

Dz.1

Dostawa mięsa oraz wędlin

KALKULACJA CENOWA

Luty 2020

Załącznik 1

Część nr 3 – Dostawa mięsa drobiowego

L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN MIARY	ILOŚĆ na 12 m-cy	CENA JEDN (netto)	WARTOŚĆ (netto)	% VAT	WARTOŚĆ VAT	CENA JEDN (brutto)	WARTOŚĆ (brutto 1)
1	filet drobiowy	kg	160						
2	kości drobiowe - porcja rosółowa -korpus ze skrzydłami	kg	200						
3	udko z kurczaka ze skórą (noga bez grzbietu)	kg	960						
4	wątróbka drobiowa	kg	120						
5	żołądki drobiowe	kg	15						
Razem								Razem	

Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia posiadał charakterystyczny dla mięsa drobiowego zapach. Niedopuszczalny jest zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Barwa mięsa jasnoróżowa , skóra bez przebarwień, uszkodzeń mechanicznych i resztek upierzenia.