**DZPUCK.262.052.2020 Formularz asortymentowo-cenowy Załącznik Nr 2 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto w PLN za 1 kg** | **Cena jednostkowa brutto w PLN za  1 kg** | **Wartość netto  w PLN** | **Stawka VAT w %** | **Wartość brutto  w PLN** | **PRODUCENT** |
| 1. | **Kurczak w całości** - tuszka kurczaka świeża bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temp. Od -1 °C do 2°c | 8.000 kg |  |  |  |  |  |  |
| 2. | **Filet z indyka** - element uzyskany z tuszki indyka, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien. Prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, mięso nieobstrzykiwane | 3.050 kg |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Filet z kurczaka** - piersi bez skóry – mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe pojedyncze pozbawione skóry kości obojczyka. Barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro i schłodzone w temperaturze od-1°C do 2°C, mięso nieobstrzykiwane | 1500 kg |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Żołądki drobiowe z kurczaka** - element podrobowy z kurczaka, prawidłowo oczyszczony z pozostałości pokarmowych, zapach świeży i swoisty, pakowane w pojemniki typu Euro i schłodzone w temperaturze od 0°C do 3°C | 400 kg |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Wątroba drobiowa z kurczaka** - element podrobowy z kurczaka, prawidłowo oczyszczony z białawych wiązadeł, tłuszczu i żółci, pakowany w pojemniki typu Euro i schłodzone w temperaturze od 0°C do 3°C | 450 kg |  |  |  |  |  |  |
| **Razem:** | | | | |  | x |  | x |

**Warunki dotyczące poszczególnego asortymentu**

**FILET Z INDYKA**

1. bez krwiaków;
2. bez tłuszczu;
3. bez wycięć i kawałków mięsa;
4. bez zanieczyszczeń i pozostałości twardych części kostnych;
5. o typowej barwie i zapachu;
6. waga powyżej 1kg.

**TUSZKI KURCZAKA**

1. waga 1,5 – 2,0kg,
2. o prawidłowych właściwościach smakowo-zapachowych,
3. budowa kośćca prawidłowa,
4. tuszka dobrze umięśniona, starannie uformowana;
5. bez uszkodzeń skóry, naddarć, stłuczeń, zaczerwienień skóry.

**PODROBY**

1. należycie oczyszczone z pozostałości pokarmowych i tkanki łącznej smak i zapach swoisty przyjemny

**WYMAGANE DOSTAWY PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH (NIE MROŻONYCH itp.)**

**WYMAGANY OKRES WAŻNOŚCI/SWIEŻOŚCI DOSTARCZANEGO MIĘSA - nie dłużej niż 24 godzin od chwili uboju.**

**………...............................................**

**/podpis osoby upoważnionej/**