

Dz.1

Dostawa mięsa oraz wędlin

KALKULACJA CENOWA

styczeń 2019

Zał.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	filet drobiowy	kg	160						
2	kości drobiowe - porcja rosółowa -korpus ze skrzydłami	kg	190						
3	udko z kurczaka ze skórą ( noga bez grzbietu )	kg	1000						
4	wątróbka drobiowa	kg	90						
5	żołądki drobiowe	kg	30						
<b>Razem</b>								<b>Razem</b>	

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.