

PAKIET 1 MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE

Zał. Nr 4.1 formu
Eap-

Pieczętka Wykonawcy

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania/sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)	Cena za kilogram netto	Stawka podatku VAT	Cena za kilogram brutto	Wartość netto	Wartość podatku VAT	Wartość brutto	Nazwa produktu i producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
								suma iloczynu kolumn 7 i 8	iloczyn kolumn 6 i 7	iloczyn kolumn 10 i 8	suma kolumn 10 i 11	
1	Filet z kurczaka świeży	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	605							
2	Filet z piersi indyka	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1,5-2,5 kg	kg	477							
3	Kiełbasa sucha drobiowa	100 g kiełbasy wyprodukowana ze 120 g mięsa indyczego Kształt zbliżony do walca o średnicy ok. 5,5-10 cm. Wart. odż. w 100 g: 110 kcal., T-nie więcej niż 2 g., B-nie mniej niż 22g Produkt bezglutenowy.	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	275							
4	Korpusy z kurczaka	Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	183							
5	Mięso udowe z indyka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda indyczego skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczzenie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	348							

6	Mięso udowe z kurczaka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda kurczaka skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	1384							
7	Udło (noga) z kurczaka świeża	Element obejmujący kość udową, piszczelową i strzałkową wraz z przylegającymi mięśniami i skórą waga sztuki 260-280g	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	587							
8	Parówki 100 % z kurczaka	Tarczyński lub równoważny-składniki:mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne, Ze 100 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu. produkt może zawierać: soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę. Nie dopuszcza się dodatku mięsa i tłuszczu wieprzowego, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (Opakowanie< 1kg.)Wartość odżywcza na 100 g: E 217 kcal, T 17 g w tym kw. Tł. Nasyt. 5,6 g, W 2,0 g w tym cukry <0,5 g, B 14 g, Sól 2,2 g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	376							
9	Szynka z pasieki	Nik-Pol lub równoważna-Składniki: filet z kurczaka 78%,udko z kurczaka 18% sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY Wartość odżywcza w 100g produktu: E 104 kcal (5 %), T 3,0 g (4 %), W 0 g (0 %) B 19 g (38 %) Sól 2,2 g (37 %).	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	688							

10	Polędwica z pasieki	Nik-Pol lub równoważna-Składniki: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W0 g (0 %), B 19 g (38 %), Sól 2,1 g (35 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	688							
11	Salceson drobiowy	Np.. Salceson drobiowy z Bobrownik lub równoważny-mięso drobiowe z kurczaka, żelatyna wieprzowa, przyprawy naturalne, sól. Ze 125g mięsa wyprodukowano 100g. Produktu	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	128							
12	Kiełbasa szynkowa drobiowa	Np. szynkowa dębowa NikPol lub równoważna-Składniki: mięso z kurczaka 82%, woda, sól, aromaty, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość odżywcza w 100g produktu: E 98 kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W 1,4 g (1 %), B 18 g (36 %), Sól 2,4 g (41 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	367							

13	Kiełbasa szynkowa	Np. Szynkowa z Bobrownik lub równoważna- Składniki: szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 113g szynki wieprzowej. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E 118 kcal (6 %), T 2,9 g (4 %), W 0 g (0 %), B 22 g (44 %), Sól 1,8 g (30 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	367							
14	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	160							

Elementy z kurczaka i indyka powinny być klasy A prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna. Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zatrzeża sobie prawo do żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli procesu produkcyjnego.

Wartość pakietu netto:

Wartość pakietu brutto:

Słownie brutto:

Miejscowość i data:

