

Lp.	Asortyment	Wymagane cechy produktu	jm	Szacunkowa ilość w odniesieniu do jednostki miary w skali 12 m-cy	Cena jednostkowa [zł]	Wartość netto
1	2	3	4	5	6	7
1.	pałki z kurczaka	skóra pozbawiona opierzenia, barwy jasnorożowej o charakterystycznym zapachu mięsa drobiowego, niemrożone	kg	2 000,00		
2.	filet z indyka	mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, niemrożone, wolne od substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia powstałe podczas oddzielenia skóry i kości	kg	20,00		
3.	filet z kurczaka	mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, niemrożone, wolne od substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia powstałe podczas oddzielenia skóry i kości	kg	2 000,00		
4.	kurczak	cała tusza, mięso o niskiej zawartości wody, świeże niemrożone, barwa i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, dobrze oczyszczone	kg	30,00		
5.	porcje rosółowe z kurczaka	bez skrzydła, świeże, niemrożona	kg	4 500,00		
6.	udo z kurczaka	mięso o niskiej zawartości wody, świeże niemrożone o przewidywanej barwie i zapachu, dobrze oczyszczone z upierzenia, waga pojedynczego udka min. 0,30kg- max 0,35kg	kg	1 200,00		
7.	udziec z kurczaka	mięso o niskiej zawartości wody, świeże niemrożone o przewidywanej barwie i zapachu, dobrze oczyszczone	kg	100,00		
8.	ćwiartka z kurczaka	ćwierć tylna z kurczaka z kością, świeża niemrożona, skóra barwy jasnorożowej bez śladów upierzenia, zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, waga pojedynczej ćwiartki min 0,35kg - max 0,4kg	kg	7 000,00		
9.	wątroba drobiowa z kurczaka	świeża, niemrożona	kg	200,00		
10.	mięso gulaszowe	świeże, niemrożone mięso z nogi kurczaka bez kości i skóry	kg	500,00		
11.	zołądki drobiowe z kurczaka	świeże, niemrożone	kg	230,00		
					Razem	