

Załącznik nr 2 do SIWZ SPZOZ/PN/32/2017

| L. p | Nazwa | j.m | Ilość | Cena jednost. netto | Cena jednost. brutto | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość brutto | Producent |
|------|--|-----|-------|---------------------|----------------------|---------------|------------|----------------|-----------|
| 1 | Filety drobiowe z kurczaka - barwa od jasno-różowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn. | kg | 500 | | | | | | |
| 2 | Kurczak świeży - schłodzony , bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych . | kg | 500 | | | | | | |
| 3 | Medaliony z indyka - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn . | kg | 200 | | | | | | |
| 4 | Filety z indyka - barwa jasnoróżowa, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn. | kg | 250 | | | | | | |
| 5 | Mięso udowe z indyka bez skóry i kości - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn . | kg | 600 | | | | | | |
| 6 | Udka z kurczaka świeże (nie ćwiartka) - schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych . | kg | 500 | | | | | | |
| 7 | Udziec z kurczaka - schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn, pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych . | kg | 900 | | | | | | |
| 8 | Wątroba drobiowa z kurczaka – schłodzona, bez błonki oczyszczona. Zawartość białka min 18g , tłuszcz 6g w 100 g produktu . | kg | 30 | | | | | | |
| 9 | Pasztet drobiowy klasyczny bez dodatków zawartość mięsa drobiowego min 27% . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 22g w 100g produktu . | kg | 150 | | | | | | |
| 10 | Parówki drobiowe – nisko tłuszczowe, zawartość | kg | 150 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|--|--|--|-------|--|--|
| | mięsa drobiowego min 46% , dopuszczalne 8% mięsa wieprzowego . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 17g w 100g produktu . | | | | | | | | |
| 11 | Szynka drobiowa bezglutenowa - w składzie min 75% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g, tłuszczu 5g w 100g produktu . | kg | 150 | | | | | | |
| 12 | Połędwica z indyka - w składzie min 55% mięsa drobiowego. Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 2g w 100 g produktu. | kg | 100 | | | | | | |
| 13 | Kiełbasa sucha drobiowa- w składzie min 60% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g , tłuszczu maxi 2g w w100g produktu | kg | 100 | | | | | | |
| 14 | Salceson drobiowy – w składzie min 55% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 15g , tłuszczu maxi 9g w 100g produktu | kg | 100 | | | | | | |
| | | | | | | | razem | | |

.....
 (podpis osoby – osób uprawnionych
 do składania oświadczeń woli
 wraz z pieczętką imienną)

Wyroby zawarte w pakiecie muszą mieć następujące cechy jakościowe :

-klasa przydatność, świeżość, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, nie dopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod jej osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych.

- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe z pokrywkami ,czyste bez obcych zapachów, mające atest kompetencji

jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone do jednego asortymentu.

-przydatność do spożycia wędlin nie może być krótszy niż 15 dni od dnia dostawy towaru.