

FORMULARZ CENOWY – ZADANIE NR 2 (MIĘSO DROBIOWE I JEGO PRZETWORY)

L.p.	Nazwa produktu, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość artykułów	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT w %	Wartość brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	<u>FILET DROBIOWY</u> element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa	kilogram	370				
2.	<u>PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZĄT (GRZBIETY)</u> świeże I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych	kilogram	75				
3.	<u>PIECZEŃ DROBIOWA</u> średnio rozdrobniona, pieczona, skład min.: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych	kilogram	140				
4.	<u>POŁĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA</u> skład min.: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych	kilogram	70				
5.	<u>SZYNKA/POŁĘDWICA Z INDYKA</u> skład min.: mięso z indyka 70 % i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych	kilogram	100				

6.	<u>SZYJA Z INDYKA</u> świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	45				
7.	<u>UDA / NOGI Z KURCZĄT/</u> element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, niemrożone udo właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	220				
8.	<u>WĄTROBA DROBIOWA</u> uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurcząt w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	170				
9.	<u>ŻOŁĄDKI DROBIOWE Z KURCZĄT</u> świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	70				
Razem suma pozycji od 1 do 9				WARTOŚĆ NETTO:			

PODSUMOWANIE	WARTOŚĆ NETTO	VAT W %	VAT W ZŁ	WARTOŚĆ BRUTTO
	6.	7.	8.	9.
		5		
		8		
		23		
		0		
		ZW		
Razem:		X		

Obliczeń należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku. W sytuacji, gdy trzecia liczba po przecinku jest równa lub większa niż pięć, drugą liczbę po przecinku należy zaokrąglić w górę.

.....
 podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu