Załącznik nr 2

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.	**FILET DROBIOWY** 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**	**510**				
2.	**PIECZEŃ DROBIOWA** Średnio rozdrobniona, pieczona, skład minimum: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych	**kilogram**	**70**				
3.	**POLĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA** skład minimum: 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**	**100**				
4.	**PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZĄT (GRZBIETY)** 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**				

5.	**SZYJA Z INDYKA** świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	**kilogram**	**45**				
6.	**SZYNKA/POLĘDWICA Z INDYKA** skład minimum: 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**				
7.	**UDA / NOGI Z KURCZĄT/** 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**	**440**				
8.	**WĄTROBA DROBIOWA** 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**	**200**				

Załącznik nr 2

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

Niniejszy formularz musi być opatrzony podpisem <u>elektronicznym</u>: kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/uprawnionych do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu