

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 /kol. 4 X5 / | VAT w % |
|------|---|-----------------|-----------------|------------------------|----------------------------|---------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 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 | 205 | | | |
| 2. | <u>GRZBIETY KURCZĄT</u> porcje rosółowe 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 | 60 | | | |
| 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 | 130 | | | |
| 4. | <u>POŁĘDWICA DROBIOWA</u> skład min.: mięso drobiowe 84% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych | kilogram | 70 | | | |
| 5. | <u>SKRZYDEŁKA DROBIOWE</u> z kurcząt, świeże I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kilogram | 200 | | | |

| | | | | | | |
|----|---|-----------------|------------|--|--|--|
| 6. | <u>SZYJA Z INDYKA</u> świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kilogram | 35 | | | |
| 7. | <u>UDA / NOGI KURCZĄT/</u> element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, pischcelową 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 | 10 | | | |
| 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 | 120 | | | |
| 9. | <u>ŻOŁĄDKI DROBIOWE</u> z kurcząt – 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 | 50 | | | |

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: | | | | |
|---------------|--|--|--|--|

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