Załącznik nr 2

MOW- 1/11/2021

**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.** | **FILET DROBIOWY** Element tuszka 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** | **140** |  |  |  |
| **2.** | **FILET Z PIERSI INDYKA**z indyka, świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **3.** | **FILET Z PIERSI KACZKI**element tuszki z kaczki obejmujący mięsień powierzchniowy i/lub głęboki z przylegającą skórą, bez kości, w całości, świeży, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, o barwie ciemnoróżowej | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **4.** | **GRZBIETY KURCZĄT** porcje rosołowe 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** | **90** |  |  |  |
| **5.** | **PIECZEŃ DROBIOWA**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** | **60** |  |  |  |
| **6.** | **POLĘDWICA Z INDYKA** skład min.: mięso drobiowe 84% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzona, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **80** |  |  |  |
| **7.** | **SKRZYDEŁKA DROBIOWE**z kurcząt, świeże I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **150** |  |  |  |
| **8.** | **SZYJA Z INDYKA**świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **20** |  |  |  |
| **9.** | **UDA / NOGI 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** | **300** |  |  |  |
| **10.** | **UDA / NOGI KURCZĄT/ WĘDZONE** element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddane procesowi wędzenia, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego | **kilogram** | **30** |  |  |  |
| **11.** | **UDA / NOGI KACZKI/** świeże, I klasy jakości, zapach char. dla mięsa świeżego | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **12.** | **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** | **150** |  |  |  |
| **13.** | **ŻOŁĄDKI DROBIOWE** 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** | **80** |  |  |  |
|  **Razem suma pozycji od 1 do 13 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