Załącznik nr 2

MOW-1/12/2021

**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** | **150** |  |  |  |
| **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** | **30** |  |  |  |
| **4.** | **GRZBIETY KURCZĄT**  porcje rosołoweświeże I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych | **kilogram** | **80** |  |  |  |
| **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** | **55** |  |  |  |
| **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** | **75** |  |  |  |
| **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** | **280** |  |  |  |
| **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** | **30** |  |  |  |
| **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** | **130** |  |  |  |
| **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 13WARTOŚĆ 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, gdytrzecia 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