

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.	<b><u>FILET DROBIOWY</u></b> 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.	<b><u>FILET Z PIERSI INDYKA</u></b> 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.	<b><u>FILET Z PIERSI KACZKI</u></b> 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.	<b><u>GRZBIETY KURCZĄT</u></b> porcje rosółoweświeże 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.	<b><u>PIECZEŃ DROBIOWA</u></b> 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.	<b><u>POŁĘDWICA Z INDYKA</u></b> 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.	<b><u>SKRZYDEŁKA DROBIOWE</u></b> z kurcząt, świeże I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	150		
8.	<b><u>SZYJA Z INDYKA</u></b> świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	20		
9.	<b><u>UDA / NOGI KURCZĄT/</u></b> 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.	<b><u>UDA / NOGI KURCZĄT/ WĘDZONE</u></b> 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.	<b><u>UDA / NOGI KACZKI/</u></b> świeże, I klasy jakości, zapach char. dla mięsa świeżego	kilogram	30		
12.	<b><u>WĄTROBA DROBIOWA</u></b> 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.	<b><u>ŻOŁĄDKI DROBIOWE</u></b> z kurcząt – świeże, z usuniętą treścią	kilogram	80		

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					
---	--	--	--	--	--

**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		

<b>Razem:</b>				
---------------	--	--	--	--

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