

**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 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	45			
2.	<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			
3.	<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	20			
4.	<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	15			
5.	<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	50			
6.	<b><u>UDA / NOGI KURCZĄT/ WĘDZONE</u></b> element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i	kilogram	10			

	strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddane procesowi wędzenia, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego				
7.	<b>UDA / NOGI KACZKI/</b> świeże, I klasy jakości, zapach char. dla mięsa świeżego	kilogram	20		
8.	<b>WĄTROBA DROBIOWA</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	50		

Razem suma pozycji od 1 do 8

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