

MOW- 2/12/2022

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	30			
2.	<u>FILET Z PIERSI INDYKA</u> 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	25			
3.	<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	15			
4.	<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	45			
5.	<u>POŁĘDWICA DROBIOWA</u> skład min.: mięso drobiowe 80% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych	kilogram	40			

6.	<u>SKRZYDEŁKA DROBIOWE</u> z kurcząt, świeże I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	90			
7.	<u>SZYJA Z INDYKA</u> świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	10			
8.	<u>UDA / NOGI KURCZĄT /</u> 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	80			
9.	<u>UDA / NOGI KURCZĄT / WĘDZONE</u> 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			
10.	<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	35			
11.	<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	35			

Razem suma pozycji od 1 do 11

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