

MOW - 1/02/2023

**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 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	<b>kilogram</b>	<b>45</b>			
2.	<b><u>GRZBIETY KURCZĄT</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>45</b>			
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	<b>kilogram</b>	<b>70</b>			
4.	<b><u>POŁĘDWICA DROBIOWA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>75</b>			
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	<b>kilogram</b>	<b>260</b>			

6.	<b><u>SZYJA Z INDYKA</u></b> świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	<b>kilogram</b>	<b>30</b>		
7.	<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	<b>kilogram</b>	<b>230</b>		
8.	<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	<b>kilogram</b>	<b>60</b>		
9.	<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	<b>kilogram</b>	<b>72</b>		
10.	<b><u>ŻOŁĄDKI DROBIOWE</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>40</b>		

**Razem suma pozycji od 1 do 10**

**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