Załącznik nr 1

do Umowy nr …../2022

z dn. … . … .2022 r.

**Formularz cenowy wraz z opisem przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **Nazwa artykułu** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa netto** | **Ilość****KG** | **Wartość netto** | **stawka Vat** | **wartość VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I | Mięso drobiowe świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 250 g. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg |  **zł** | 170 |  zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
| 2 | Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I | Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg |  **zł** | 233 |  zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
| 3 | Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I | Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa indyczego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego | kg |  **zł** | 120 | zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
| 4 | Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I | Mięso kacze, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz kaczych, zawierające mięśnie piersiowe ze skórą bez: kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa kaczego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego | kg | **zł** | 10 | zł  | 0% |  zł  |  **zł**  |
| 5 | Porcja rosołowa | Kręgosłupy drobiowe, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego | kg | **zł** | 75 |  zł  | 0% |  zł  |  **zł**  |
| 6 | Skrzydło z kością z kurczaka, świeże, klasa I | Mięso drobiowe,uzyskane z tuszki kurczaka, trzyczęściowe z lotką, świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 110 g. Skrzydło powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | **zł** | 20 |  zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
| 7 | Udo z kością z kaczki, świeże, klasa I | Mięso kacze, świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 250 g. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa kaczego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg |  **zł** | 20 | zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
| 8 | Żołądki z kurczaka świeże, klasa I | Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, właściwie umięśnione, przecięte, oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, zapach charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, niemrożonych, barwa ciemnoróżowa do fioletowej; opakowanie jednostkowe: folia do pakowania próżniowego; masa porcji do 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | **zł** | 15 |  zł  | 0% |  - zł  |  **zł**  |
|  |  **zł**  |  |  **- zł**  |  **zł**  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**