

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	500	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	700	zł	0%	- zł	zł

3	Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz indyckich, 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	350	zł	0%	- zł	zł
4	Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I	Mięso kaczce, 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	30	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	220	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	60	zł	0%	- zł	zł

7	Udo z kością z kaczki, świeże, klasa I	Mięso kaczki, 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	50	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	40	zł	0%	- zł	zł	
							zł		- zł	zł

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: