Załącznik Nr 1.2. do SIWZ

……………………………………………….

 (Pieczęć Wykonawcy)

**Formularz cenowy** – Część 2 Drób

Kod CPV 15112000-6 - Drób

|  |
| --- |
| **Zespół Szkół Nr 1** |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Wymagania jakościowe** | **Ilość roczna** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Cena łączna brutto** |
| **stawka** | **wartość** |
| 1 | Filet kurczaka | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.I | 410 kg |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Udziec trybowany z indyka  | oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I | 90 kg |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Udziec kurczaka | oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udźca kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I | 220 kg |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Noga kurczaka | oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I | 540 kg |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Porcje rosołowe  | Kurzy kadłub z którego odcięto uda, skrzydła i piersi | 700 kg |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Wątróbka drobiowa  | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. | 70 kg |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM dla ZS Nr 1:** |  |  |  |  |  |
| **Specjalny Ośrodek Szkolno - Wychowawczy** |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Wymagania jakościowe** | **Ilość roczna** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena łączna netto** | **VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Cena łączna brutto** |
| **stawka** | **wartość** |
| 1 | Filet z kurczakaKl I świeży | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.I. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. | 284 kg |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Udziec z kurczakaKl I świeże | oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I | 290 kg |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Korpus kurczaka ze skrzydłem | Korpus z kurczaka, nie zmiażdżone, z obecną szyją, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; | 433 kg |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Wątróbka z kurczaka drobiowa | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. | 24 kg |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM dla SOSW:** |  |  |  |  |  |

Łączna wartość zamówienia dla ZS Nr 1 i SOSW:

**ZS Nr 1 + SOSW =**

…………………………………….………….. zł netto **+**……………………………………. zł VAT **=** …………………………………..……..……zł brutto

**Słownie:**

 ……………………………………………… zł netto **+** ………………………….…..………. zł VAT**=** …………………………………………….. zł brutto

………………………………………………….

 (Miejsce i data)

 ……………………………………………….

 (podpis Wykonawcy

 lub osoby upoważnionej)