

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Formularz cenowy – Część 2 Drób

Kod CPV 15112000-6 - Drób

Zespół Szkół Nr 1 w Sierpcu								
Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Ilość roczna	Cena jednostkowa netto	Cena łączna netto	VAT		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	470 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	100 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	260 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	595 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.	80 kg					
RAZEM dla ZS Nr 1:								
Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Sierpcu								
Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Ilość roczna	Cena jednostkowa netto	Cena łączna netto	VAT		Cena łączna brutto
						stawka	wartość	
1	Filet z kurczaka Kl 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.	300 kg					
2	Udziec z kurczaka Kl 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	350 kg					
3	Korpus kurczaka ze skrzydłem	Korpus z kurczaka, nie zmiążdżone, z obecną szyją, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek	420 kg					

		widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;						
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.	30 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)