

.....
(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 rosółowe | 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 kurczaka Kl I świeży | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz | 284 kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------|--|--|--|--|--|--|
| | | krwi, gat.I. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. | | | | | | | |
| 2 | Udziec z kurczaka KI 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 zmiążdżone, 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; | 24 kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. | | | | | | | |
| 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)