

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ VI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO DROBIOWE MIĘSO Z KRÓLIKA”**

Uwaga! Ceny jednostkowe i wartości proszę podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)	Cena jednostkowa netto (E)	Wartość netto Poz. (D) X Poz. (E) (F)	Stawka podatku VAT w % (G)	Cena jednostkowa brutto (H)	Wartość brutto Poz. (D) x Poz. (H) (I)	Opis produktu równoważnego (J)
1	Ćwiartka z kurczaka	kg	960	3,70	3552,00	5	3,89	3729,60	
2	Filet z piersi indyka świeży	kg	270						
3	Filet z piersi kurczaka świeży	kg	250						
4	Królik świeży w całości	kg	160						
5	Kurczak świeży patroszony	kg	130						
6	Mięso trybowane, gulaszowe z indyka	kg	185						
7	Porcja rosółowa	kg	120						
8	Udko z kureczaka bez kości krzyżowej	kg	22						
9	Udziec z indyka bez kości	kg	10						
10	Udziec z kurczaka bez kości	kg	65						
11	Udziec z kurczaka z kością	kg	185						
12	Wątroba drobiowa czysta	kg	200						
13	Żołądki drobiowe nieotłuszczone	kg	100						
<b>RAZEM WARTOŚĆ ZA PAKIET III MIĘSO DROBIOWE, MIĘSO Z KRÓLIKA</b>									

....., dn. ....

.....  
 podpis opatrzony pieczęcią imienną lub czytelny podpis  
 (z podaniem imienia i nazwiska) osoby upoważnionej do podpisania oferty

**Warunki zamówienia:**

- Mięsa mają być dostarczane świeże, tzn. nie mrożone, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione.
- Konsystencja mięsa jędrna, odkształcająca się, elastyczna, barwa właściwa dla danego rodzaju mięsa.
- Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia.
- Nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
- Termin przydatności do spożycia mięs nie może być krótszy niż 5 dni.
- Dostawa towaru min. raz w tygodniu do godz. 7:00, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.