

Formularz cenowy do druku oferta

**Zadanie nr 4. Drób i podroby**

| Lp.          | Nazwa produktu   | Jm. | Srednia ilość na 12 m-cy | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT w % | Cena jednostkowa brutto | Wartość na 12 m-cy netto (D x E) | Wartość na 12 m-cy brutto DxEx (100+F)/100 |
|--------------|--|-----|--------------------------|------------------------|----------------|-------------------------|----------------------------------|--|
| 1            | <b>Dramstik z kurczaka</b> świeży, kość łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa.           | kg. | 210,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 2            | <b>Filet z indyka</b> świeży z mięśnia piersiowego, bez skóry, przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa.                          | kg. | 1 000,00                 |                        |                |                         |                                  |  |
| 3            | <b>Filet z kurczaka szacowany</b> świeży połówki piersi bez skóry, przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa.                      | kg. | 50,00                    |                        |                |                         |                                  |  |
| 4            | <b>Kurczaki świeże</b> całe tusze wypatroszone, bez przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa.                                     | Kg  | 1 100,00                 |                        |                |                         |                                  |  |
| 5            | <b>Udko/noga z kurczaka</b> świeże , kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa.   | kg. | 2 100,00                 |                        |                |                         |                                  |  |
| 6            | <b>Wątroba z indyka</b> świeża -całe wątróbki bez pęcherzyków żółciowych, powierzchnia czysta, niepostrzępiona. Barwa jednolita, charakterystyczna dla tego produktu.                    | kg. | 380,00                   |                        |                |                         |                                  |  |
| 7            | <b>Żołądki z indyka</b> świeże -całe żołądki wypatroszone, bez przerosłów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa charakterystyczna dla tego rodzaju produktu. | kg. | 70,00                    |                        |                |                         |                                  |  |
| <b>RAZEM</b> |  |     |                          |                        |                |                         |                                  |  |

.....  
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)