

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

DRÓB ŚWIEŻY

Lp.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Zamawiana ilość [kg]	Cena jednostkowa netto [kg]	Wartość netto [kol.4*kol.5]	Stawka VAT (%)	Wartość VAT [kol.6*kol.7]	Wartość brutto [kol.6+kol.8]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
1	Noga z kurczaka – element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, strzałkową i piszczelową z otaczającymi ją mięśniami. <u>Wygląd:</u> właściwie umięśniona, czysta, wolna od widocznych substancji obcych, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, barwa naturalna, niedopuszczalny zapach obcy.	kg	3500	9,00 zł	31 500,00 zł	5%	1 575,00 zł	33 075,00 zł
2	Filet z kurczaka – element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowy bez skóry w całości. <u>Wygląd:</u> mięsień piersiowy pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od substancji obcych. Barwa jasno-różowa charakterystyczna dla mięśni piersiowych. Zapach naturalny, bez zapachów obcych.	kg	1400	18,80 zł	26 320,00 zł	5%	1 316,00 zł	27 636,00 zł
3	Porcje rosółowe - element uzyskany z rozbioru tuszki z kurczaka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi.	kg	1200	1,60 zł	1 920,00 zł	5%	96,00 zł	2 016,00 zł
RAZEM					59 740,00 zł	XXX	2 987,00 zł	62 727,00 zł