

.....  
/dane wykonawcy/

**Zadanie 1 - OFERTA CENOWA (wzór)**

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT za kg	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Ćwiartka kurczaka zawierająca udo, podudzie wraz z otaczającymi je mięśniami ze skórą. Waga 1 sztuki od 380 g do 440 g.	kg	435						
2.	Filet z piersi kurczaka bez skóry. Waga jednego podwójnego fileta od 400 g do 700g.	kg	4450						
3.	Kurczak tuszka. Waga 1 sztuki od 1,70 kg do 2,30 kg* *Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o innej wadze.	kg	4700						
4.	Pałka, podudzie z kurczaka, ze skórą. Waga 1 sztuki od 110g do 150g.	kg	1050						
5.	Skrzydełka z kurczaka świeże.	kg	60						
6.	Filet z piersi indyka bez skóry. Waga 1 sztuki od 800 g do 1 kg	kg	110						
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x			x

Terminy przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 72 godziny. Klasa A, świeże nie mrożone.

Wartość brutto – słownie złotyach.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/

.....  
/dane wykonawcy/

**Zadanie 2 - OFERTA CENOWA (wzór)**

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT za kg	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Serca drobiowe: kurze, kacze, gęsie, indycze – rozcięte i umyte z pozostałości krwi.	kg	20						
2.	Wątroba z kurczaka.	kg	50						
3.	Żołądek z kurczaka – oczyszczone z pozostałości treści pokarmowych.	kg	6						
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x			x

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin. Klasa A, świeże, nie mrożone.

Wartość brutto –słownie złotych.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/