

sygn.: 26.7.2025

**cz. 2 - drób**

| Lp. | Opis asortymentu                                                                                                                                                                              | cena jednostkowa<br>NETTO | vat<br>% | vat<br>PLN | cena jednostkowa<br>BRUTTO | J.m. | Ilość | PODSTAWOWA<br>wartość<br>BRUTTO |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|------------|----------------------------|------|-------|---------------------------------|
| 1.  | Porcja rosółowa kości z korpusu drobiowego. Dostawa dostosowana wagowo do zamówienia.                                                                                                         |                           | 5%       | - zł       | - zł                       | kg   | 50    | - zł                            |
| 2.  | Podudzie z kurczaka świeże klasa A-duże Dostawa dostosowana ilościowo do zamówienia.                                                                                                          |                           | 5%       | - zł       | - zł                       | kg   | 1200  | - zł                            |
| 3.  | Udziec z kurczaka, świeży, klasa A Dostawa dostosowana ilościowo do zamówienia.                                                                                                               |                           | 5%       | - zł       | - zł                       | kg   | 600   | - zł                            |
| 4.  | Filet z kurczaka świeży w kawałku klasa A- bez chrząstek ,średnia waga piersi 150-200g.Dostawa dostosowana wagowo do zamówienia                                                               |                           | 5%       | - zł       | - zł                       | kg   | 700   | - zł                            |
| 5.  | Filet z indyka świeży klasa A mięso czyste, prawidłowo odciete, barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, świeży, Dostawa dostosowana wagowo do zamówienia. |                           | 5%       | - zł       | - zł                       | kg   | 200   | - zł                            |

**SUMA - zł**

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. Ilość dostarczonego towaru nie może przekraczać  $\pm 0,5$  kg od zamówionej ilości danego asortymentu. Zmiana asortymentu zamówionego towaru możliwa jest tylko po uzgodnieniu z Zamawiającym. Dostawa drobiu odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia do godziny 8:00 . Średnia częstotliwość dostawy drobiu wynosi od 2 do 3 razy w tygodniu

Towar musi być dostarczony i rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.

Zawartość nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Dz. U. z dnia 01 sierpnia 2016 r. poz. 1154).