

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY
MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE**

Załącznik nr 7

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz od 01.09.2015 r. do 30.06.2016 r. zamieszczono w kolumnie 5.
2. Wypełnić kolumnę 6, a następnie przemnożyć ilość (z kolumny 5) przez cenę (z kolumny 6), wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 7. Zsumowane wartości kolumny 7 stanowią wartość zamówienia.
3. Wartość netto zamówienia wyłoniony Wykonawca poda Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.

Zamawiający informuje, że cenę brutto za jednostkę (kolumna 6) należy wyliczyć w oparciu o jednostkę 1 kg (kolumna 4).

Nie wyliczamy ceny jednostkowej w oparciu o gramaturę (kolumna 3)!

Lp.	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1	Noga z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	314,6		
2	Porcja rosółowa ze skrzydłami	surowy-na kilogramy	kg	426		
3	Kaczka	surowy-na kilogramy	kg	32		
4	Kura rosółowa	surowy-na kilogramy	kg	46		
5	Filet z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	337,5		
6	Skrzydło z indyka	surowy-na kilogramy	kg	12,4		
7	Polędwica drobiowa*	o zaw. mięsa nie mniej niż 65%, na kilogramy	kg	5,3		
8	Wątroba drobiowa	surowy-na kilogramy	kg	9,3		
9	Pasztet drobiowy*	o zaw. mięsa nie mniej niż 35%,(w foremce 130-200g)	kg	7		
10	Skrzydło z kurczaka	surowy-na kilogramy	kg	27,3		
11	Baton drobiowy	w plastrach, na kilogramy	kg	1,2		
12	Filet z indyka pieczony	wędlina, w plastrach, na kilogramy	kg	1,4		
13	Filet z indyka	wędlina, w plastrach, na kilogramy	kg	3,5		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						

* produkty z wykluczeniem mięsa mechanicznie odkostkowanego

