

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 6

MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO - WĘDLINIARSKIE

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2015 r do 24.06.2016 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 8. Zsumowane wartości kolumny 8 stanowią wartość zamówienia.

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

Lp	Nazwa artykułu	Wymogi zamawiającego	Jednostka przeliczeniowa	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość netto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Boczek wędzony parzony	parzony-na kilogramy	kg	130			
2.	Kielbasa wiejska *	Cienka o zawartości mięsa nie mniej niż 60%- na kilogramy	kg	120			
3.	Kości pokrzepowe wieprzowe	od schabu – na kilogramy	kg	400			
4.	Żeberka wieprzowe	Surowe- na kilogramy	kg	80			
5.	Mięso garmazeryjne	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 30% na kilogramy	kg	660			
6.	Mięso gulaszowe	wieprzowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 30% na kilogramy	kg	340			
7.	Mięso od szynki	Wieprzowe – na kilogramy	kg	145			
8.	Kielbasa parówkowa *	wieprzowa odtłuszczona o zawartości mięsa nie mniej niż 55%- na kilogramy	kg	25			
9.	Schab bez kości	Wieprzowy – na kilogramy	kg	225			
10.	Słonina	surowa bez skóry – na kilogramy	kg	42			
11.	Smalec	Wieprzowy – na kilogramy	kg	50			
12.	Mortadela	Wieprzowa gruba – na kilogramy	kg	50			
13.	Karczek bez kości	Wieprzowy – na kilogramy	kg	140			
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA							

* produkty z wykluczeniem mięsa mechanicznie odkostnionego