

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 31.07.2016 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.

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 brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Antrykot	Wołowina z młodej sztuki do 36 miesięcy – na kilogramy	kg	60		
2.	Boczek surowy	Nieparzony-na kilogramy	kg	10		
3.	Kiełbasa dębicka *	Gruba o zawartości mięsa nie mniej niż 70%-na kilogramy	kg	15		
4.	Kiełbasa szynkowa *	Wieprzowa gruba - o zawartości mięsa nie mniej niż 75%-na kilogramy	kg	12		
5.	Kiełbasa wiejska *	Cienka o zawartości mięsa nie mniej niż 60%- na kilogramy	kg	90		
6.	Kości pokrzepowe	od schabu – na kilogramy	kg	360		
7.	Łopatka bez kości	Wieprzowa bez skóry na kilogramy	kg	90		
8.	Mięso garmażeryjne	wieprzowo - wołowe o zawartości tłuszczu nie więcej niż 30%-na kilogramy	kg	150		
9.	Mięso od szynki	Wieprzowe – na kilogramy	kg	50		
10.	Ogonówka *	Wieprzowa, wędzona, parzona – na kilogramy	kg	12		
11.	Parówki *	cienka wieprzowa odtłuszczona o zawartości mięsa nie mniej niż 55%- na kilogramy	kg	90		
12.	Pasztet drobiowy *	o zawartości mięsa nie mniej niż 35%-na kilogramy	kg	10		
13.	Pieczeń wieprzowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 70%-na kilogramy	kg	35		
14.	Polędwica drobiowa *	o zawartości mięsa nie mniej niż 65%-na kilogramy	kg	30		
15.	Polędwica sopocka *	Wieprzowa na kilogramy	kg	30		
16.	Schab bez kości	Wieprzowy – na kilogramy	kg	75		
17.	Słonina	surowa bez skóry – na kilogramy	kg	55		
18.	Szynka *	Wieprzowa, odtłuszczona, gotowana – na kilogramy	kg	35		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						

* produkty z wykluczeniem mięsa mechanicznie odkostnionego