

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 7

MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.09.2016 r. do 30.06.2017 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.	Filet kurczaka opiekany *	drobiowy na kilogramy	kg	10		
2.	Filet z kurczaka	surowy, świeży na kilogramy	kg	80		
3.	Filet z indyka wędzony*	drobiowy na kilogramy	kg	10		
4.	Kurczak z kukurydzy	Surowy, świeży na kilogramy, chowany tylko na kukurydzie	kg	80		
5.	Pasztet drobiowy*	O zawartości mięsa nie mniej niż 50%-na kilogramy	kg	10		
6.	Podudzie z kurczaka	Surowe na kilogramy	kg	60		
7.	Parówki drobiowe*	O zawartości mięsa nie mniej niż 88 %	kg	45		
8.	Skrzydło z indyka	Surowe ,świeże na kilogramy	kg	30		
9.	Szynka z kurczaka drobiowa*	O zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	10		
10.	Szynka rodzinna*	O zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	10		
11.	Szynka konserwowa drobiowa*	O zawartości mięsa nie mniej niż 70%	kg	10		
12.	Udło kurczaka	surowe na kilogramy	kg	60		
13.	Wątróbka drobiowa	surowa na kilogramy	kg	40		
* produkty z wykluczeniem mięsa mechanicznie odkostnionego						
						WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO

