

Pakiet 7: Mięso, przetwory , drób								
CPV 15100000-9		Formularz cenowy						
Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa bez VAT *1	Wartość bez VAT *2	VAT w %	Wartość z VAT *3	Opakowanie jednostkowe *4
1	Boczek wędzony	kg	9					
2	Filet z kurczaka surowy bez kości	kg	350					
3	Kielbasa typ podwawelska, zawartość mięsa nie mniej niż 75%	kg	80					
4	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	580					
5	Karkówka b/k wieprzowa surowa	kg	500					
6	Łopatka b/k wieprzowa surowa	kg	90					
7	Schab b/k wieprzowy surowy	kg	350					
8	Słonina b/s surowa	kg	25					
9	Wątroba drobiowa surowa	kg	5					
10	Polędwica sopocka wędzona kl I Mięso wp(schab b/k) min 90% przyprawy naturalne	kg	25					
11	Filet z indyka surowy bez kości	kg	280					
12	Udziec indyczy bez kości ze skórą - surowy	kg	60					
13	Wołowina zrazowa z udźca,surowa bez kości	kg	50					
14	Podudzie z kurcząt surowe	kg	350					
15	Gulaszowe wieprzowe surowe	kg	650					
16	Parówki wieprzowe cienkie zawierające co najmniej 90% mięsa wieprzowego	kg	25					

17	Elementy surowe szynki wieprzowej bez kości	kg	400					
18	Kiełbaski typu Pyszne skład: mięso wieprzowe min 76%	kg	30					
19	Szynka wieprzowa gotowana kl I mięso wp.min.80%	kg	25					
20	Szynka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min.80% I gatunek	kg	70					
21	Kiełbasa żywiecka o zawartości mięsa wp min. 80%	kg	25					
22	Pasztet drobiowo- wieprzowy, minimum 75% mięsa w składzie	kg	6					
23	Mięso rosołowe wołowe	kg	4					
24	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	190					
25	Kiełbasa krakowska sucha. Składniki:mięso wp.(100g produktu otrzymano z nie mniej niż 130g mięsa wp)	kg	25					
26	Filet wędzony z indyka o zawartości fileta z indyka min.90%. Przyprawy naturalne wyczuwalne w smaku i zapachu	kg	24					
27	Salami typu bumerang	kg	15					
28	Wędzok typu ustrzycki	kg	10					

ogółem wartość=

słownie:

1– Należy podać cenę jednostkową bez podatku VAT przy uwzględnieniu jednostki miary i gramatury określonej przez Zamawiającego.

Wykonawca może zaproponować artykuły o nieco wyższej gramaturze, nie spowoduje to jednak zmiany ilości zamawianych artykułów.

2– Należy podać iloczyn uzyskany po przemnożeniu wartości z kolumny „ilość” i kolumny „cena jednostkowa bez VAT”

3 – Należy podać sumę uzyskaną z dodania wartości z kolumny „wartość bez VAT” oraz obliczonej wartości podatku VAT wg stawki z kolumny.

4 – Należy określić gramaturę opakowania, w jakim Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze. Zgodnie z SWZ mogą być one tylko nieznacznie wyższe od gramatury określonej przez Zamawiającego.

Uwaga!!!

Należy stosować zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami matematycznymi.