

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 6

MIĘSA RÓŻNE I PRODUKTY MIĘSNO - WĘDLINIARSKIE

Uwagi dotyczące wypełniania

1. Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 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. Arkusz zawiera formuły

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.	Boczek wędzony	nieparzony, na kg	kg	20,00		
2.	Cielęcina	udziec, odłuszczone	kg	50,00		
3.	Kiełbasa	wieprzowa, o zawartości min. 78% mięsa, cienka	kg	45,00		
4.	Parówki z szynki	Wieprzowe, odłuszczone zawartość nie mniej niż 90% szynki	kg	100,00		
5.	Poładwica	wędzona, parzona, odłuszczone, bez karagenu	kg	48,00		
6.	Szynka	wieprzowa, odłuszczone, wędzona, min mięsa 80%, bez karagenu	kg	95,00		
7.	Wieprzowina	szynka/kości, odłuszczone	kg	65,00		
		karczek, na kg	kg	120,00		
		łopatka bez kości i skóry, odłuszczone	kg	100,00		
		schab, bez kości, odłuszczone	kg	95,00		
8.	Wołowina	udziec wołowy, b/kości	kg	120,00		
		górna zrazowa, b/kości	kg	90,00		
Wartość zamówienia brutto						