

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY
MIĘSO DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE
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 przeliczeniowe.

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 przeliczenia	Ilość	Cena brutto za jednostkę	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Filet z indyka	piers, surowy-na kilogramy	kg	110,00		
2.	Filet z kurczaka	piers, surowy-na kilogramy	kg	200,00		
3.	Indyk	podudzie-na kilogramy	kg	30,00		
4.	Kurczak	cały, surowy, na kilogramy	kg	60,00		
		tylna ćwiartka z kurczaka, surowa, na kilogramy	kg	65,00		
5.	Kiełbasa drobiowa	zawartość mięsa nie mniej niż 80%	kg	60,00		
6.	Mięso gulaszowe	indyk	kg	58,00		
7.	Parówki drobiowe	odtłuszczone, zawartość mięsa nie mniej niż 85%	kg	80,00		
8.	Połędwica drobiowa	z kurczaka, z indyka, parzona, wędzona, zawartość mięsa min.90%	kg	62,00		
9.	Skrzydło z indyka	surowy, na kilogramy	kg	13,00		
10.	Szynka drobiowa	z kurczaka, z indyka, parzona, wędzona, zawartość mięsa min.85%	kg	55,00		
11.	Wątróbka drobiowa	z kurczaka, surowa-na kilogramy	kg	50,00		
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO						