Załącznik nr 4 do SWIZ

(nazwa i adres Wykonawcy)

miejscowość i data:

FORMULARZ CENOWY

Część IV zamówienia
obejmuje dostawy mięsa i drobiu surowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz wyrobów wędliniarskich.

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Średnia ilość na rok	Cena jednostkowa netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka Vat w % (5, 8, 23)	Podatek VAT	Wartość brutto w zł
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Baleron wędzony parzony	kg	100					
2.	Kiełbasa gruba np. szynkowa, krakowska parzona, szynka gotowana, filet wędzony zawartość mięsa min. 65%	kg	400					
3.	Kurczak w galarecie, zawartość mięsa min. 60%	kg	140					
4.	Pierś kurczaka w galarecie	kg	75					
5.	Polędwica z indyka zawartość mięsa min. 70%	kg	160					
6.	Filet królewski z indyka zawartość mięsa min. 70%	kg	140					
7.	Filet Królewski z indykiem zawartość mięsa min. 70%	kg	70					
8.	Kiełbasa podwawelska wieprzowo-drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa min. 80%	kg	455					

9.	Kiełbasa śląska - kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, zawartość mięsa min. 80%	kg	140					
10.	Kiszka ziemniaczana	kg	30					
11.	Kurczaki świeże	kg	140					
12.	Boczek wędzony, gotowany	kg	200					
13.	Łopatka wieprzowa	kg	1 008					
14.	Filet z piersi indyka	kg	140					
15.	Mięso wołowe rozbeft z kością	kg	6					
16.	Parówki z szynki cienkie - zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%	kg	208					
17.	Parówki, serdelki grube - kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, zawartość mięsa minimum 60%, waga 1 sztuki max 100g	kg	160					
18.	Pasztet z filetem pieczony	kg	200					
19.	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	200					
20.	Pasztetowa podwędzana	kg	130					
21.	Polędwiczki wieprzowe	kg	35					
22.	Salceson czarny ozorkowy	kg	130					
23.	Ćwiartki z kurczaka (uda)	kg	950					
24.	Salceson włoski biały	kg	170					
25.	Schab wieprzowy b/kości	kg	330					
26.	Szynka hrabinka, szynka złota zawartość mięsa min. 70%	kg	130					

27.	Szynka konserwowa wieprzowa, zawartość mięsa min. 70%	kg	290					
28.	Szynki wędzone, zawartość mięsa min. 70%	kg	150					
29.	Wątróbki drobiowe	kg	210					
30.	Zylc/galareta wieprzowa	kg	170					
31.	Bianka pierś gotowana z indyka, zawartość mięsa min. 85%	kg	90					
32.	Schab biały gotowany, zawartość mięsa min. 85%	kg	50					
33.	Ćwiartki/Filet z kurczaka wędzony	kg	5					
34.	Szynka biała gotowana, zawartość mięsa 85%	kg	90					
35.	Rolada z kurczakiem, zawartość	kg	90					
36.	Polędwica drobiowa z majerankiem, zawartość mięsa min. 70%	kg	90					
37.	Żołądki drobiowe	kg	150					
38.	Pierś z kurczaka świeża I gat.	kg	650					
39.	Flaki suche	kg	6					
40.	Karkówka wieprzowa b/kości	kg	400					
41.	Kaszanka cienka gryczana	kg	390					
42.	Kiełbasa biała surowa - waga max 100g 1szt.	kg	230					
43.	Mielonka	kg	240					

44.	Metka luksusowa, kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona surowa, wędzona, w osłonce niejadalnej, zawartość mięsa min. 90%	kg	240					
45.	Mortadela	kg	150					
46.	Szynka kanapkowa	kg	150					
47.	Kiełbaski żywiecka (100g produktu ze 125g mięsa)	szt	100					
Wartość ogółem:								

Wymagania:

Dostarczone mięso oraz podroby powinny być wysokiej jakości, świeże, schłodzone, bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno różowy - różowy właściwy jak dla mięsa świeżego.)

Dostarczane wędliny powinny być świeże, schłodzone, bez wad jakościowych.

Wartość oferty netto ----------

Słownie ----------

Wartość podatku VAT ----------

Słownie ----------

Warość oferty brutto ----------

Słownie ----------

Uwaga: Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej ilości towaru.