

FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ

Działając w imieniu i na rzecz:

Dane Wykonawcy:

Pełna nazwa.....

.....

Adres.....

.....

Tel/fax:.....

.....

Zamawiający : Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, 42-693 Krupski Młyn, ul. Krasickiego 4

składam ofertę na:

CZĘŚĆ IV

MIĘSO I WEDLINY

Wymagane jest, aby wszystkie produkty były wytworzone wyłącznie z mięsa I gatunku.

Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Przewidywana ilość na 12	Cena jednostkowa netto (zł)	Cena jednostkowa brutto (zł)	VAT (w %)	Wartość brutto (zł)
-----------	-----------------------	------------------------	---------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	------------------	----------------------------

			miesiące				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	120				
2.	Kiełbasa śląska - min. 87% mięsa wieprzowego	kg	100				
3.	Kiełbasa krucha - 100% mięsa wieprzowego	kg	50				
4.	Kiełbasa senatorska - min. 80 % mięsa wieprzowe	Kg	80				
5.	Kiełbasa swojska - min. 75% mięsa wieprzowego	kg	30				
6.	Frankfurtki parzone - min. 87 % mięso wieprzowe	Kg	10				
7.	Kości wędzone	kg	40				
8.	Łopátka wieprzowa bez kości, surowa	kg	100				
9.	Szynka surowa, kulka bez kości	kg	50				
10	Mielonka wieprzowa typu tyrolska, alpejska min. 70 % mięsa wieprzowego	kg	40				
11	Mielonka konserwowa wieprzowa, min. 70 % mięsa wieprzowego	kg	15				
12	Mięso wieprzowe gulaszowe	kg	100				
13	Mięso wieprzowe mielone	kg	250				
14	Parówki wieprzowe cieńkie - min. 73% mięsa wieprzowego	kg	80				

15	Parówki wieprzowe oplerek - min. 73% mięsa wieprzowego	kg	60				
16	Schab wieprzowy surowy, bez kości	kg	150				
17	Słonina świeża mielona	kg	80				
18	Smalec wieprzowy	kg	30				
19	Wątroba wieprzowa	kg	30				
20	Szynka gotowana wieprzowa - min. 77% mięsa wieprzowego, bez znacznych ilości tłuszczu	kg	20				
21	Kiełbasa żywiecka wieprzowa - min. 87 % mięsa wieprzowego, bez znacznych ilości tłuszczu	kg	20				
22	Szynka mozaikowa - min. 74 % mięsa wieprzowego	kg	20				
23	Mortadela - min. 53% mięsa wieprzowego, bez znacznych ilości tłuszczu,	kg	150				
24	Kiełbasa kminkowa - min. 87% mięsa wieprzowa	kg	60				
25	Filet maślany - min. 70% mięsa z kurczaka	kg	25				
26	Szynka królewska - min. 68 % mięsa z kurczaka	kg	25				
27	Kurczak gotowany - min. 70 % mięso z kurczaka	kg	25				
28	Pieczeń rzymska - min. 80% mięsa wieprzowego	kg	30				
29	Kości wieprzowe	kg	100				

30 .	Rolady domowe wieprzowe	kg	40				
31 .	Żeberka wieprzowe paski	kg	50				
32 .	Paszтет wędzony / wątrobianka / pasztetowa	kg	60				
33 .	Salceson biały	kg	20				
34 .	Krupniok	kg	60				
35 .	Boczek parzony - min. 91% mięsa wieprzowego	kg	60				
Razem wartość brutto:							

"Prosimy o dołączenie do oferty szczegółowej specyfikacji oferowanych produktów, zawierającej informacje o składzie, parametrach jakościowych oraz pochodzeniu surowców. Dokumentacja ta będzie stanowiła podstawę oceny zgodności oferty z naszymi wymaganiami."

Wartość oferty brutto:.....

Słownie złotych:.....

Wartość oferty netto:.....

Słownie złotych:.....

Uwaga: Obliczone ceny należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku oraz wartość umowy wyliczmy zgodnie z poniżej określonymi zasadami:

- a) z ceny jednostkowej netto wyliczana jest cena jednostkowa brutto,
- b) z ceny jednostkowej netto x ilość x stawka VAT wyliczana jest wartość brutto.

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)