

Dane Wykonawcy:

Pełna nazwa:

Adres:

Tel. / e-mail:

Zamawiający:

Beskidzki Zespół Lecznico-Rehabilitacyjny Szpital Opieki Długoterminowej w Jaworzu
ul. Słoneczna 83, 43-384 Jaworze

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY NA ZAKUP I DOSTAWĘ MIĘSA I PRODUKTÓW WĘDLINIARSKICH
DROBIOWYCH DLA CZĘŚCI II ZAMÓWIENIA**

Obliczone ceny zaokrąglamy do dwóch miejsc po przecinku oraz wartość umowy wyliczamy zgodnie z:

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

L.p.	Nazwa	J.m.	Planowana ilość na 12 m-cy	Cena jedn. netto (w zł)	VAT	Cena jedn. brutto (w zł)	Wartość netto (w zł)	Wartość brutto (w zł)	Opis oferowanego produktu
1.	Baleron z indyka – (blok do porcjowania na krajalnicy dobrze sprasowany) zawartość mięsa nie mniej niż 70%	kg	69						
2.	Dramstiki z kurczaka (dolna część udka)	kg	950						
3.	Filet z kurczaka bez skóry – świeży schłodzony	kg	1020						
4.	Kiełbasa drobiowa – typu krakowska parzona	kg	230						

5.	Kiełbasa drobiowa gruba lub szynka (bez laktozy)	kg	5						
6.	Kiełbasa drobiowa gruba lub szynka (bez dodatku glutenu)	kg	5						
7.	Kiełbasa szynkowa – drobiowa (do 12% tłuszczu, blok do krojenia na krajalnicy)	kg	168						
8.	kiełbasa zwyczajna drobiowa cienka	kg	149						
9.	Kurczak – cały świeży schłodzony	kg	20						
10.	Kurczak w galarecie - prasowany do krojenia na maszynie, dobrze scalony	kg	20						
11.	Mięso gulaszowe drobiowe – indycze, bez skór i chrząstki	kg	285						
12.	Mięso mielone drobiowe	kg	100						
13.	Mięso mielone wieprzowo - drobiowe (50/50) świeże pakowane hermetycznie	kg	122						
14.	Parówki cienkie drobiowe 50g	kg	6						
15.	Pasztet pieczony – drobiowy zapiekany w blaszce	kg	92						
16.	Pasztetowa – drobiowa	kg	80						
17.	Pasztetowa drobiowa z borowikiem	kg	30						
18.	Pieczeń - drobiowa	kg	68						

19.	Polędwica drobiowa - okrągła zawartość tłuszczu mniej niż 10%	kg	1,250							
20.	Porcja rosółowa z kurczaka -świeża	kg	323							
21.	Salceson drobiowy- (blok do porcjowania na krajalnicy dobrze sprasowany)	kg	20							
22.	Szynka drobiowa z piersi (poniżej 3% tłuszczu), blok prostokątny	kg	432							
23.	Udka, ćwiartka z kurczaka – świeże , schłodzone - luz	kg	1256							
24.	Wątroba drobiowa – świeża (z kurczaków)	kg	278							
25.	Żołądki drobiowe – świeże, oczyszczone	kg	168							
RAZEM							0	0		

Wartość oferty brutto:	zł	(słownie:)
Wartość oferty netto:	zł	(słownie:)

....., dnia
.....

.....
podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo