

Mięso i wędliny DPS Pińczów 2011

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA –
FORMULARZ KOSZTORYSU CENOWEGO**

Lp.	Nazwa artykułu norma	Kod CPV	jm	Ilość w kg	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł
1.	Baleron PN-A-82007	15131133-6	kg	50		
2.	Baton z drobiu PN-A-82007	15131135-0	kg	190		
3.	Biodrówka PN-A-82007	15131133-6	kg	70		
4.	Boczek wędzony bez kości PN-A-82007	15131200-7	kg	250		
5.	Golonka tylna PN-88 A-82003	15113300-6	kg	50		
6.	Karkówka bez kości PN-86-A-82002	15113300-6	kg	250		
7.	Kaszanka PN-A-82007	15131134-3	kg	80		
8.	Kiełbasa krakowska PN-A-82007	15131133-6	kg	300		
9.	Kiełbasa swojska PN-A-82007	15131133-6	kg	50		
10.	Kiełbasa szynkowa PN-A-82007	15131133-6	kg	300		
11.	Kiełbasa śląska PN-A-82007	15131133-6	kg	760		
12.	Kiełbasa zwyczajna PN-A-82007	15131133-6	kg	60		
13.	Kiszka paszтетowa PN-A-82007	15114000-0	kg	220		
14.	Kości wołowe PN-88 A-82003	15111140-2	kg	900		
15.	Lencz PN A-82007	15131133-6	kg	180		
16.	Łopatka wieprzowe z kością PN-86-A 82002	15113300-6	kg	170		
17.	Mortadela PN-A-82007	15131133-6	kg	200		
18.	Mięso wieprz.drobne PN-86A82002	15113300-6	kg	150		
19.	Parówki PN-A-82007	15131133-6	kg	600		
20.	Paszтет pieczony PN-A-82007	15131310-1	kg	260		
21.	Pieczeń tyrolska PN-A-82007	15131133-6	kg	170		
22.	Polędwica sopocka PN-A-82007	15131133-6	kg	20		
23.	Salceson PN-A-82007	15114000-0	kg	280		
24.	Schab wieprzowy bez kości PN-A-82002	15113300-6	kg	380		
25.	Słonina świeża PN-86-A-82002	15412100-0	kg	100		
26.	Smalec PN-86-A-82002	15412100-0	kg	250		
27.	Szynka gotowana PN-A-82007	15131133-6	kg	300		
28.	Szynka delikatna PN-A-82007	15131133-6	kg	200		
29.	Szynka pieczona PN-A-82007	15131133-6	kg	30		
30.	Szynka kasztelańska PN-A-82007	15131133-6	kg	160		
31.	Szynka konserwowa PN-A-82007	15131000-5	kg	40		
32.	Szynka firmowa PN-A-82007	15131133-6	kg	20		
33.	Szynka surowa b/k PN-86-A-82002	15113300-6	kg	180		

34	Szynka śniadaniowa PN-A-82007	15131133-6	kg	240		
35	Szynka tyrolska PN-A-82007	15131133-6	kg	80		
36	Wątroba wieprzowa PN-86-A-82004	15114000-0	kg	250		
37	Wołowina pieczeniowa PN-88 A-82003	15111140-2	kg	500		
38	Szynka dębicka PN-A-82007	15131133-6	kg	160		
39	Kiełbasa gołonkowa PN-A-82007	15131133-6	kg	50		
40	Salceson firmowy PN-A-82007	15114000-0	Kg	40		
41	Kiełbasa żywiecka PN-A-82007	15131133-6	kg	50		
42	Kiełbasa krakowska piecz PN-A-82007	15131133-6	kg	40		
43	Poledwica z indyka PN-A 82007	15131135-0	kg	25		
44	Mięso wołowe gulaszowe PN-83-A-82003	15111100-0	kg	1200		
45	Kiełbasa zielonogórska PN-A-82007	15131133-6	kg	60		
46	Szynka królewska biała PN-A-82007	15131130-5	kg	50		
47						
RAZEM:						

UWAGA:

1. Oferent winien określić ceny jednostkowe na cały przedmiot dostaw biorąc pod uwagę jm, czyli kg, (w PLZ, brutto) a następnie obliczyć wartość poszczególnych pozycji przez pomnożenie ceny jednostkowej danej pozycji przez ilość jednostek i finalnie zsumować wartości poszczególnych pozycji, która to suma będzie stanowić cenę danego pakietu (brutto).
2. Cena jednostkowa brutto ma zawierać: koszty transportu do siedziby Zamawiającego, koszty ubezpieczenia, opakowania oraz wszystkie inne składowe wraz z podatkiem VAT.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości przedmiotu zamówienia. Podana na powyższym formularzu ilość przedmiotu zamówienia jest ilością szacunkową w związku z powyższym zamawiający wymaga od oferenta pisemnego / na formularzu oferty / zobowiązania się do elastycznego traktowania zwiększonych lub zmniejszonych dostaw, uzgodnionych z zamawiającym - pod rygorem odrzucenia oferty.
4. **Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania partii mięsa zamrożonego zgodnie z wytycznymi służb sanitarnych.**
5. **Oferent powinien wycenić wszystkie pozycje wchodzące w skład pakietu - pod rygorem odrzucenia oferty!**

.....
podpis oferenta