|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| …………………………………..  (nazwa i adres wykonawcy) |  | **Załącznik nr 2 do SWZ** |
| dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów  znak sprawy: **4 WSzKzP.SZP.2612.90.2024** | | |
| **FORMULARZ CENOWY** | | |
| Cenę brutto (zł), będącą podstawą do wyliczenia punktów za cenę otrzymujemy ze wzoru: Wartość jednostkowa netto (zł) razy Ilość – daje Wartość netto (zł), z której to wartości liczymy podatek VAT i po dodaniu podatku VAT do wartości netto otrzymujemy Cenę brutto (zł).   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość w ciągu dwóch lat** | **Wartość jednostkowa netto**  **[PLN]** | **Wartość netto**  **[PLN]** | **Stawka podatku VAT**  **[%]** | **Cena brutto**  **[PLN]** | | 1 | Boczek wędzony | kg | 300 |  |  |  |  | | 2 | Filety z kurczaka | kg | 1100 |  |  |  |  | | 3 | Flaki wołowe. krojone mrożone | kg | 200 |  |  |  |  | | 4 | Karkówka b/k | kg | 850 |  |  |  |  | | 5 | Kiełbasa biała | kg | 55 |  |  |  |  | | 6 | Kiełbasa. sucha krakowska | kg | 55 |  |  |  |  | | 7 | Kiełbasa szynkowa | kg | 440 |  |  |  |  | | 8 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 1850 |  |  |  |  | | 9 | Kiełbasa Śląska | kg | 1350 |  |  |  |  | | 10 | 'Korpusy" | kg | 1650 |  |  |  |  | | 11 | Kurczak świeży | kg | 1600 |  |  |  |  | | 12 | Łopatka b/k bez skóry | kg | 1400 |  |  |  |  | | 13 | Mielonka tyrolski | kg | 670 |  |  |  |  | | 14 | Mięso gulasz z ind. | kg | 2100 |  |  |  |  | | 15 | Mięso gulasz z kur. | kg | 3400 |  |  |  |  | | 16 | Ogonówka | kg | 450 |  |  |  |  | | 17 | Parówka cienkie drobiowe. | kg | 430 |  |  |  |  | | 18 | Pasztet. drobiowy niskotłuszczowy | kg | 300 |  |  |  |  | | 19 | Pasztetowa podwędzana | kg | 300 |  |  |  |  | | 20 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | 420 |  |  |  |  | | 21 | Polędwica drobiowa | kg | 1700 |  |  |  |  | | 22 | Salceson | kg | 560 |  |  |  |  | | 23 | Schab b/k | kg | 2650 |  |  |  |  | | 24 | Szynka konserwowa | kg | 2770 |  |  |  |  | | 25 | Szynka wileńska | kg | 2400 |  |  |  |  | | 26 | Szynka z indyka | kg | 2450 |  |  |  |  | | 27 | Udko z kurcz. świeże | kg | 3300 |  |  |  |  | | 28 | Wołowina b/k | kg | 750 |  |  |  |  | | 29 | Wątroba drobiowa | kg | 355 |  |  |  |  | | 30 | Żeberka wieprzowe. płaty | kg | 150 |  |  |  |  | | **Razem** | | | | |  |  |  |   Dane dotyczące przechowywania przedmiotu zamówienia i jego przydatności do spożycia:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ***L.p.*** | ***Nazwa asortymentu*** | ***Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości*** | ***Temperatura przechowywania produktu*** | ***Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu*** | | 1 | Boczek wędz. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 2 | Filety z kurczaka | 4 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 3 | Flaki woł. kroj mroż. | 14 dni | -15-1ΟC | -15-1ΟC | | 4 | Karkówka b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 5 | Kieł. biała | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 6 | Kieł. sucha krak. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 7 | Kieł. szynkowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 8 | Kiełbasa szynkowa drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 9 | Kieł. śląska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 10 | 'Korpusy" | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 11 | Kurczak świeży | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 12 | Łopatka b/k bez skóry | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 13 | Mielonka tyrolski | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 14 | mięso gulasz z ind | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 15 | Mięso gulasz z kur | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 16 | Ogonówka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 17 | Parówka cień drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 18 | Paszt. drob. niskotłu. | 30 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 19 | Pasztetowa podwę | 8 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 20 | Polęd. sop wieprz | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 21 | Polędwica drobiowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 22 | Salceson | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 23 | Schab z/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 24 | Szynka kon. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 25 | Szynka wileńska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 26 | Szynka z idyka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 27 | Udko z kurcz. świe. | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 28 | Wołowina b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 29 | Wątroba drobiowa | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | 30 | Żeberka wiep.platy | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC | | | |
|  | | |