Załącznik nr 2 do SWZ dostawy drobiu

Nazwa i siedziba wykonawcy
.....
(lub pieczęć adresowa wykonawcy)
……..
……..
REGON .....
NIP .....
Telefon ……..
Faks ……....
E-mail ……...

FORMULARZ CENOWY
na dostawy drobiu
dla Domu Pomocy Społecznej w Pleszewie w roku 2027

Sposób obliczenia ceny:
1. Wszystkie ceny należy zaokrąglić do dwóch znaków po przecinku.
2. Łączną cenę brutto oferty wykonawca oblicza zgodnie z niniejszym Formularzem cenowym, w następujący sposób:
1) wszystkie ceny jednostkowe netto i brutto należy zaokrąglić do dwóch znaków po przecinku przed dokonaniem wyliczeń wartości netto i wartości brutto dla poszczególnych artykułów,
2) w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 5, należy wpisać cenę jednostkową netto,
3) w kolumnie nr 6 należy wpisać wartość netto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 5,
4) w każdej pozycji formularza cenowego w kolumnie nr 8, należy wpisać cenę jednostkową brutto,
5) w kolumnie nr 9 należy wpisać wartość brutto powstałą poprzez przemnożenie wartości podanych w kolumnach nr 4 i nr 8.
6) należy zsumować wszystkie wiersze z kolumn nr 6 i nr 9, a sumy z tych wierszy należy wpisać odpowiednio w wierszu nr 27.

Oznaczenie sprawy: OG.172.16.2026

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	**Szynka konserwowa indyka** Skład mięso z indyka 55-85%. Wartość odżywcza produktu w 100g. -energia 100,0-160,0kcal. -tłuszcz 3,0-9,0g. -węglowodany 2,0-8,0g. -białko 10,0-20,0g. -sól 1,0-4,0g.	kg	200			5		
2	**Filet z indyka**	kg	200			5		
3	**Filet z kurczaka**	kg	2000			5		
4	**Galantyna drobiowa** Skład mięso drobiowe z kurczaka 45,0-65,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 70,0-105,0kcal. -tłuszcz 1,5-3,5g. -węglowodany 0,5-2,5g. -białko 10,0-20,0g. -sól 1,0-2,5g.	kg	400			5		
5	**Kurczak gotowany** Skład filet z piersi kurczaka 55,0-75,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 80,0-90,0kcal. -tłuszcz 0,5-1,5g. -węglowodany 1,0-3,5g. -białko 14,0-19,0g. -sól 1,5-3,0g.	kg	250			5		

6	**Kiełbasa drobiowa** Skład mięso drobiowe 40-80%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 145,0-185,0kcal. -tłuszcz 7,0-11,0g. -węglowodany 1,5-6,5g. -białko 15,0-20,0g. -sól 1,5-4,0g.	kg	600			5		
7	**Kurczak świeży**	kg	500			5		
8	**Parówka z drobiem** Skład mięso drobiowe 15,0-45,0%, mięso wieprzowe 25,0-45,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 310,0-350,0kcal. -tłuszcz 25,0-35,0g. -węglowodany 1,0-2,0g. -białko 10-14,0g. -sól 1,0-2,0g.	kg	850			5		
9	**Pasztet drobiowy 130g.** Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 175-225kcal. -tłuszcz 13,0-19,0g. -węglowodany 2,0-6,0g. -białko 6,0-10,0g. -sól 0,5-3,0g.	szt.	2200			5		

10	**Pasztet pieczony.** Skład mięso drobiowe/wieprzowe. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 220-280kcal. -tłuszcz 15,0-25,0g. -węglowodany2,0-6,5g. -białko 13,0-18,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	400			5		
11	**Szynka z piersi indyka** Skład filet z piersi indyka 35,0-65,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 70,0-100,0kcal. -tłuszcz 1,0-3,0g. -węglowodany 3,0-7,0g. -białko 11,0-15,0g. -sól 1,5-3,5g.	kg	300			5		
12	**Szynka delikatna z piersi indyka** Skład filet z kurczaka 45,0-75,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 80,0-110,0kcal. -tłuszcz 1,5-4,5g. -węglowodany 1,0-4,5g. -białko 10,0-16,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	300			5		
13	**Polędwica z indyka** Skład mięso z indyka 40,0-70,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 65,0-85,0kcal. -tłuszcz 0,5-2,5g. -węglowodany 2,5-4,5g. -białko 13-18,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	300			5		
14	**Porcja rosołowa**	kg	800			5		

15	**Szynka delikatesowa z kurcząt.** Skład mięso pierś kurczak 80,0-100%. Wartość odżywcza produktu w 100g. -wartość energetyczna 100-120 kcal. -tłuszcz 1,5-3,5g. -węglowodany 1,0-4,0g. -białko 15,0-25,0g. -sól 1,5-3,5g.	kg	300			5		
16	**Szynkowa z fileta** Skład mięso filet kurczak 55,0-75% Wartość odżywcza produktu w 100g. -wartość energetyczna 80,0-110 kcal. -tłuszcz 0,5-2,5g. -węglowodany 1,5-3,5g. -białko 14,0-18,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	300			5		
17	**Pierś miodowa.** Skład mięso z kurczaka 30,0-60,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 60,0-85,0kcal. -tłuszcz 0,5-4,5g. -węglowodany 1,0-4,0g. -białko 10,0-14,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	200			5		

18	**Szynka konserwowa z fileta** Skład filet z indyka 45,0-75,0%., filet z kurczaka 5,0-25,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 50,0-80,0kcal. -tłuszcz 0,5-2,5g. -węglowodany 0,5-2,5g. -białko 12,0-16,0g. -sól 1,5-3,5g.	kg	800			5		
19	**Udo drobiowe drobne** (gulaszowe)	kg	200			5		
20	**Udo z kurczaka**	kg	2800			5		
21	**Wątroba z kurczaka**	kg	300			5		
22	**Żołądki z kurczaka**	kg	400			5		
23	**Szynka biała** Skład mięso z indyka 40-60,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 100,0-160,0kcal. -tłuszcz 4,0-10,0g. -węglowodany 1,0-5,0g. -białko 7,0-12,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	200			5		
24	**Polędwica z pasieki** Skład filet z kurczaka 80,0-100,0%**.** Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 85,0-115,0kcal. -tłuszcz 1,0-3,5g. -białko 16,0-22,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	180			5		

25	**Filet a"la Cezar** Skład filet z piersi kurczaka 35,0-55,0%. Wartość odżywcza w 100g.produktu: -energia 75,0-95,0kcal. -tłuszcz 2,0-4,5g. -węglowodany 2,0-4,5g. -białko 10,0-14,0g. -sól 1,0-3,0g.	kg	180			5		
26	**Pałki z kurczaka**	kg	500			5		
27					**Razem netto:**		**Razem brutto:**	

....

(Miejscowość , data) (Podpis Wykonawcy)