Nr sprawy: ZS.29.1.2020 Załącznik nr 4b do SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

…………………………………………………………………………. …………………………., dnia ..............................

**„Dostawa żywności do Zespołu Szkół w Turośni Kościelnej”**

**Część nr II – Mięso i przetwory mięsne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis artykułu**  **(szczegółowy skład, opakowanie)** | **Nazwa własna**  **artykułu**  **preferowanego,**  **producent** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość**  **planowanego**  **zakupu przez 12 miesięcy** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość planowanego zamówienia brutto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Słonina bez skóry |  | kg | 40 | Raz na 2 tyg. |  |  |
|  | Filet z indyka |  | kg | 490 | Raz na 2 tyg. |  |  |
|  | Filet z kurczaka |  | kg | 380 | Raz na 3 tyg. |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa | b/k | kg | 200 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Mięso mielone wieprzowo-wołowe |  | kg | 860 | Raz na10 dni |  |  |
|  | Schab z kością |  | kg | 450 | Raz na 3 tyg. |  |  |
|  | Schab bez kości |  | kg | 400 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Kiełbasa Biała |  | kg | 140 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Udziec z indyka |  | kg | 120 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Schab wędzony |  | Kg | 40 | Razy w m-cu |  |  |
|  | Rolada drobiowa |  | Kg | 60 | Razy w2 m-cu |  |  |
|  | Udziec z indyka bez skóry |  | kg | 100 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Udziec z kurczaka bez skóry i kości |  | Kg | 100 | Raz na 2 m-cu |  |  |
|  | Wołowina zrazowa |  | Kg | 160 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Mięso gulaszowe drobiowe |  | kg | 120 | 2 razy m-cu |  |  |
|  | Polędwiczka wieprzowa |  | kg | 120 | Raz w m-cu |  |  |
|  | Porcje rosołowe |  | kg | 70 | Raz na1 m-c |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka |  | Kg | 100 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | |
|  | Udziec z kurczaka z kośćią | 150g-200g | kg | 680 | Raz na 5 tyg. |  |  | |
|  | Karkówka |  | kg | 100 | Raz na 5 m-cy |  |  | |
|  | Kiełbasa cienka wieprzowa srednio rozdrobniona | Zawartość mięsa nie mniej niż 85% | kg | 280 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Szynka wieprzowa wędzona |  | kg | 60 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Parówki ( zawartość mięsa nie mniejsza niż 85% | Berlinki typ | kg | 250 | 2 razy w m-cu |  |  | |
|  | Polędwica sopocka |  | kg | 50 | 2 razy w m-cu |  |  | |
|  | Kiełbasa Żywiecka |  | kg. | 40 | 2 razy w m-cu |  |  | |
|  | Boczek surowy |  | kg. | 20 | 2 razy w roku |  |  | |
|  | Boczek wędzony |  | kg. | 20 | 2 razy w roku |  |  | |
|  | Schab bez kosci rozbity |  | Kg | 350 | 1-raz w miesiącu |  |  | |
|  | Szynka wieprzowa surowa | Element | kg. | 150 | 2 razy w roku |  |  | |
|  | Kiełbasa szynkowa z indyka |  | Kg | 20 | Razw m-cu |  |  | |
|  | Pasztet drobiowy |  | Kg | 30 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Polędwica drobiowa o zawartości mięsa 85%bez MOM |  | Kg | 30 | Rzay w m-cu |  |  | |
|  | Parówki drobiowe o zawartości 85% mięsa bez MOM |  | Kg | 60 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Kiełbasa sucha z indyka |  | Kg | 30 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Parówki grube |  | kg. | 70 | Raz na 2 m-ce |  |  | |
|  | Pierś wędzona z indyka |  | kg | 12 | Rza w m-cu |  |  | |
|  | Kiełbasa biała cienka |  | Kg | 120 |  |  |  | |
|  | Kiełbasa mielonka |  | kg. | 30 | 2 razy w m-cu |  |  | |
|  | Kiełbasa szynkowa |  | kg. | 40 | Raz w m-cu |  |  | |
|  | Krakowska sucha wieprzowa |  | kg | 10 | 6 razy w roku |  |  | |
| **Razem** | | | | | | | |  |

Razem brutto słownie …………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………….....................……………………

Pieczęć i podpis