

Charakterystyka przedmiotu zamówienia**Zadanie Nr 2 – Mięso, wędliny, drób****FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY****MIĘSO, MIĘSO Z DROBIU, PRODUKTY MIĘSNE, PODROBY, WĘDLINY I WYROBY WĘDLINIARSKI**

Oferujemy dostawy mięsa, mięsa z drobiu, wędlin, produktów mięsnych, podrobów oraz wędlin i wyrobów wędliniarskich do Internatu Zespołu Szkół Elektrycznych w Kielcach przez okres umowy po cenach brutto podanych poniżej.

Ceny brutto zawierają podatek VAT i koszty transportu.

Wędliny i wyroby wędliniarskie

Lp.	Nazwa art. spożywczego	j.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres umowy	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Schab wędzony	kg	100		
2.	Kiełbasa typu żywiecka	kg	100		
3.	Szynka typu konserwowa	kg	100		
4.	Kiełbasa typu krakowska sucha	kg	120		
5.	Polędwica typu drobiowa	kg	100		
6.	Szynka typu kanapkowa	kg	100		
7.	Szynka wieprzowa typu wiejska	kg	250		
8.	Polędwica typu sopocka	kg	200		
9.	Baleron gotowany	kg	60		
10.	Karczek pieczony	kg	250		
11.	Schab pieczony	kg	210		
12.	Kiełbasa typu mielonka tyrolska	kg	20		
13.	Boczek wędzony gotowany	kg	60		
14.	Kiełbasa typu żywiecka sucha	kg	160		

Postępowanie numer 1/PN/2018

15.	Kiełbasa cienka typu toruńska	kg	300		
16.	Filet z indyka wędzony	kg	30		
17.	Kiełbasa typu szynkowa	kg	120		
18.	Rolada schabowa pieczona	kg	130		
19.	Mięso wędzone typu ogonówka/biodrówka	kg	250		
20.	Szynka typu mozaikowa	kg	60		
21.	Szynka delikatesowa	kg	60		
22.	Kiełbasa typu krakowska	kg	150		
23.	Kiełbasa typu krakowska z pieprzem	kg	80		
Razem wartość brutto:					

Mięso

Lp.	Nazwa art. spożywczego	j.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres umowy	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Pieczeniowe wołowe b/z kości	kg	400		
2.	Schab b/z kości	kg	230		
3.	Karkówka wieprzowa b/z kości	kg	260		
4.	Żeberka wieprzowe b/k pierwszej jakości	kg	100		
5.	Szynka b/k	kg	100		
6.	Łopatką wieprzowa bez kości	kg	660		
Razem wartość brutto:					

Mięsa z drobiu

Lp.	Nazwa art. spożywczego	j.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres umowy	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Udziec z kurczaka średniej wielkości świeży	kg	100		
2.	Kurczaki całe świeże	kg	175		
3.	Gulaszowe z indyka świeże	kg	80		
4.	Filet z kurczaka świeży	kg	70		
5.	Filet świeży z indyka	kg	100		
6.	Wątróbka z drobiu świeża	kg	75		
7.	Udo z kurczaka średniej wielkości świeże	kg	700		
8.	Żołądki drobiowe	kg	75		
Razem wartość brutto:					

Słownie razem (brutto)

.....

Data.....

Podpis.....