*Załącznik Nr 1.5.*

Nazwa:……………….…………………………………………………………………….……

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

Adres:……………………………………………………………………………........................

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

NIP:……………………………………………………………………………………………...

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**

**Część 5 zamówienia: Dostawa mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego oraz wędlin**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Łączna cena brutto**  **[DxE]** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Antrykot - wołowe z kością, z młodych sztuk, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeże, nie rozmrażane | kg | 220 |  |  |
|  | Boczek gotowany | kg | 80 |  |  |
|  | Boczek wędzony – bez kości, chudy, świeży nie rozmrażany | kg | 35 |  |  |
|  | Filet pieczony drobiowy | kg | 40 |  |  |
|  | Filet z piersi z indyka, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany | kg | 760 |  |  |
|  | Filet z piersi z kurczaka, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany | kg | 1210 |  |  |
|  | Kabanos drobiowy | kg | 60 |  |  |
|  | Karczek wieprzowy bez kości, chudy, świeży, nie rozmrażany z młodych sztuk | kg | 280 |  |  |
|  | Kiełbasa grillowa | kg | 50 |  |  |
|  | Kiełbasa kminkowa | kg | 23 |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska parzona | kg | 23 |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska podsuszana | kg | 100 |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska, wieprzowo-wołowa, pieczona, średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe 80%, mięso wołowe 20%, skrobia, przyprawy | kg | 120 |  |  |
|  | Kiełbasa szlachecka drobiowa | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | 150 |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa z indyka | kg | 40 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska, wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona – parzona, mięso wieprzowe 70%, tłuszcz wieprzowy, skrobia, białko sojowe, przyprawy | kg | 80 |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka | kg | 20 |  |  |
|  | Kiełbaski smakoszki | kg | 25 |  |  |
|  | Kości wieprzowe ze schabu | kg | 620 |  |  |
|  | Kurczak świeży – waga 1,8-2,30 kg | kg | 180 |  |  |
|  | Ligawa wołowa | kg | 50 |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża nie rozmrażana, z młodych sztuk | kg | 790 |  |  |
|  | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 150 |  |  |
|  | Mięso mielone – wieprzowe z szynki, pakowane (ok. 1 kg), metkowane z terminem przydatności do spożycia, świeże, nie rozmrażane | kg | 450 |  |  |
|  | Mięso mielone wołowe, pakowane (ok. 1 kg), metkowane, z terminem przydatności do spożycia, świeże, nie rozmrażane | kg | 220 |  |  |
|  | Mięso wieprzowe II (na sznycelki)A | kg | 200 |  |  |
|  | Mięso wołowe z udźca, bez kości, z młodych sztuk, jasne, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeże, nie rozmrażane | kg | 180 |  |  |
|  | Mięso z udek z kurczaka | kg | 100 |  |  |
|  | Pałka z kurczaka | kg | 400 |  |  |
|  | Parówki drobiowe 50g, 85% mięsa | kg | 250 |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka | kg | 100 |  |  |
|  | Polędwica kurczakowa, 70% mięsa | kg | 20 |  |  |
|  | Polędwica sopocka | kg | 90 |  |  |
|  | Porcje rosołowe z kurczaka, bez skrzydełek, świeże, nie rozmrażane | kg | 1580 |  |  |
|  | Schab wieprzowy bez kości, z młodych sztuk, świeży, nie rozmrażany | kg | 970 |  |  |
|  | Skrzydło z indyka świeże nie rozmrażane | kg | 5 |  |  |
|  | Szynka gotowana wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe 72%, woda, sól, białko, przyprawy | kg | 90 |  |  |
|  | Szynka konserwowa wieprzowa | kg | 20 |  |  |
|  | Szynka wiejska wieprzowa | kg | 32 |  |  |
|  | Szynka z fileta z indyka zaw. mięsa min. 75% | kg | 30 |  |  |
|  | Szynka surowa wieprzowa, z młodych sztuk, bez kości, bez tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1-1,5 kg | kg | 780 |  |  |
|  | Udko z kurczaka świeże, nie rozmrażane, średniej wielkości | kg | 660 |  |  |
|  | Udziec z cielęciny, świeży, z młodych sztuk, bez kości, nie rozmrażany | kg | 300 |  |  |
| **Cena oferty dla części 5 zamówienia (suma wierszy F1 – F44)** | | | |  | |

Dostarczane mięso i wędliny winny być każdorazowo świeże, nie rozmrażane, w początkowym okresie terminu przydatności do spożycia. Mięso powinno pochodzić z młodych sztuk.

Dostawa odbywać się będzie w godzinach od 600 do 700 (w dni robocze od poniedziałku do piątku) po uprzednim telefonicznym, pisemnym lub elektronicznym zamówieniu złożonym z jednodniowym wyprzedzeniem.

, dnia 2018 r. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

podpis osoby uprawnionej