## *Zał. Nr 1.2 do siwz*

## **Formularz cenowy – zestawienie asortymentu**

 **Część II – Dostawa mięsa i produktów mięsnych.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Ilość****„kg”** | **Cena jednostkowa****brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Łopatka b/k | 400kg |  |  |
| 2 | Mięso mielone wieprzowe | 400kg |  |  |
| 3 | Szynka „Myszka” | 400kg |  |  |
| 4 | Polędwiczki wieprzowe | 150kg |  |  |
| 5 | Schab b/k | 400kg |  |  |
| 6 | Wołowina zrazowa | 70kg |  |  |
| 7 | Wołowina gulaszowa | 50kg |  |  |
| 8 | Wołowina rozbef | 50kg |  |  |
| 9 | Kości wędzone | 100kg |  |  |
| 10 | Karkówka | 100kg |  |  |
| 11 | Boczek wędzonyBoczek parzony | 100kg |  |  |
| 12 | Kiełbasa biała parzona | 50kg |  |  |
| 13 | Frankfurterki | 70kg |  |  |
| 14 | Smalec kostka 250g | 100kg |  |  |
| 15 | Parówki:CielęceHot-dog | 100kg300kg |  |  |
| 16 | Kabanosy drobiowe(cienke) | 40kg |  |  |
| 17 | Szynka konserwowa | 50kg |  |  |
| 18 | Szynka gotowanaSzynka wiejska | 30kg30kg |  |  |
| 19 | Szynka z indyka | 20kg |  |  |
| 20 | Szynka krucha | 20kg |  |  |
| 21 | Polędwica sopocka | 30kg |  |  |
| 22 | Polędwica wiśniowa | 30kg |  |  |
| 23 | Polędwica drobiowa | 20kg |  |  |
| 24 | Kiełbasa podwawelska | 80kg |  |  |
| 25 | Żywiecka | 30kg |  |  |
| 26 | Piwna | 30kg |  |  |
| 27 | Schab krotoszyński | 20kg |  |  |
| 28 | Pasztet szlachecki | 20kg |  |  |
| 29 | Szynkowa | 20kg |  |  |
| 30 | Krakowska parzona | 30kg |  |  |

 **RAZEM: …..................................**

…………………, dnia ……………… ……………………………………

 (podpisy osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy)

**Uwaga.**

**Artykuły muszą być dostarczone do Zamawiającego w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego.**

**Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.**