

ZP/4/2020

Załącznik Nr 2d do SIWZ

Zamawiający:

Zespół Szkolno - Przedszkolny w Długotęcie
Długotęka, ul. Szkolna 40, 55-095 Mirków

ZADANIE 4- Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo – ilościowa)

Przedmiot zamówienia: Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i jego przetworów

KOD CPV: 151000000-9 Produkty zwierzęce, mięso i jego przetwory

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Lp.	Nazwa produktu	Ilość szacunkowa dotyczy 1 miesiąca	Ilość szacunkowa w okresie obowiązywania umowy	cena brutto	wartość brutto (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Boczek wędzony – parzony 1 kg wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Pakowany hermetycznie. Zewnątrz powierzchnia boczku bez skóry. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatków aromatyzujących, związków	10 kg	70 kg		

	chemicznych.				
2.	Kiełbasa podwawelska 1 kg – kiełbasa wieprzowa, cienka w naturalnym jelicie wieprzowym. Bazę mięsa stanowi wyselekcjonowane, peklowane mięso wieprzowe. Średnio rozdrobniona. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 94 %.	12 kg	84 kg		
3.	Udziec z indyka świeży, bez żył i bez chrząstek 1 kg	15 kg	105 kg		
4.	Parówki drobiowo - cielęce 140 g o zawartości mięsa z kurcząt 83 % i mięsa cielęcego 4%	40 op.	280 op.		
5.	Mięso mielone od szynki 1 kg	90 kg	630 kg		
6.	Filet z indyka 1 kg	35 kg	245 kg		
7.	Pierś z kurczaka 1kg	120 kg	840 kg		
8.	Schab surowy bez kości 1 kg	8 kg	56 kg		
9.	Szynka wieprzowa bez kości bez żył i chrząstek 1kg	50 kg	350 kg		
10.	Szynka chlebową cienko krojona bez zewnętrznej osłonki 1 kg	15 kg	105 kg		
11.	Ćwiartka z kurczaka świeża 1 kg	8 kg	56 kg		

12.	Szynka delikatesowa z fileta cienko krojona bez zewnętrznej osłonki 1 kg	15 kg	105 kg		
13.	Parówki z 100 % szynki, bez dodatku konserwantów, o krótkim składzie :100 g szynki na 100 g produktu, sól, przyprawy. Bez dodatku glutaminianów, barwników i fosforanów. Op. 200 g	2 op.	14 op.		
14.	Pałeczki z kurczaka 1 kg.	120 kg.	840 kg		
15.	Wędlina próżniowo paczkowana 100 g, o zawartości mięsa wieprzowego lub drobiowego nie mniej niż 85 %	1 kg	7 kg		

UWAGA I: Podana w kalkulacji ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie według potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości lub rezygnacji z niektórych pozycji. Cena podana w niniejszej kalkulacji oraz w formularzu ofertowym zał. nr 1 do SIWZ, jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Wykonawca w całym okresie realizacji zamówienia. Kwota ta zostanie wprowadzona do umowy, jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia.

Wartość oferty brutto:; słownie złotych:

.....
Podpis i pieczęć osób wskazanych
do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo