ZP/4/2020 Załącznik Nr 2d do SIWZ

 Zamawiający:

 Zespół Szkolno - Przedszkolny w Długołęce

 Długołęka, ul. Szkolna40, 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. Zewnętrza powierzchnia boczku bez skóry. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatków aromatyzujących, związków chemicznych. | 10 kg |   | 70 kg |  |   |   |
| 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 chlebowa 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 osłonki1 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