**Znak sprawy SP.ŻYW.271.1.2024 załącznik nr 2d do SWZ**

Zamawiający:

**Podstawowa im. Pomnik Wdzięczności w Zakroczymiu**

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 4 - MIĘSO I WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis produktu (A)** | **Jednostka miary (B)** | **Ilość szacunkowa (C)** | **Cena jednostkowa brutto (D)** | **Wartość brutto E= (C) X (D)** |
| 1 | BOCZEK PARZONY- WĘDZONY- chudy, bez skóry i kości, z małą wręcz śladową ilością tłuszczu, klasa I, pakowane w opakowaniach próżniowych | kg | 60 |  |  |
| 2 | INDYK PIERŚ- chudy pucek mięsa surowego, bez żadnych ścinek, kości, skór, klasa I, | kg | 400 |  |  |
| 3 | KIEŁBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA/TORUŃSKA, wędlina pieczona, z mięsa wieprzowe min. 98% | kg | 40 |  |  |
| 4 | KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA PARZONA, krojona wędlina pieczona, grubo rozdrobniona, wysoko wydajna, mięso wieprzowe min. 98% pakowane w opakowaniach próżniowych, klasa I | kg | 20 |  |  |
| 5 | KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA, krojona wędlina sucha pakowane w opakowaniach próżniowych | kg | 20 |  |  |
| 6 | KIEŁBASA BIAŁA SUROWA- EKSTRA | kg | 50 |  |  |
| 7 | KURCZAK-tuszka, mięsa surowe (bez piór i głowy i miejsc sinych-czerwonych-krwistych, klasa I | kg | 100 |  |  |
| 8 | KURCZAK FILET Z PIERSI, mięsa surowe, świeże, nie rozmrażane, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g, miejsc sinych i krwistych, klasa I | kg | 500 |  |  |
| 9 | KURCZAK KORPUSY, mięsa surowe, ze skrzydełkami bez piór i głowy miejsc sinych, klasa I | kg | 300 |  |  |
| 10 | KURCZAK- UDO- mięsa surowe, bioderko z pałką, (bez piór, kupra, zbędnych ścinek ,miejsc sinych i krwistych), klasa I | kg | 400 |  |  |
| 11 | KURCZAK- BIODERKO-mięsa surowe, PAŁKA-drylowane – (bez kości, tłuszczu, miejsc sinych) 150g, klasa I | kg | 400 |  |  |
| 12 | PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 98% mięsa wieprzowego, pakowane w opakowaniach próżniowych; klasa I | kg | 50 |  |  |
| 13 | PASZTET DOMOWY - klasa I, bez konserwantów, pakowane w opakowaniach próżniowych | kg | 30 |  |  |
| 14 | SKRZYDŁO Z INDYKA mięso surowe, bez piór, klasa I | kg | 20 |  |  |
| 15 | WĘDLINA krojona - FILET Z INDYKA PIECZONY, mięso z indyka pieczone, klasa I; pakowane w opakowaniach próżniowych | kg | 10 |  |  |
| 16 | WĘDLINA krojona - FILET Z INDYKA WĘDZONY, pakowane w opakowaniach próżniowych, klasa I | kg | 15 |  |  |
| 17 | WĘDLINA krojona- POLĘDWICA DROBIOWA, wędzonka drobiowa wysoko wydajna, bez konserwantów, pakowane w opakowaniach próżniowych, klasa I | kg | 30 |  |  |
| 18 | WĘDLINA krojona - POLĘDWICA SOPOCKA, wędzony schab parzony; bez konserwantów, żyłek i przerośniętego tłuszczu, pakowane w opakowaniach próżniowych; klasa I | kg | 30 |  |  |
| 19 | WĘDLINA krojona –SCHAB GOTOWANY , chudy; bez konserwantów, klasa I pakowane w opakowaniach próżniowych | kg | 10 |  |  |
| 20 | WĘDLINA krojona – SZYNKA Z PIERSI INDYCZAEJ - chuda; bez konserwantów, pakowane w opakowaniach próżniowych; klasa I | kg | 10 |  |  |
| 21 | WĘDLINA krojona -SZYNKA WĘDZONA wieprzowa, PARZONA –CHUDA, bez konserwantów, pakowane w opakowaniach próżniowych, klasa I | kg | 30 |  |  |
| 22 | WIEPRZOWINA-polędwiczki, mięsa surowe, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażania, klasa I | kg | 250 |  |  |
| 23 | WIEPRZOWINA-łopatka, mięsa surowe, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, klasa I | kg | 500 |  |  |
| 24 | WIEPRZOWINA - MIĘSO z SZYNKI, bez kości, bez tłuszczu, kawałki 1000-1500g oraz kulki, świeże, nie rozmrażane, klasa I | kg | 250 |  |  |
| 25 | WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI, mięsa surowe, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g, klasa I | kg | 500 |  |  |
| 26 | WOŁOWE ROSOŁOWE z dużą zawartością mięsa (mostek, szponder), klasa I | kg | 10 |  |  |
| 27 | WOŁOWINA--łopatka wołowa, mięsa surowe, klasa I | kg | 400 |  |  |
| 28 | KARKÓWKA | kg | 250 |  |  |
| 29 | ŻEBERKA WIEPRZOWE, paski środkowe, chude wędzone | kg | 20 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZA CZĘŚĆ:** | | | | |  |