**Załącznik nr 4 - po zmianie tabela**

#### Wykaz asortymentu

dotyczy:**„ Dostawy mięsa, produktów mięsnych i wędlin do stołówki Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych przy ul. St. Wyspiańskiego w Zielonej Górze ”.**

CPV – 15100000-9, 15131130-5

Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa Towaru asortyment** | **Jedn. Miary** | **Max ilość** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto kol.4x5** | **Stawka VAT %** |  **Wartość VAT****od kol 6** | **Wartość brutto** **kol. 6 + 8** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Skrzydełko z kurcząt świeże | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2 | Udko z kurczaka świeże | kg | 2000 |   |   |  |   |   |
| 3 | Filet z kurczaka świeży | kg | 2400 |  |  |  |  |  |
| 4 | Porcja rosołowa korpus świeży | kg | 350 |   |   |   |   |   |
| 5 | Kurczak cały świeży | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 6 | Filet z indyka świeży | kg | 1000 |   |   |   |   |   |
| 7 | Schab wp b/k świeży | kg | 1600 |   |   |   |   |   |
| 8 | Karkówka wp b/k świeża | kg | 600 |   |   |   |   |   |
| 9 | Łopatka świeża b/k,b.s gat1 | kg | 1000 |   |   |   |   |   |
| 10 | Szynka myszka surowa gat 1- mięso | kg | 1000 |   |   |   |   |   |
| 11 | mięso mielone z łopatki extra świeże | kg | 2000 |   |   |   |   |   |
| 12 | Mięso mielone z łopatki stekowe (grubiej mielone) świeże | kg | 1000 |   |   |   |   |   |
| 13 | Wątroba Indycza | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 14 | Wątroba drobiowa | kg | 130 |   |   |   |   |   |
| 15 | Boczek wędzony extra wyłuskany świeży | kg | 100 |   |   |   |   |   |
| 16 | Boczek b/skóry, b/ żeber, świeży, surowy | kg | 400 |   |   |   |   |   |
| 17 | Kości od schabu surowe | kg | 250 |   |   |   |   |   |
| 18 | Frankfurterki | kg | 100 |   |   |   |   |   |
| 19 | Kiełbasa biała parzona | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 20 | Kiełbasa biała delikatesowa cienka | kg | 60 |   |   |   |   |   |
| 21 | Serdelki drobiowe cienkie | kg | 100 |   |   |   |   |   |
| 22 | Parówki cienkie drobiowe osłonka naturalna, dziecięce | kg | 200 |   |   |   |   |   |
| 23 | Serdelki wieprzowe extra | kg | 100 |   |   |   |   |   |
| 24 | Polędwica cytrynowa | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 25 | Kiełbasa śląska wieprzowa | kg | 150 |   |   |   |   |   |
| 26 | Szynka konserwowa  | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 27 | Kiełbasa myśliwska | kg | 30 |   |   |   |   |   |
| 28 | Kiełbasa szynkowa parzona wędzona extra | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 29 | Kabanosy drobiowe | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 30 | Szynka biała | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 31 | Kiełbasa krucha wieprzowa | kg | 50 |   |   |   |   |   |
| 32 | Ogonówka wędzona surowa | kg | 90 |   |   |   |   |   |
| 33 | Filet z indyka zapiekany | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 34 | Szynka ze wsi | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 35 | Polędwica sopocka | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 36 | Szynka z pieca | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 37 | Filet wiśniowy z piersi indyka | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 38 | Schab z pieca | kg | 60 |   |   |   |   |   |
| 39 | Pieczeń rzymska | kg | 60 |   |   |   |   |   |
| 40 | Pasztet wieprzowy | kg | 20 |   |   |   |   |   |
| 41 | Pasztet drobiowy 50g puszka alu. | szt | 200 |   |   |   |   |   |
| 42 | Kiełbasa podwawelska | kg | 80 |   |   |   |   |   |
| 43 | Galaretka drobiowa 200g | szt | 200 |   |   |   |   |   |
| 44 | Galaretka wieprzowa 200g | szt | 200 |   |   |   |   |   |
| 45 | Kaszanka | kg | 30 |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |   |   |   |

|  |
| --- |
| Wszystkie produkty muszą być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu. Mięso i wędliny winny być pakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł****Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł** ………………………………. dnia ….......................   ….............................................. ***(pieczęć i podpis wykonawcy)*** |