Załącznik nr 2

.......................................................

 (pieczęć firmowa wykonawcy)

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….………………..…………………………………. *(nazwa firmy, adres, NIP, REGON, nr telefonu)*

**GRUPA II**

**PRODUKTY ZWIERZĘCE , MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA TOWARU** | **Jedn.****miary** | **ILOŚĆ** **SZACUNKOWA** | **Cena****jednostkowo netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **Cena****jednostkowo brutto** | **WARTOŚĆ** **BRUTTO** |
|  | Boczek świeży bez skóry, żeberek  | Kg | 180 |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony | Kg | 60 |  |  |  |  |
|  | Noga z kurczaka | Kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka | Kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka | Kg | 1500 |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości | Kg | 120 |  |  |  |  |
|  | Kura połówki mrożone | Kg | 30 |  |  |  |  |
|  | Kurczak świeży | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Łopatka (bez kości, bez skóry) | Kg | 1000 |  |  |  |  |
|  | Polędwiczki wieprzowe  | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka | Kg | 250 |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy z kością i z polędwicą  | Kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy bez kości | Kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Skrzydła z kurczaka  | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Skrzydła z indyka | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa (bez kości, bez skóry) | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa „kulka” (bez kości i skóry) | Kg | 500 |  |  |  |  |
|  | Szponder wołowy z kością | Kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Udziec z indyka (bez kości) | Kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Udziec z kurczaka (bez kości) | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Udziec z kurczaka z kością | Kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Wołowina bez kości zrazowa dolna (klasa I) | Kg | 70 |  |  |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe paski mięsne | Kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Kabanosy typu Gryzzale lub produkt równoważny ( min. 170 g. mięsa na 100 g. produktu, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu, opakowanie 3x25g)\* | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Kabanosy typu Exculsive lub produkt równoważny ( min. 185 g mięsa na100g produktu )\* | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała surowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)\* | Kg | 80 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha (min. 100 g. mięsa na 100 g. produktu i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 25 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska (min. 130 g mięsa na 100 g produktu)\* | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa (min. 70% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)\* | Kg | 110 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka (min. 100 g mięsa na 100 g. produktu i max. 10 % tłuszczu)\* | Kg | 8 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z fileta ( min. 90% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 10 |  |  |  |  |
|  | Parówki drobiowe (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)\* | Kg | X |  |  |  |  |
|  | Parówki z szynki (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)\* | Kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa (min. 89% mięsa piersi kurcząt i max. 3% tłuszczu)\* | Kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy (80% mięsa) | Szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka (min. 70% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Szynka drobiowa (min. 98% piersi kurcząt, max. 3% tłuszczy) typu Delikatesowa Drobimex lub produkt równoważny \* | Kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Schab pieczony w całości w majeranku (100% mięsa)\* | Kg | 8 |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa (min.70% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Szynka tradycyjna (min. 85% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | Kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Porcje rosołowe | Kg | 600 |  |  |  |  |
|  | **RAZEM:** | x | x |  |  |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** |  |

(słownie : razem wartość brutto) : ..........................................................................................................................

................................................... .................................................................... /data i miejsce sporządzenia/ /podpis i pieczęć osoby upoważnionej/