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 jednostkowa netto** | **Wartość** **netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
|  | Boczek świeży bez skóry, żeberek  | kg | 130 |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Noga z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka | kg | 1600 |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Kura połówki mrożone | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Kurczak świeży zagrodowy | kg | x | x | x | x | x |
|  | Łopatka (bez kości, bez skóry) | kg | 1000 |  |  |  |  |
|  | Polędwiczki wieprzowe  | kg | x | x | x | x | x |
|  | Podudzie z kurczaka | kg | 250 |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy z kością i z polędwicą | kg | x | x | x | x | x |
|  | Schab wieprzowy bez kości | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Skrzydła z kurczaka  | kg | x | x | x | x | x |
|  | Skrzydła z indyka | kg | x | x | x | x | x |
|  | Szynka wieprzowa (bez kości, bez skóry) | kg | x | x | x | x | x |
|  | Szynka wieprzowa „kulka” (bez kości i skóry) | kg | 600 |  |  |  |  |
|  | Szponder wołowy z kością | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | Udziec z indyka (bez kości) | kg | x | x | x | x | x |
|  | Udziec z kurczaka (bez kości) | kg | x | x | x | x | x |
|  | Udziec z kurczaka z kością | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Wołowina bez kości zrazowa dolna (klasa I) | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe paski mięsne | kg | x | x | x | x | x |
|  | Kabanosy typu Gryzzale lub produkt rów-noważny (min. 170 g mięsa na 100 g produktu, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu, opakowanie 3x25g)\* | kg | x | x | x | x | x |
|  | Kabanosy typu Exculsive lub produkt rów-noważny ( min. 185 g mięsa na 100g produktu )\* | kg | x | x | x | x | x |
|  | Kiełbasa biała surowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)\* | kg | 40 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha (min. 100 g. mię-sa na 100 g. produktu i max. 10% tłuszczu)\* | kg | 25 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska (min. 130 g mięsa na 100 g produktu)\* | kg | x | x | x | x | x |
|  | Kiełbasa szynkowa (min. 70% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)\* | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka (min. 100 g mięsa na 100 g. produktu i max. 10 % tłuszczu)\* | kg | x | x | x | x | x |
|  | Kiełbasa z fileta ( min. 90% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | Parówki drobiowe (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)\* | kg | x | x | x | x | x |
|  | Parówki z szynki (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)\* | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa (min. 89% mięsa piersi kurcząt i max. 3% tłuszczu)\* | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy (80% mięsa) | szt. | 8 |  |  |  |  |
|  | 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)\*KRAKUS | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Szynka tradycyjna (min. 85% mięsa i max. 10% tłuszczu)\* | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Porcje rosołowe | kg | 500 |  |  |  |  |
|  | Wędzonka krotoszyńska | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | Parówki z cielęciny (np. Cielaszki) | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | **RAZEM:** | **x** | **x** | x |  | x |  |
| **WARTOŚĆ BRUTTO RAZEM:** |  |

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

………………………………………………………………… ………………………………………………………………………………..

 data i miejsce sporządzenia podpis i pieczęć osoby upoważnionej