

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

Lp.	Nazwa handlowa produktu, rodzaj i wielkość opakowania	Jednostka miary	Szacunkowa ilość zamówienia	Cena jednostkowa netto za jednostkę miarę	Wartość całkowita netto (4x5)	Stawka vat (%)	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miarę	Wartość całkowita brutto (4x8)
1	Ćwiartka z kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	850					
2	Filet z indyka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien), pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	400					
3	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien), pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	1500					
4	Mięso gulaszowe indycze, świeże, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	80					
5	Karkówka B/K klasy I, bez	kg	500					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

	nastrzyku * (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną), pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”							
6	Kiełbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40					
7	Kiełbasa Podwawelska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60					
8	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	80					
9	Łopatka wieprzowa b/k, klasy I, bez nastrzyku, mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	400					
10	Mięso z uda kurczaka (bez kości i skóry), bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek	kg	150					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

	kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”							
11	Noga kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	80					
12	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego/drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	110					
13	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa z indyka, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10					
14	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wołowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10					
15	Pasztet pieczony, zawartość mięsa wieprzowego/drobiowego powyżej 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	150					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

16	Piers z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30					
17	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	80					
18	Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
19	Polędwica wiśniowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
20	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości	kg	70					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

	mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy							
21	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
22	Schab w siatce, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
23	Schab z gór, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
24	Schab z liściem, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności	kg	70					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

	do spożycia 10 dni od daty dostawy							
25	Szponder, mięso świeże, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	60					
26	Szynka B/K, "kulka" mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	700					
27	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
28	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
29	Szynka soltysówka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez	kg	70					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

	zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy							
30	Szynka z piersi indyka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	70					
31	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastryku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	120					
32	Wołowina rosółowa, mięso świeże, bez nastryku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	70					
33	Kiełbasa żywiecka, zawartość mięsa minimum 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	100					

Załącznik nr 2C do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „C” MIĘSO I WĘDLINY

SUMA NETTO		SUMA BRUTTO	