………………………………………..

Pieczęć wykonawcy Załącznik nr 2a do SWZ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE I *Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny 15100000-9*** | | | | | | | | | | | | |
| ***Lp.*** | ***Kod CPV*** | ***Nazwa asortymentu*** | | ***Jednostka miary*** | ***Ilość szacunkowa*** | ***Cena jednostkowa netto*** | | ***Wartość VAT*** | | ***Cena jednostkowa brutto w złotych*** | ***Wartość brutto w złotych*** |
| 1 | 15112100-7 | | **Udo z kurczaka świeże** waga 1 szt. 300 - 350 g mięso drobiowe klasy I uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej. | kg | 250 | |  | |  |  |  | |
| 2 | 15112100-7 | | **Filet z kurczaka świeży** mięso z tuszek kurcząt klasy I zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien**.** | kg | 400 | |  | |  |  |  | |
| 3 | 15112100-7 | | **Ćwiartka z kurczaka**  **świeże**, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt klasy I, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej | kg | 760 | |  | |  |  |  | |
| 4 | 15112120-3 | | **Mięso gulaszowe z indyka** mięso świeże, bez kości i skóry klasy I | kg | 30 | |  | |  |  |  | |
| 5 | 15113000-3 | | **Łopatka wieprzowa bez kości**  klasy I,  mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry. | kg | 280 | |  | |  |  |  | |
| 6 | 15113000-3 | | **Schab surowy bez kości**  klasy I,  najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez słoniny. | kg | 200 | |  | |  |  |  | |
| 7 | 15113000-3 | | **Szynka wieprzowa surowa bez kości** klasy I,  mięśnie głębokie, bez fałdy tluszczu. | kg | 450 | |  | |  |  |  | |
| 8 |  | | **Boczek wędzony** , bez skóry, kości, Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy. | kg | 5 | |  | |  |  |  | |
| 9 | 15112120-3 | | **Filet z piersi indyka**  **świeży**, mięso z tuszek indyków klasy I zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. | kg | 170 | |  | |  |  |  | |
| 10 | 15131130-5 | | **Kiełbasa śląska** (o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%). Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy. | kg | 110 | |  | |  |  |  | |
| 11 | 15131130-5 | | **Kiełbasa piwna** o zawartości mięsa wieprzowego min. 50%). Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy**.** | kg | 15 | |  | |  |  |  | |
| 12 | 15112120-3 | | Skrzydło z indyka | kg | 15 | |  | |  |  |  | |
| 13 | 15131400-9 | | **Kiełbasa biała** wieprzowa, surowa, delikatesowa Skład: mięso wieprzowe minimum 75% | kg | 45 | |  | |  |  |  | |
| 14 | 15113000-3 | | **Karkówka bez kości** klasy I,  mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry. | kg | 110 | |  | |  |  |  | |
| 15 | 15112130-6 | | Wątróbka drobiowa, świeża | kg | 20 | |  | |  |  |  | |
| 16 | 15112120-3 | | **Udziec z indyka**  –świeży, mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków | kg | 10 | |  | |  |  |  | |
| 17 | 15112130-6 | | **Podudzie z kurczaka** –świeży, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurczaków. | kg | 60 | |  | |  |  |  | |
| 18 | [15131100-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-miesnowedliniarskie-505) | | **Boczek świeży** | kg | 10 | |  | |  |  |  | |
| 19. | [15131100-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-miesnowedliniarskie-505) | | **Boczek parzony** | kg | 5 | |  | |  |  |  | |
| 20. | 15111100-0 | | **Wołowina b/k** mięso chude, bez ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia, bez węzłów chłonnych, bez tłuszczu zewnętrznego, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, bez oznak zaparzenia | kg | 10 | |  | |  |  |  | |

……………………………..

(Miejsce i data) (Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy)