

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	400					
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	160					
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	350					
4	Mięso gulaszowe indycze, świeże, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	90					
5	Karkówka B/K klasy I, bez nastrożku * (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną), pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	30					
6	Kielbasa krakowska parzona, termin	kg	15					

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

	przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy							
7	Kiełbasa krakowska podsuszana, w 100g produktu min.120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20					
8	Kiełbasa Podwawelska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40					
9	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60					
10	Łopatka wieprzowa b/k, klasy I, bez nastrożku, mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	150					
11	Mięso wołowe - rosołowe antrykot/triming, z górnej części piersiowej czwiercuszki przedniej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	70					
12	Mięso z ud kurczaka z kością i skórą, bez nastrożku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	70					

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

13	Mięso z uda kurczaka (bez kości i skóry), bez nastrojku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	40					
14	Noga kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	40					
15	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego/drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	160					
16	Pasztet pieczony, zawartość mięsa wieprzowego/drobiowego powyżej 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60					
17	Pierś z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	15					
18	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	50					
19	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty	kg	35					

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

	dostawy							
20	Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50					
21	Polędwica wiśniowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	15					
22	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50					
23	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	25					
24	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20					
25	Schab w siatce, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty	kg	10					

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

	dostawy						
26	Schab z gór, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	15				
27	Schab z liściem, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
28	Szponder, mięso świeże, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	40				
29	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	150				
30	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
31	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
32	Szynka sołtysówka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa	kg	20				

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

	odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy							
33	Szynka z piersi indyka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20					
34	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastryku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	60					
35	Wołowe gulaszowe, mięso świeże, bez nastryku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	25					
36	Wołowina rosołowa, mięso świeże, bez nastryku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	60					
37	Zestaw wołowy rosołowy, mięso świeże, bez nastryku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu Euro	kg	30					
38	Kiełbasa żywiecka, zawartość mięsa minimum 50%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40					

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

SUMA NETTO		SUMA BRUTTO	