**Załącznik nr 7**

**Zadanie 2 - Produkty zwierzęce, mięso i wyroby mięsne**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Jednoska miary** | **Przewidywana ilość** | **Cena jedn. Netto** | **Wartość netto** |
| 1 | WIEPRZOWINA - ŁOPATKA bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża ,nie rozmrażana kawałki 1000- 1500 g | Kg | 1 800 |  |  |
| 2 | WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI o srednicy nie większej niż 10 cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500- 2000g | Kg | 800 |  |  |
| 3 | karczek wieprzowy świeży bez kości | Kg | 80 |  |  |
| 4 | boczek surowy Gat I bez skóry i żeberek, łuskany | Kg | 80 |  |  |
| 5 | boczek surowy wędzony bez skóry i żeberek exstra | Kg | 40 |  |  |
| 6 | kiełbasa śląska 82% mięsa nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 430 |  |  |
| 7 | KURCZAK (wypatroszony, w całości, nie rozmrażany 1500- 2000g) świeży kl I | Kg | 950 |  |  |
| 8 | filet z kurczaka świeży | Kg | 750 |  |  |
| 9 | ćwiartka z kurczaka gat. I | kg | 500 |  |  |
| 10 | Porcja rosołowa duża | Kg | 450 |  |  |
| 11 | Kiełbasa podwawelska zawartość 82% mięsa nie więcej niż tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 80 |  |  |
| 12 | szynka wieprzowa b/k extra „kulka” | Kg | 1 200 |  |  |
| 13 | kiełbasa polska surowa wędzona zawartość 82% mięsa nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 40 |  |  |
| 14 | kiełbasa biała surowa 80% mięsa nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 55 |  |  |
| 15 | żeberka ekstra | Kg | 50 |  |  |
| 16 | wołowina b/k extra pieczeniowa | Kg | 90 |  |  |
| 17 | baleron | Kg | 10 |  |  |
| 18 | Kiełbasa parówkowa śląska gat I zawartość mięsa minimum 90% | Kg | 70 |  |  |
| 19 | Polędwica sopocka gat I bez zawartości wody 90% mięsa | Kg | 75 |  |  |
| 20 | Szynka wędzona wiejska gat I | Kg | 55 |  |  |
| 21 | Kiełbasa szynkowa gat I zawarość mięsa minimum 85% | Kg | 20 |  |  |
| 22 | Kiełbasa żywiecka Gat I zawartość mięsa 85 % | Kg | 25 |  |  |
| 23 | szynka delikatesowa z kurcząt | kg | 6 |  |  |
| 24 | Szynka wiejska gat I | Kg | 12 |  |  |
| 25 | Kiełbasa krakowska sucha | Kg | 40 |  |  |
| 26 | Szynka konserwowa kl I | Kg | 20 |  |  |
| 27 | Parówki cielęce kl. I zawartość mięsa minimum 87% | Kg | 10 |  |  |
| 28 | Szynka krucha exstra zawartość mięsa 90% | kg | 65 |  |  |
| 29 | udko z kurczaka | kg | 50 |  |  |
| 30 | Polędwiczki wieprzowe , exstra, odtłuszczone kl.I | Kg | 40 |  |  |
| 31 | Górne udko z kurczaka- świeże | Kg | 120 |  |  |
|  |  | **SUMA** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Wartość netto zadania nr 4 …………………………………………………………………………………………………………………………………………** | | | | | |
| **Wartość brutto zadania nr 4 ……………………………………………………………………………………………………………………………………………** | | | | | |
| .………………………………………...……………………………………………………………………………… | | | | | |
| podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu sprzedającego | | | |  |  |