

**Załącznik Nr 2****TABELA B : MIESO I PRZETWORY MIESNE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka vat	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Filet drobiowy	kg	140					
2.	Kurczak	kg	60					
3.	Łopátka b/k	kg	120					
4.	Mięso mielone	kg	200					
5.	Kości schabowe	kg	150					
6.	Kiełbasa zwyczajna	kg	70					
7.	Parówki	kg	40					
8.	Schab b/k	kg	80					
9.	Szynka b/k	kg	70					
10.	Kiełbasa żywiecka	kg	10					
11.	Biała kiełbasa	kg	15					
12.	Polędwica sopocka	kg	8					
13.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	5					
14.	Kiełbasa mielona gruba	kg	30					
15.	Wołowina 1 kl	kg	60					
16.	Karkówka b/k	kg	100					
17.	Boczek surowy bez żeberka	kg	30					
18.	Smalec	kg	20					
19.	Flaki suche	kg	40					
20.	Udka kurczaka	kg	150					
21.	Udziec indyka	kg	20					
22.	Korpus kurczaka ze skrzyd.	kg	30					
23.	Szynka wędzona	kg	10					
24.	Polędwica z warzywami	kg	4					
25.	Kiełbasa szynkowa	kg	6					
26.	Rolada wieprzowa	kg	10					
27.	Salceson	kg	5					
28.	Żeberka wp	kg	20					
					<b>RAZEM</b>			

....., dnia .....

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania)

**Uwaga:**

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

**Wymagania:**

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.