

Załącznik nr 2 do SWZ

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY
Dostawa świeżego mięsa i wędlin

LP	NAZWA TOWARU	JEDN .MIA R	ILOŚĆ	CENA NETTO	CENA BRUTTO	WARTOŚĆ NETTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Ćwiartka z kurczaka	kg	70				
2.	Filet świeży z piersi kurczaka	kg	210				
3.	Filet świeży z piersi indyka	kg	90				
4.	Kiełbasa biała surowa	kg	12				
5.	Kiełbasa dobra	kg	30				
6.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	6				
7.	Kiełbasa podwawelska	kg	6				
8.	Kiełbasa szynkowa	kg	5				
9.	Kiełbasa żywiecka	kg	70				
10.	Kiełbaski śniadaniowe	kg	60				
11.	Kości schabowe	kg	70				
12.	Kurczak gotowany	kg	10				
13.	Łopatka b/k wieprzowa	kg	350				
14.	Pachwina	kg	10				
15.	Parówki Polanki	kg	20				
16.	Pasztet z kurczaka	kg	20				
17.	Pasztet z indyka premium	kg	25				
18.	Podgardle	kg	5				
19.	Podudzia z kurczaka	kg	130				
20.	Połędwica sopocka	kg	30				
21.	Porcje kulinarne z kurczaka	kg	300				
22.	Porcje zagrodowe z kurczaka	kg	50				
23.	Schab b/k	kg	100				
24.	Schab od szwagra Krakus	kg	30				
25.	Serdelki pyszne	kg	15				
26.	Słonina	kg	30				
27.	Szynka b/k	kg	130				
28.	Udziec wołowy	kg	10				
RAZEM							

Mięso powinno być prawidłowo wykrwione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD- nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

BARWA- charakterystyczna, naturalna dla danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH- naturalny, charakterystyczny dla danego produktu. Niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Uwaga: W/w łączną wartość brutto należy zamieścić w formularzu "OFERTA".

... ..

Podpis(y) elektroniczny kwalifikowany/podpis zaufany/
elektroniczny podpis osobisty
osoby(osób) upoważnionej(ych)
do podpisania oferty w imieniu Wykonawcy(ów)