Załącznik nr 2

 do zapytania ofertowego na dostawy mięsa i jego wyrobów

 do Przedszkola nr 1 w Krośnie Odrzańskim

**Wykaz artykułów żywnościowych – „dostawy mięsa i jego wyrobów”**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis produktu | Jednostka miary  | Ilość szacunkowa  | Wartośćnetto  | VAT %  | Wartość brutto  |
| 1. | Kurczaki  | kg | 130  |  |  |  |
| 2. |  Filet z piersi kurczaka  | kg | 90  |  |  |  |
| 3. |  Medaliony z indyka  | kg | 90  |  |  |  |
| 4. |  Wątróbka drobiowa/kurczak/ | kg | 75 |  |  |  |
| 5. | Porcje rosołowe | kg | 100  |  |  |  |
| 6. | Łopatka wieprzowa mielona  | kg | 240  |  |  |  |
| 7. | Łopatka wieprzowa bez kości  | kg | 280  |  |  |  |
| 8. |  Szynka wieprzowa surowa  | kg  | 130 |  |  |  |
| 9. | Schab bez kości  | kg | 50 |  |  |  |
| 10. | Karkówka wieprzowa bez kości  | kg | 100 |  |  |  |
| 11. | Boczek wędzony surowy | kg | 5 |  |  |  |
| 12. | Kiełbasa żywiecka extra  | kg | 25  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa śląska zawartość tłuszczu do 20% | kg | 45 |  |  |  |
| 14. | Szynka pieczona zawartość tłuszczu do 20% | kg | 15  |  |  |  |
| 15. | Szynka wiejska zawartość tłuszczu do 20% | kg | 15  |  |  |  |
| 16. | Szynka z beczki zawartość tłuszczu do 20%  | kg | 15  |  |  |  |
| 17. | Polędwica sopocka  | kg | 20 |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa krakowska wieprzowa typu rogal zawartość tłuszczu do 20%  | kg | 10  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa żywiecka drobiowa zawartość tłuszczu do 20%  | kg | 10  |  |  |  |
| 20. | Polędwica drobiowa z fileta  | kg | 15  |  |  |  |
| 21. | Szynka z piersi kurczaka  | kg | 20  |   |  |  |
| 22. | Szynka z piersi indyka  | kg | 20  |   |  |  |
| 23. | Kiełbasa krakowska drobiowa typu rogal zawartość tłuszczu do 20%  | kg | 15  |  |  |  |
| 24. | Kiełbaski z szynki wieprzowej /cienkie/ zawartość tłuszczu do 20%  | kg | 70  |  |  |  |

Łącznie:

-wartość netto zadania …………....................................…...................złotych

słownie: ………………………………………………………..………………

VAT…..……%

-wartość brutto zadania:………………………......................................złotych

słownie: …………………………………………………………………………