**załącznik do umowy**

**Dotyczy: dostawa mięsa, drobiu i wędlin**

**Szczegółowy zakres zamówienia wraz z cenami jednostkowymi:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazw produktu | J.m. | Ilość szacunkowa | Cena jednostkowa (za 1 kg) netto w zł | Stawka podatku VAT | Wartość netto w zł (iloczyn kolumny 4 i 5) | Wartość podatku VAT (iloczyn kolumny 6 i 7) | Producent |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **KIEŁBASY CIENKIE** | | | | | | | | |
| 1 | kiełbasa podwawelska | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 2 | kiełbasa rzeszowska | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 3 | kiełbasa swojska/wiejska | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 4 | kiełbasa śląska | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa toruńska | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa zwyczajna | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 7 | parówki cienkie z szynki min 85% | kg | 96 |  |  |  |  |  |
| 8 | frankfurterki | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa grillowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 10 | kiełbasa biała parzona | kg | 22 |  |  |  |  |  |
| **KIEŁBASY GRUBE** | | | | | | | | |
| 1 | kiełbasa golonkowa | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 2 | kiełbasa krakowska parzona | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 3 | kiełbasa krakowska sucha | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 4 | kiełbasa piwna | kg | 48 |  |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa szynkowa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa żywiecka parzona | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 7 | mortadela | kg | 62 |  |  |  |  |  |
| **WĘDZONKI** | | | | | | | | |
| 1 | baleron | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 2 | bok wędzony łuskany | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 3 | ogonówka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 4 | polędwica sopocka | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 5 | szynka wędzona | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 6 | szynka wędzona z indyka | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 7 | schab staropolski | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 8 | schab z wędzarni | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 9 | szynka staropolska | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 10 | schab pieczony | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| **ROLADY, WYROBY BLOKOWE** | | | | | | | | |
| 1 | golonka prasowana | kg | 22 |  |  |  |  |  |
| 2 | mielonka tyrolska | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 3 | rolada schabowa | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 4 | szynka konserwowa mielona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **PIECZENIE** | | | | | | | | |
| 1 | pieczeń blaszkowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 2 | pieczeń cygańska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 3 | pieczeń węgierska | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 4 | polędwica drobiowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 5 | pieczeń cebulkowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 6 | łopatka pieczona | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 7 | szynka wiejska | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **WĘDLINY PODROBOWE** | | | | | | | | |
| 1 | pasztet drobiowy | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 2 | blok kurczaka z farszem | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 3 | pasztet leśny | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 4 | pasztet wieprzowo- drobiowy | kg | 32 |  |  |  |  |  |
| 5 | kaszanka grillowa | kg | 7 |  |  |  |  |  |
| 6 | szaszłyki grillowe | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 7 | pasztet mięsny | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| **WIEPRZOWINA** | | | | | | | | |
| 1 | karkówka bez kości | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 2 | łopatka bez kości | kg | 440 |  |  |  |  |  |
| 3 | schab bez kości | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 4 | żeberka paski | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 5 | słonina | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 6 | boczek surowy | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 7 | szynka bez kości | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| **WOŁOWINA** | | | | | | | | |
| 1 | rozbef wołowy bez kości I kl | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 2 | udziec wołowy I kl | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **DRÓB** | | | | | | | | |
| 1 | filet z indyka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 2 | filet z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3 | kurczaki świeże | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 4 | podudzie z kurczaka (pałka) | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 5 | porcja rosołowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | skrzydełka z kurczaka | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 7 | udko z kurczaka | kg | 250 |  |  |  |  |  |

**Wartość pakietu netto**

**………………………………………………… VAT: ……………………..…..………………………………….**

**Wartość pakietu brutto**

**……………………………………………..… Słownie: ……….……………..……………………………………...**