**nazwa ofertenta Załącznik nr 2**

PZAZ.I.242.4.2022

**Formularz asortymentowo-ilościowo-cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Ilość Kg/12m-cy** | **Cena jedn** **Netto** | **Wartość****Netto** | **VAT****w %** | **Wartość brutto** |
| 1 | Filet z kurczaka podwójny bez kości | kg. | 1200 |  |  |  |  |
| 2 | Golonka surowa (0,5 - 0,7 kg) | kg. | 288 |  |  |  |  |
| 3 | Karczek bez kości | kg. | 352 |  |  |  |  |
| 4 | Kości drobiowe (porcje rosołowe) | kg. | 1600 |  |  |  |  |
| 5 | Kości wieprzowe (schabowe) drobne (0,5 kg) | kg. | 400 |  |  |  |  |
| 6 | Mięso drobiowe rozdrobnione | kg. | 200 |  |  |  |  |
| 7 | Mięso gulaszowe wieprzowo - drobiowe kl. II | kg. | 1000 |  |  |  |  |
| 8 | Mięso gulaszowe wołowe kl. II | kg. | 100 |  |  |  |  |
| 9 | Mięso szynkowe  | kg.  | 600 |  |  |  |  |
| 10 | Mięso wieprzowe | kg | 800 |  |  |  |  |
| 11 | Serca | kg. | 70 |  |  |  |  |
| 12 | Płuca | kg | 70 |  |  |  |  |
| 13 | Języki | kg | 70 |  |  |  |  |
| 14 | Polędwiczki wieprzowe | kg. | 100 |  |  |  |  |
| 15 | Schab wieprzowy bez kości | kg. | 300 |  |  |  |  |
| 16 | Słonina bez skóry | kg. | 80 |  |  |  |  |
| 17 | Udko z kurczaka (ćwiartka tylna) | kg. | 4160 |  |  |  |  |
| 18 | Wątroba wieprzowa | kg. | 400 |  |  |  |  |
| 19 | Wątroba drobiowa | kg | 15 |  |  |  |  |
| 20 | Żeberka wieprzowe paski | kg. | 5 |  |  |  |  |
| 21 | Boczek wędzony | kg. | 80 |  |  |  |  |
| 22 | Parówki bezglutenowe, nie zawierające glutenu(1szt. 70g-80g) | kg. | 5 |  |  |  |  |
| 23 | Parówki drobiowe(1szt. 70g-80g) | kg. | 400 |  |  |  |  |
| 24 | Parówki cienkie wieprzowe śniadaniowe (1szt. 70g-80g) | kg. | 400 |  |  |  |  |
| 25 | Kaszanka cienka w jelicie ok. 100g -120g  | kg. | 10 |  |  |  |  |
| 26 | Kiełbasa golonkowa familijna średnica 5-8 cm | kg. | 50 |  |  |  |  |
| 27 | Kiełbasa drobiowa, kanapkowa średnica 5-8 cm | kg. | 340 |  |  |  |  |
| 28 | Kiełbasa Krakowska parzona średnica 5-8 cm | kg. | 50 |  |  |  |  |
| 29 | Kiełbasa mielonka drobiowa | kg. | 160 |  |  |  |  |
| 30 | Kiełbasa mortadelaśrednica 5-8 cm | kg. | 80 |  |  |  |  |
| 31 | Kiełbasa parówkowa (1szt. 80g-100g) | kg. | 200 |  |  |  |  |
| 32 | Kiełbasa podwawelska(1szt. 80g-100g) | kg. | 20 |  |  |  |  |
| 33 | Kiełbasa szynkowaśrednica 5-8 cm | kg. | 50 |  |  |  |  |
| 34 | Kiełbasa wiejska | kg. | 10 |  |  |  |  |
| 35 | Kiełbasa zwyczajna(1szt. 80g-100g) | kg. | 200 |  |  |  |  |
| 36 | Kiełbasa grillowa(1szt. 80g-100g) | kg. | 20 |  |  |  |  |
| 37 | Pasztet drobiowy w blaszkach (1szt. 800g-1000g) | kg. | 100 |  |  |  |  |
| 38 | Pasztet wieprzowyw blaszkach (1szt. 800g-1000g) | kg. | 100 |  |  |  |  |
| 39 | Pasztetowa podrobowo - wieprzowa, parzona w jelicie | kg. | 10 |  |  |  |  |
| 40 | Pieczeń drobiowa w blaszkach(1szt. 800g-1000g) | kg. | 160 |  |  |  |  |
| 41 | Pieczeń rzymska w blaszkach(1szt. 800g-1000g) | kg. | 60 |  |  |  |  |
| 42 | Polędwica z warzywamiśrednica 5-8 cm | kg. | 25 |  |  |  |  |
| 43 | Polędwica sopocka | kg. | 60 |  |  |  |  |
| 44 | Salceson biały średnica ok 8 cm | kg. | 40 |  |  |  |  |
| 45 | Szynka wieprzowa typu miodowa, alpejska | kg. | 360 |  |  |  |  |
| 46 | Szynka drobiowa | kg. | 360 |  |  |  |  |
| 47 | Szynka gotowana familijna | kg. | 80 |  |  |  |  |
| 48 | Szynka bezglutenowa, nie zawierająca glutenu | kg. | 3 |  |  |  |  |
| 49 | Szynka drobiowa, tostowa, konserwowa | kg. | 15 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  |  |  |  |  |  |

**Wartość Netto :**

**Vat :**

**Wartość Brutto :**

 **Podpis upoważnionego przedstawiciela**