|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Zadanie 2** | | | | | | |
| **Lp** | **Asortyment** | **Ilość oszacowana w kg** | **Cena netto za 1 kg PLN** | **Wartość netto PLN** | **Stawka VAT** | **Termin trwałości  do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Pasztet wieprzowy -op. 100-160 g/ 1 sztukę**, mięso z kurcząt minimum 12%, tłuszcz wieprzowy minimum 10%, wątroba z kurcząt minimum 10%, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC | **250** |  |  |  | 12 m-cy |  |
| 2 | **Mielonka wieprzowa - op. 110 g-160 g**, z mięsa wieprzowego minimum 90%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC | **250** |  |  |  | 12 m-cy |  |
| 3 | **Golonka wieprzowa -op. 110-160 g/1 sztuka,** konserwa mięsna minimum 85% mięsa wieprzowego, sterylizowana, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC | **250** |  |  |  | 12 m-cy |  |
| 4 | **Gulasz angielski wieprzowy - op. 110-160 g/1 sztuka** konserwa sterylizowana z mięsa wieprzowego minimum 64%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC | **250** |  |  |  | 12 m-cy |  |
|  |  | **1000 kg** |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |

………………………………………………………………………………………………..………….

Pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania

oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy