###### Załącznik nr 1.2 – MIĘSO I WĘDLINY

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Znak towarowy | Ilość przewidywana | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto |  |
| 1 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 110 |  |  |  |
| 2 | Pieczeń domowa | kg | 17 |  |  |  |
| 3 | Polędwica z indyka | kg | 15 |  |  |  |
| 4 | Schab b/k | kg | 118 |  |  |  |
| 5 | Karczek b/k | kg | 118 |  |  |  |
| 6 | Szynka b/k | kg | 76 |  |  |  |
| 7 | Parówka śląska | kg | 25 |  |  |  |
| 8 | Polędwica sopocka | kg | 17 |  |  |  |
| 9. | Szynka domowa | kg | 19 |  |  |  |
| 10. | Pasztet | kg | 11,4 |  |  |  |
| 11. | Łopatka | kg | 427 |  |  |  |
| 12. | Żeberka | kg | 10 |  |  |  |
| 13. | Wołowina b/k | kg | 27 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| \*Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 9 miesięcy  (z uwzględnieniem wakacji, ferii , Świąt oraz dni wolnych) |
| Może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. |

Pieczęć i podpis oferenta

..........................................