**ZAŁĄCZNIK NR 2 – KONSERWY MIĘSNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **Cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Minimalny termin przydatności do spożycia** | **Producent** |
| 1 | **Szynka konserwowa pasteryzowana - a 5kg (+-5%)** - z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona, chuda, wysokowydajna, barwa mięsa od jasno do ciemnoróżowej, bez galarety, konsysytencja mocno ścisła, podczas krojenia zwarta, osłonka sztuczna, kszałt prostokątny, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego i użytych przypraw. | 400 |  |  |  | 5 miesięcy |   |
| 2 | **Pasztet z drobiem typu firmowy - a 131 g(+-5%)**, konserwa sterylizowana z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie minimum 13%, wątroby drobiowej minimum 10%, smak mix. m.in. z dodatkiem pomidorów, pieczarek, papryki, majeranku, koperku, czosnku, zielonego pieprzu, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC. | 400 |  |  |  | 12 miesięcy |   |
| 3 | **Pasztet z drobiem typu firmowy -a 50 g(+-5%)**, z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie minimum 13%, wątroby drobiowej minimum 10%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC. | 400 |  |  |  | 12 miesięcy |   |
| 4 | **Szynka mielona wieprzowa - a 110g (+-5%)**, z mięsa wieprzowego minimum 64%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC. | 400 |  |  |  | 12 miesięcy |   |
| 5 | **Szynka z indyka - a 110g (+-5%)** - konserwa sterylizowana z mięsa indyka minimum 64%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC. | 400 |  |  |  | 12 miesięcy |   |
| 6 | **Gulasz angielski wieprzowy - a 110g (+-5%**) konserwa sterylizowana z mięsa wieprzowego minimum 64%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25ºC. | 400 |  |  |  | 12 miesięcy |   |
|  |  | 2 400 |  |  |  |  |  |

Wartość netto: ……………………………………………. ……………………………………………………………

 podpis Wykonawcy