**Załącznik nr 2 do SWZ**

Część 5: Mięso wieprzowe, wołowe, drób i wędliny

| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | boczek wędzony | kg | 10 | | |
| 2 | kiełbasa podwawelska | kg | 20 | | |
| 3 | szynka konserwowa, krojona w plastry, produkt polski | kg | 10 | | |
| 4 | polędwica sopocka, krojona w plastry, produkt polski | kg | 10 | | |
| 5 | wieprzowina, łopatka bez kości, bez skóry, produkt polski | kg | 300 | | |
| 6 | wieprzowina, schab bez kości, bez skóry, produkt polski | kg | 250 | | |
| 7 | wieprzowina, szynka bez kości, bez skóry, produkt polski | kg | 300 | | |
| 8 | wołowina, łopatka bez kości, bez skóry, produkt polski | kg | 100 | | |
| 9 | wołowina, gulaszowe klasa 1, krojona, bez skóry, bez kości, bez ścięgien, produkt polski | kg | 150 | | |
| 10 | wołowina, szponder, produkt polski | kg | 100 | | |
| 11 | wołowina, udziec bez kości, bez skóry, produkt polski | kg | 60 | | |
| 12 | filet z piersi kurczaka, surowy, bez kości | kg | 700 | | |
| 13 | filet z piersi z indyka, surowy, bez kości | kg | 700 | | |
| 14 | kurczak świeży | kg | 100 | | |
| 15 | skrzydło z indyka | kg | 150 | | |
| 16 | udo kurczaka (kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami), świeże | kg | 100 | | |
| 17 | podudzie z kurczaka (kość piszczelowa i kość strzałkowa z otaczającymi mięśniami), świeże | kg | 400 | | |
| | Razem: | | | | |