

Załącznik nr 1a do siwz

Grupa wg CPV:15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość (w ciągu roku)	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
Wędliny					
1	Baleron gotowany-wędzonka parzona wysokowydajna. Skład: mięso wieprzowe min. 70% lub równoważny	kg	50		
2	Boczek wędzony skład: surowe mięso wędzone min. 90% bez żeberka, spełniający normę tłuszczu boczku duńskiego	kg	120		
3	Szynka szefa z piersi indyka- szynka wysokowydajna Skład: Piersz indycza kl. I min. 85%, mięso z indyka min. 5% lub równoważna	kg	80		
4	Kiełbasa jałowcowa: średnio rozdrobniona podsuszana Skład: mięso wieprzowe min. 90%, z indyka min.10% lub równoważna	kg	80		
5	Kiełbasa krakowska parzona Skład: szynka wieprzowa min.75% lub równoważna	kg	90		
6	Kiełbasa rawska wieprzowa Skład: mięso wieprzowe min.60% lub równoważna	kg	150		
7	Kiełbasa kurpiowska- średnio rozdrobniona Skład: mięso wieprzowe min. 38%, mięso z piersi kurczaka min. 30%, lub równoważna	kg	90		
8	Kiełbasa śląska- średnio rozdrobniona, wędzona parzona skład: mięso wieprzowe min. 65%, tłuszcz wieprzowy min. 5% lub równoważna	kg	350		
9	Kiełbasa sucha krakowska- wędlina grubo rozdrobniona, suszona Skład: mięso wieprzowe 55%, mięso z indyka 35%, mięso wołowe10% lub równoważna	kg	70		
10	Kiełbasa myśliwska- wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana Skład: mięso wieprzowe min. 85%, mięso wołowe min. 5%, mięso z indyka min. 10% lub równoważna	kg	40		
11	Kiełbasa piwna średnio rozdrobniona podsuszana skład: mięso wieprzowe min. 80%, wołowe min. 10%, z indyka min.10% lub równoważna	kg	120		
12	Kiełbasa wiejska – średnio rozdrobniona, podsuszana Skład: mięso wieprzowe min. 70%, wołowe min. 15%, z indyka min. 15% lub równoważna	kg	20		
13	Kiełbasa wolińska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzona Skład: mięso wieprzowe min. 65% lub równoważna	kg	90		
14	Kiełbasa szynkowa parzona Skład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu lub równoważna	kg	90		
15	Kiełbasa żywiecka Skład: mięso wieprzowe min. 70%, mięso z indyka min.20% lub równoważna	kg	80		

16	Szynka babuni bez tłuszczu Skład: mięso wieprzowa min. 79% lub równoważna	kg	90		
17	Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzona Skład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna	kg	90		
18	Szynka z piersi kurcząt królewska- produkt drobiowy, wysoko wydajny parzony Skład: mięso z kurcząt min. 40%, mięso lub równoważna	kg	90		
19	Schab pieczony w majeranku- wędzonka, polędwica, wysoko wydajna Skład: polędwica wieprzowa min. 36%, filet z indyka min. 26% lub równoważny	kg	45		
20	Kiełbasa czosnkowa	kg	90		
21	Metka łososiowa	szt.	500		
22	Szynka dębowa- wędzonka Skład: mięso wieprzowe min 78% lub równoważna	kg	90		
23	Szynka konserwowa Skład: mięso wieprzowe z szynki min. 87%	kg	90		
24	Polędwica kurpiowska- wyrób wędzony parzony Skład: mięso z indyka min. 48% lub równoważna	kg	80		
25	Szynka z komina Jasna – wysoko wydajna wędzona, parzona Skład: mięso wieprzowe min. 74% lub równoważna	kg	54		
26	Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzona Skład: mięso z piersi kurcząt min. 88% lub równoważna	kg	60		
27	Szynka spod strzechy Skład: mięso wieprzowe min. 78% lub równoważna	kg	120		
28	Schab wiejski- wyrób wędzony, parzony skład: szynka wieprzowa min. 85%, bez skóry i tłuszczu lub równoważny	kg	45		
29	Polędwica królewska – średnio rozdrobniona Skład: mięso drobiowe min. 70% lub równoważna	kg	45		
30	Rolada boczkowa – wędzonka wysoko wydajna Skład: boczek wędzony min 92% lub równoważna	kg	45		
31	Polędwica sopocka Skład: polędwica wieprzowa min.78% lub równoważna	kg	45		
32	Rolada z kurcząt Skład: mięso z piersi kurcząt min. 51%, mięso udowe z kurcząt min. 19% lub równoważna	kg	45		
33	Mielonka kanapkowa Skład: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt min. 55% lub równoważna	kg	45		
34	Szynka z wędzarni Skład: szynka min. 75%, bez skór i słoniny lub równoważna	kg	63		
35	Kaszanka swojska Krzyś skład: kasza jęczmienna 26%, lub równoważna	kg	150		
36	Salceson drobiowy z indyka Skład: mięso drobiowe min. 34%,mięso wieprzowe min 2%, lub równoważny	kg	90		

37	Szynka Gerwazego, bez słoniny i skóry Skład: mięso z indyka min. 43%, bez skór i tłuszczu lub równoważna	kg	30		
38	Szynka kasztelańska Skład: mięso wieprzowe min. 71% lub równoważna	kg	45		
39	Kabanosy wieprzowe średnio rozdrobnione- podsuszane Skład: mięso wieprzowe min. 95%, mięso z indyka min. 5% lub równoważne	kg	90		
40	Wędzonka krotoszyńska bez słoniny i skóry Skład: polędwica wieprzowa min. 84% lub równoważna	kg	60		
41	Wędzonka Bohuna bez słoniny i skóry Skład: mięso wieprzowe min. 79% lub równoważna	kg	18		
42	Wędzonka wielkopolska bez słoniny Skład: mięso wieprzowe min. 95% lub równoważna	kg	18		
43	Polędwica miodowa Skład: filet z kurczaka min. 58% lub równoważna	kg	90		
44	Pasztet francuski Skład: wątróbka z kurcząt min. 31%, mięso z kurcząt min. 8% lub równoważny	kg	1000		
45	Szynka tostowa – szynka drobiowa, nie wędzona Skład: mięso z piersi kurczaka min. 88% lub równoważna	kg	18		
46	Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa Skład: mięso wieprzowe min. 75% lub równoważna	kg	190		
47	Parówka delikatesowa cienka – kiełbasa parzona Skład: mięso wieprzowe, cielęce lub równoważna	kg	120		
48	Pasztet zapiekany z indyka Skład: mięso indycze min. 23%, wątroba indycza min. 12%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka min. 11% lub równoważny	kg	99		
49	Pieczeń rzymska Skład: mięso wieprzowe , wołowe. lub równoważna	kg	60		
50	Mielonka drobiowa mozaika skład: mięso z kurcząt min. 59% lub równoważna	kg	30		
51	Łopatka po cygańsku Skład: mięso wieprzowe min. 78% lub równoważna	kg	20		
52	Szynka z becзки bez słoniny i skóry Skład: szynka wieprzowa min. 90,5% lub równoważna	kg	20		
53	Szynka z pieca bez słoniny i skóry Skład: szynka wieprzowa min. 95% lub równoważna	kg	90		
54	Szynka wiśnia – wędzona wysoko wydajna wędzona parzona Skład: mięso wieprzowe min. 70% lub równoważna	kg	90		
55	Szynka w ziołach – wędzona wysoko wydajna Skład: mięso wieprzowe min. 77% lub równoważna	kg	90		
56	Wędzonka swojska – wędzonka wysoko wydajna Skład: mięso wieprzowe min. 77% lub równoważna	kg	90		

Mięso					
1	Filet indyczy bez skóry	kg	60		
2	Filet z kurczaka bez skóry	kg	800		
3	Karkówka wieprzowa z/k	kg	300		
4	Korpusy indycze	kg	130		
5	Korpusy z kurczaka	kg	130		
6	Kości schabowe	kg	800		
7	Łopatka wieprzowa z/k bez skóry i słoniny	kg	500		
8	Łopatka wołowa b/k	kg	200		
9	Nogi z kurczaka (podudzie + pałka)	kg	800		
10	Schab wieprzowy z/k kl. I	kg	400		
11	Smalec paczkowany kostka 200 ÷ 250 g	kg	1500		
12	Szynka wieprzowa z/k bez skóry i słoniny	kg	450		
13	Wątróbka indycza	kg	60		
14	Wątroba wieprzowa	kg	80		
15	Wołowina extra lub równoważna	kg	250		
16	Żeberka wieprzowe paski	kg	100		
17	Żołądki indycze	kg	70		
18	Golonka indycza	kg	60		
19	Mięso wołowe gulaszowe	kg	130		
Wartość brutto razem					

Wartość brutto razem (słownie).....