**Załącznik 1b**

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

/pieczęć firmowa wykonawcy/

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena jednostkowa (brutto)** | **Wartość brutto** |
| 1. **1** | Boczek świeży | kg | 100 |  |  |
| 1. **2** | Karkówka z kością | kg | 500 |  |  |
| 1. **3** | Karkówka bez kości | kg | 170 |  |  |
| 1. **4** | Schab z kością | kg | 600 |  |  |
| 1. **5** | Schab b/k | kg | 250 |  |  |
| 1. **6** | Łopatka b/k | kg | 1400 |  |  |
| 1. **7** | Mięso mielone z łopatki | kg | 400 |  |  |
| 1. **8** | Mięso szynka b/k | kg | 500 |  |  |
| 1. **9** | Żeberka wieprzowe paski | kg | 160 |  |  |
| 1. **10** | Polędwica wieprzowa | kg | 300 |  |  |
| 1. **11** | Wątroba wieprzowa | kg | 120 |  |  |
| 1. **12** | Wołowina extra | kg | 150 |  |  |
|  | Mięso wołowe gulaszowe | kg | 100 |  |  |
| 1. **13** | Filet z piersi kurczaka b/s | kg | 600 |  |  |
| 1. **14** | Kurczak świeży | kg | 300 |  |  |
| 1. **15** | Korpusy z kurcząt | kg | 450 |  |  |
| 1. **16** | Wątroba drobiowa | kg | 170 |  |  |
| 1. **17** | Filet z piersi indyka b/s | kg | 200 |  |  |
|  | Korpusy z indyka | kg | 100 |  |  |
| 1. **18** | Ćwiartki z kurcząt | kg | 400 |  |  |
| 1. **19** | Słonina świeża | kg | 80 |  |  |
| 1. **20** | Boczek wędzony b/k | kg | 80 |  |  |
| 1. **21** | Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa,  Skład: mięso wieprzowe minimum 75% | kg | 100 |  |  |
|  | Kiełbasa jałowcowa średnio rozdrobniona podsuszana  Skład: mięso wieprzowe min. 90%, z indyka min.10% | kg | 20 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska- średnio rozdrobniona, wędzona parzona  skład: mięso wieprzowe min. 65%, tłuszcz wieprzowy min. 5% | kg | 300 |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska- wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana  Skład: mięso wieprzowe min. 85%, mięso wołowe min. 5%, mięso z indyka min. 10% | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa piwna średnio rozdrobniona podsuszana  skład: mięso wieprzowe min. 80%, wołowe min. 10%, z indyka min.10% | kg | 20 |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzona  Skład: mięso wieprzowe min. 65% | kg | 200 |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa parzona  Skład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu | kg | 60 |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka  Skład: mięso wieprzowe min. 70%, mięso z indyka min.20% | kg | 25 |  |  |
|  | Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzona  Skład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna | kg | 50 |  |  |
|  | Szynka konserwowa  Skład: mięso wieprzowe z szynki min. 87% | kg | 20 |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzona  Skład: mięso z piersi kurcząt min. 88% | kg | 20 |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowana  Skład: mięso wieprzowe min. 78% | kg | 30 |  |  |
|  | Mielonka kanapkowa  Skład: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt min. 55% | kg | 20 |  |  |
|  | Wędzonka krotoszyńska bez słoniny i skóry  Skład: polędwica wieprzowa min. 84% | kg | 10 |  |  |
|  | Pasztet francuski  Skład: wątróbka z kurcząt min. 31%, mięso z kurcząt min. 8% | kg | 40 |  |  |
|  | Parówka delikatesowa cienka – kiełbasa parzona  Skład: mięso wieprzowe 83 %, cielęce | kg | 100 |  |  |
|  | Pasztet zapiekany z indyka  Skład: mięso indycze min. 23%, wątroba indycza min. 12%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka min. 11% | kg | 20 |  |  |
|  | Pieczeń rzymska  Skład: mięso wieprzowe , wołowe | kg | 15 |  |  |
|  | Mielonka drobiowa mozaika  skład: mięso z kurcząt min. 59% | kg | 15 |  |  |
|  | Serdelki z kurcząt – drobno rozdrobnione  Skład: mięso z kurcząt minimum 67%, mięso  piersiowe z kurcząt minimum 4% | kg | 250 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska drobiowa – średnio rozdrobniona wędzona, parzona | kg | 200 |  |  |
| **WARTOŚĆ BRUTTO RAZEM** | | | | |  |

(słownie : razem wartość) : ..........................................................................................................

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

/data i miejsce sporządzenia/ /podpis i pieczęć osoby upoważnionej/