**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 podsuszanaSkład: mięso wieprzowe min. 90%, z indyka min.10%  | kg | 20 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska- średnio rozdrobniona, wędzona parzonaskład: mięso wieprzowe min. 65%, tłuszcz wieprzowy min. 5%  | kg | 300 |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska- wędlina średnio rozdrobniona, podsuszanaSkład: mięso wieprzowe min. 85%, mięso wołowe min. 5%, mięso z indyka min. 10%  | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa piwna średnio rozdrobniona podsuszanaskład: mięso wieprzowe min. 80%, wołowe min. 10%, z indyka min.10%  | kg | 20 |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzonaSkład: mięso wieprzowe min. 65%  | kg | 200 |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa parzonaSkład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu  | kg | 60 |  |  |
|  | Kiełbasa żywieckaSkład: mięso wieprzowe min. 70%, mięso z indyka min.20%  | kg | 25 |  |  |
|  | Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzonaSkład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna | kg | 50 |  |  |
|  | Szynka konserwowaSkład: mięso wieprzowe z szynki min. 87% | kg | 20 |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzonaSkład: mięso z piersi kurcząt min. 88%  | kg | 20 |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowanaSkład: mięso wieprzowe min. 78%  | kg | 30 |  |  |
|  | Mielonka kanapkowaSkład: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt min. 55%  | kg | 20 |  |  |
|  | Wędzonka krotoszyńska bez słoniny i skórySkład: polędwica wieprzowa min. 84%  | kg | 10 |  |  |
|  | Pasztet francuskiSkład: wątróbka z kurcząt min. 31%, mięso z kurcząt min. 8%  | kg | 40 |  |  |
|  | Parówka delikatesowa cienka – kiełbasa parzonaSkład: mięso wieprzowe 83 %, cielęce | kg | 100 |  |  |
|  | Pasztet zapiekany z indykaSkład: mięso indycze min. 23%, wątroba indycza min. 12%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka min. 11% | kg | 20 |  |  |
|  | Pieczeń rzymskaSkład: mięso wieprzowe , wołowe  | kg | 15 |  |  |
|  | Mielonka drobiowa mozaikaskład: 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/