**Załącznik mięso i produkty zwierzęce**

**Zapytanie ofertowe zał. 1**

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

/pieczęć firmowa wykonawcy/

**Grupa II wg CPV: 15100000-15130000 PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1. **1** | Boczek świeży bez skóry i żeberek kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 1. **3** | Karkówka bez kości | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. **5** | Schab b/k kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 1. **6** | Łopatka b/k i b/s kl. I | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 1. **7** | Korpus z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 1. **8** | Mięso szynka b/k | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | Mięso wieprzowe typu „szynka kulka” odtłuszczone kl. I | kg | 200 |  |  |  |  |
| 1. **9** | Kiełbasa schabówka, bekonówka | kg | 200 |  |  |  |  |
| 1. **10** | Mięso polędwica wieprzowa | kg | 60 |  |  |  |  |
| 1. **12** | Wołowina extra | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Mięso wołowe gulaszowe | kg | 30 |  |  |  |  |
| 1. **13** | Filet z piersi kurczaka b/s kl. A | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 1. **14** | Kurczak świeży | kg | 300 |  |  |  |  |
| 1. **17** | Filet z piersi indyka b/s kl. A | kg | 300 |  |  |  |  |
| 1. **18** | Noga kalibrowana z kurczaka | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Udziki z kurczaka | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Łopatka wołowa b/k | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z fileta (drobiowa) o zaw. 80% mięsa i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g gotowego produktu | kg | 50 |  |  |  |  |
| 1. **21** | Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa,  Skład: mięso wieprzowe minimum 80% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska- średnio rozdrobniona, wędzona parzona  skład: mięso wieprzowe min. 80%, tłuszcz wieprzowy min. 5% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzona  Skład: mięso wieprzowe min. 80% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa parzona  Skład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzona  Skład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Polędwica wieprzowa Sopocka, wędzona, parzona  Skład: schab wieprzowy min. 94% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 25 |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa  Skład: mięso wieprzowe z szynki min. 87% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzona  Skład: mięso z piersi kurcząt min. 88% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowana  Skład: mięso wieprzowe min. 84% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Parówka drobiowa cienka – kiełbasa parzona  Skład: mięso drobiowe 90 %, i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Filety z ud kurcząt kl. A | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Wątroba drobiowa (z kurcząt) świeża kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Kura mrożona | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Żołądki drobiowe (z kurcząt) kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony b/żeberek i b/s surowy (zaw. mięsa min. 90%) | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Kości wędzone | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | Szynka krotoszyńsla | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | Razem : |  | ------- |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ BRUTTO RAZEM** | | | | | | |  |

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

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

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