**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 parzonaskład: mięso wieprzowe min. 80%, tłuszcz wieprzowy min. 5% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzonaSkład: mięso wieprzowe min. 80% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa parzonaSkład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzonaSkład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Polędwica wieprzowa Sopocka, wędzona, parzonaSkład: schab wieprzowy min. 94% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 25 |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowaSkład: mięso wieprzowe z szynki min. 87% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzonaSkład: mięso z piersi kurcząt min. 88% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowanaSkład: mięso wieprzowe min. 84% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | Parówka drobiowa cienka – kiełbasa parzonaSkład: 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/