**……………………………………………**

**pieczęć dostawcy**

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L. p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
| 1 | **Baton szynkowy, drobiowy,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego | kg | **19** |  |  |
| 2 | **Boczek wędzony, surowy,** świeży | kg | **8** |  |  |
| 3 | **Filet gotowany z indyka (wędlina),** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 75% mięsa drobiowego | kg | **24** |  |  |
| 4 | **Filet szlachetny z kurczaka,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 75% mięsa drobiowego | kg | **26** |  |  |
| 5 | **Filet z indyka,** bez skóry, świeży | kg | **40** |  |  |
| 6 | **Filet z kurczaka,** bez skóry, świeży | kg | **461** |  |  |
| 7 | **Filet z kurczaka, wędlina ,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 75% mięsa drobiowego | kg | **29** |  |  |
| 8 | **Kabanosy drobiowe,** Wędlina z mięsa drobiowego, VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **35** |  |  |
| 9 | **Kabanosy wieprzowe, bankietowe,** Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona – parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 80% | kg | **73** |  |  |
| 10 | **Karczek wieprzowy ,** świeży, surowy | kg | **12** |  |  |
| 11 | **Kaszanka gryczana grillowa,** Wędlina wieprzowa, podrobowa, z dodatkiem kaszy gryczanej VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni | kg | **6** |  |  |
| 12 | **Kiełbasa cienka wiejska podsuszana,** Wędlina z mięsa wieprzowego, podsuszana, wędzona – parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **24** |  |  |
| 13 | **Kiełbasa Krakowska sucha,** Wędlina z mięsa wp., wędzona – parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min. mięsa 80% | kg | **16** |  |  |
| 14 | **Kiełbasa podwawelska,** Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona – parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **80** |  |  |
| 15 | **Kiełbasa Szynkowa drobiowa,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego | kg | **16** |  |  |
| 16 | **Kiełbasa szynkowa kanapkowa,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **32** |  |  |
| 17 | **Kiełbasa śląska,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **77** |  |  |
| 18 | **Korpus drobiowy – ze skrzydłami (porcja rosołowa),** świeży | kg | **317** |  |  |
| 19 | **Kurczak cały,** świeży | kg | **32** |  |  |
| 20 | **Kurczak gotowany wędlina,** Wędlina z mięsa drobiowego, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 80% | kg | **24** |  |  |
| 21 | **Łopatka wieprzowa – mięso,** Bez kości, bez golonki, bez tłuszczu, świeża | kg | **370** |  |  |
| 22 | **Parówki cienkie, drobiowe,** Wędlina z mięsa drobiowego, w osłonce barierowej, VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa | kg | **82** |  |  |
| 23 | **Parówki cienkie, wp.,** Wędlina z mięsa wieprzowego, w osłonce barierowej, VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa | kg | **208** |  |  |
| 24 | **Pasztet drobiowy,** Pasztet z mięsa drobiowego, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni | kg | **42** |  |  |
| 25 | **Pierś opiekana z indyka,** Wędlina drobiowa, osłonka barierowa VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min mięsa 60% | kg | **29** |  |  |
| 26 | **Podgardle,** świeże, surowe | kg | **10** |  |  |
| 27 | **Podudzie z kurczaka,** świeże | kg | **99** |  |  |
| 28 | **Polędwica miodowa,** Wędlina z mięsa drobiowego, w osłonce barierowej, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **80** |  |  |
| 29 | **Polędwica sopocka,** Wędlina z mięsa wp. wędzona-parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **43** |  |  |
| 30 | **Polędwica sopocka drobiowa,** Wędlina z mięsa wieprzowego, termin przydatności min.14 dni, min 65% mięsa | kg | **10** |  |  |
| 31 | **Polędwica sopocka w plastrach min. 100 g,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min.14 dni, min 65% mięsa | kg | **3** |  |  |
| 32 | **Polędwica z indyka z warzywami,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min 60% mięsa drobiowego | kg | **45** |  |  |
| 33 | **Polędwica z kurcząt,** Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego | kg | **38** |  |  |
| 34 | **Schab pieczony,** Wędlina wieprzowa, parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa | kg | **27** |  |  |
| 35 | **Schab wieprzowy,** Bez kości, bez otoki tłuszczowej | kg | **219** |  |  |
| 36 | **Skrzydło z indyka,** świeże | kg | **70** |  |  |
| 37 | **Skrzydło z kaczki,** świeże | kg | **24** |  |  |
| 38 | **Skrzydło z kurczaka,** świeże | kg | **26** |  |  |
| 39 | **Słonina,** świeża | kg | **10** |  |  |
| 40 | **Szynka biała,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, 65% mięsa | kg | **26** |  |  |
| 41 | **Szynka gotowana wieprzowa,** Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 60% | kg | **42** |  |  |
| 42 | **Szynka krucha,** Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min. 21 dni, min 70% mięsa | kg | **46** |  |  |
| 43 | **Szynka sołtysówka,** Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min. 21 dni, min mięsa 75% | kg | **10** |  |  |
| 44 | **Szynka w siatce,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa VACUM lub MAP, min.65% mięsa, termin przydatności min 21 dni, | kg | **38** |  |  |
| 45 | **Szynka wiejska,** Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **24** |  |  |
| 46 | **Szynka wieprzowa – mięso,** Bez kości, bez skóry, bez tłuszczu, świeża | kg | **192** |  |  |
| 47 | **Szynka z beczki,** Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **29** |  |  |
| 48 | **Szynka z komina wieprzowa,** Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **40** |  |  |
| 49 | **Szynka z liściem,** Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **40** |  |  |
| 50 | **Szynka z pieca, wędzona,** Wędlina wieprzowa. Zawartość mięsa 75%.Vacum lub Map. Termin przydatności min.21 dni | kg | **24** |  |  |
| 51 | **Szynka ze spiżarni,** Wędlina wieprzowa lub wieprzowo. Zawartość mięsa 75%.Vacum lub Map. Termin przydatności min.21 dni | kg | **35** |  |  |
| 52 | **Uda z kurczaka,** świeże | kg | **216** |  |  |
| 53 | **Wątróbka drobiowa,** świeża | kg | **16** |  |  |
| 54 | **Wołowina bez kości,** świeża | kg | **5** |  |  |
| 55 | **Wołowina z kością – rostbef,** świeże | kg | **5** |  |  |
| 56 | **Żeberka wieprzowe,** świeże | kg | **48** |  |  |
| 57 | **Żywiecka, sucha,** Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona – parzona VACUM lub MAP, termin przydatności min 21 dni, min mięsa 70% | kg | **88** |  |  |
| RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO: | |  |  |  |  |

**Słownie:……………………………………………………………………………………………..……**

miejscowość, dnia : ……………………………. ……………………………………………

(podpis dostawcy lub osoby upoważnionej)