**Załącznik 1h do zapytania ofertowego nr 05/2022/EP**

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

/pieczęć firmowa wykonawcy/

**GRUPA VIII:**

**DRÓB (CPV: 15112000-6)**

**PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE (CPV: 15131100-6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość brutto** |
|  | 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 | 160 |  |  |  |  |  |
| 1. **21**
 | Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa, Skład: mięso wieprzowe minimum 80% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 110 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa jałowcowa średnio rozdrobniona podsuszana Skład: mięso wieprzowe min. 90%, z indyka min.10% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa pieczona zawsze bez dodatku Eskład: mięso wieprzowe min. 80%, tłuszcz wieprzowy min. 5% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzonaSkład: mięso wieprzowe min. 80% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 450 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa parzonaSkład: szynka min. 90%, bez skór i tłuszczu i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywieckaSkład: mięso wieprzowe min. 70%, mięso z indyka min.20% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa czosnkowaskład: mięso wieprzowe min. 80%, tłuszcz wieprzowy min. 5% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica z kurcząt- polędwica drobiowa nie wędzonaSkład; mięso z piersi kurcząt min. 84% lub równoważna i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica wieprzowa Sopocka, wędzona, parzonaSkład: schab wieprzowy min. 94% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowaSkład: mięso wieprzowe z szynki min. 87% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt- szynka peklowana parzonaSkład: mięso z piersi kurcząt min. 88% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowanaSkład: mięso wieprzowe min. 84% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy Skład: mięso z piersi kurczaka lub indyka min. 88% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy pieczony Skład: mięso wieprzowe min. 84% i 0% MOM bez zaw. E62 i pochodnych | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Parówka drobiowa cienka – kiełbasa parzonaSkład: mięso drobiowe 90 %, i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 130 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczeń rzymskaSkład: mięso wieprzowe , wołowe 90% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 70 |  |  |  |  |  |
|  | Parówki wieprzowe z szynkiSkład: mięso wieprzowe 90% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych | kg | 190 |  |  |  |  |  |
|  | Szyje indycze | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 1. **13**
 | Filet z piersi kurczaka b/s kl. A | kg | 1 150 |  |  |  |  |  |
| 1. **14**
 | Kurczak świeży | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 1. **17**
 | Filet z piersi indyka b/s kl. A | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 1. **18**
 | Ćwiartki z kurcząt | kg | 1 800 |  |  |  |  |  |
|  | Filety z ud kurcząt kl. A | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Wątroba drobiowa (z kurcząt) świeża kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Wątroba indycza kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Schab b/k pieczonySkład: schab min. 90%, bez tłuszczu i 0% MOM bez zaw. E62 i pochodnych | kg | 45 |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **WARTOŚĆ NETTO RAZEM:** |  |

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

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

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