Załącznik nr 1a do zapytania ofertowego

Znak sprawy: **ZPSWR.26.01.2021**

**Zadanie 1 – Mięso i produkty mięsne**

(pieczęć wykonawcy)

**W ramach zamówienia oferujemy dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.09.2021r. do 31.12.2021 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1 | Boczek wędzony klasa I | kg | 100,00 |  |  |
| 2 | Karkówka wp. b/k ,klasa 1 | kg | 150,00 |  |  |
| 3 | Kiełbasa podwawelska skład: min 68% mięso wieprzowe ,klasa1 | kg | 100,00 |  |  |
| 6 | Łopatka bez kości 1 klasa | kg | 250,00 |  |  |
| 7 | Kiełbasa Krakowska sucha | kg | 25,00 |  |  |
| 8 | Kiełbasa z szynki | kg | 70,00 |  |  |
| 9 | Kości wieprzowe | kg | 300,00 |  |  |
| 10 | Kurczak ćwiartka | kg |  150,00  |  |  |
| 11 | Mięso mielone wieprzowe z łopatki | kg | 50,00  |  |  |
| 12 | Polędwica drobiowa | kg | 20,00 |  |  |
| 13 | Polędwica sopocka | kg | 30,00 |  |  |
| 14 | Polędwica tradycyjna | kg | 20,00 |  |  |
| 15 | Parówki z szynki | kg | 50,00 |  |  |
| 16 | Schab b/k | kg | 150,00 |  |  |
| 17 | Porcja rosołowa z kurczaka | kg | 50,00 |  |  |
| 18 | Polędwica z pieca | kg | 15,00 |  |  |
| 19 | Szynka prezydencka | kg | 20,00 |  |  |
| 20 | Szynka b/k | kg | 170,00 |  |  |
| 21 | Żeberka świeże  | kg | 50,00 |  |  |
| 22 | Szynka na słomie wędzona  | kg | 20,00 |  |  |
| 23 | Schab pieczony | kg | 25,00 |  |  |
| 24 | Szynka bacy | kg | 20,00 |  |  |
| 25 | Szynka słoneczna  | kg | 15,00 |  |  |
| 26 | Szynka z pieca | kg | 15,00 |  |  |
| 27 | Szynka złocista | kg | 15,00 |  |  |
| 28 | Szynka z komina | kg | 15,00 |  |  |
| 29 | Kiełbasa krakowska | kg | 20,00 |  |  |
| 30 | Kiełbasa żywiecka | kg | 20,00 |  |  |
| 31 | Parówki z fileta | kg | 120,00 |  |  |
| 32 | Szynka ze wsi | kg | 15,00 |  |  |
| 33 | Szynka z wędzarni | kg | 15,00 |  |  |
| 34 | Filet z kurczaka | kg | 100,00 |  |  |
| 35 | Polędwica z indyka | kg | 15,00 |  |  |
| 36 | Szynka drobiowa | kg | 15,00 |  |  |
| 37 | Pasztet pieczony | kg | 10,00 |  |  |
| 38 | Kaszanka | kg | 10,00 |  |  |
| 39 | Pasztetowa kremowa | kg | 15,00 |  |  |
| 40 | Kości wieprzowe wędzone | kg | 15,00 |  |  |
| 41 | Pierś z indyka | kg | 20,00 |  |  |
| 42 | Żołądki z indyka | kg | 20,00 |  |  |
| 43 | Skrzydełka z indyka | kg | 10,00 |  |  |
| 44 | Szynka konserwowa | kg | 30,00 |  |  |
| 45 | Szynka okopcona | kg | 15,00 |  |  |
| 46 | Szynka juranda | kg | 20,00 |  |  |
| 47 | Szynka z liściem | kg | 10,00 |  |  |
| 48 | Baleron gotowany | kg | 10,00 |  |  |
| 49 | Pierś z indyka gotowana | kg | 15,00 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu –klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

…………………………………………… …………………………………………

*miejscowość, data podpis*