**Załącznik nr 1d do SIWZ**

**Zadanie 4 – mięso wieprzowe, wołowe, drób oraz wędliny**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
|  | **schab bez kości** | 1 kg | 1000 |  |  |
|  | **łopatka wieprzowa**  | 1 kg | 1100 |  |  |
|  |  **Wołowina z kością antrykot** | 1kg | 50 |  |  |
|  | **karczek wieprzowy bez kości** | 1 kg | 1300 |  |  |
|  | **boczek wędzony gotowany** | 1 kg | 200 |  |  |
|  |  **Parówki**  | 1kg | 300 |  |  |
|  | **Korpusy drobiowe z skrzydełkami** | 1kg | 1000 |  |  |
|  | **Udziec z kurczaka bez kości** | 1kg | 1500 |  |  |
|  | **Pałka z kurczaka**  | 1 kg | 300 |  |  |
|  |  **Filet z kurczaka** | 1 kg | 1700 |  |  |
|  | **kiełbasa wiejska**  | 1 kg | 300 |  |  |
|  | **Filet indyka**  | 1kg | 600 |  |  |
|  | **Podroby (wątroba drobiowa)** | 1kg | 130 |  |  |
|  | **Szynka wołowa bez kości** | 1kg | 80 |  |  |
|  | **Szynka wieprzowa bez kości** | 1kg | 800 |  |  |
|  | **Baton drobiowy** | 1 kg | 40 |  |  |
|  | **Polędwica vano**  | 1 kg | 30 |  |  |
|  | **Szynka tyrolska** | 1 kg | 40 |  |  |
|  | **Udziec z indyka** | 1 kg | 30 |  |  |
|  | **Pasztet Ciechanowski**  | 1 kg | 20 |  |  |
|  | **Pasztet Mazowiecki**  | 1Szt | 30 |  |  |
|  | **Ćwiartka z kurczaka**  | 1 kg | 200 |  |  |
|  | **Razem:** |  |