**Załącznik Nr 1b do SIWZ**

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia**

**Zadanie Nr 2 – Mięso, wędliny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1. Boczek wędzony ze skórą. | kg | 50 |  |  |
| 2. Karczek wieprzowy bez kości. | kg | 200 |  |  |
| 3. Kiełbasa cienka . | kg | 200 |  |  |
| 4. Łopatka wieprzowa bez kości. | kg | 800 |  |  |
| 5. Schab wieprzowy b/kości | kg | 1000 |  |  |
| 6. Mięso od szynki b/kości. | kg | 600 |  |  |
| 7. Parówki , 70 % mięsa | kg | 50 |  |  |
| 8. Szynka wiejska , krojona | kg | 200 |  |  |
| 9. Polędwica wieprzowa | kg | 100 |  |  |
| 10. Żeberka wieprzowe | kg | 50 |  |  |
| 11. Wołowina b/kości | kg | 30 |  |  |
| 12. Mięso wieprzowe gulaszowe | kg | 500 |  |  |
| 13. Polędwica drobiowa , krojona | kg | 100 |  |  |
| 14. Kiełbasa szynkowa gruba , krojona | kg | 20 |  |  |
| 15. Frankfurterki 70% mięsa | kg | 50 |  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |