*Załącznik nr 1.4 do zapytania ofertowego*

………………………………

(pieczątka jednostki)

**Zestawienie asortymentu**

**zadanie 4: Dostawa mięsa i wędlin**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | J.m. | Zapotrze-bowanie | Cena jednostkowa netto | Wartość netto |
| 1 | Boczek parzony/gotowany | kg | 25 |  |  |
| 2 | Blok szynkowy | kg | 10 |  |  |
| 3 | Filet z piersi kurczaka świeży | kg | 280 |  |  |
| 4 | Gulaszowe z indyka | kg | 75 |  |  |
| 5 | Kiełbasa krakowska sucha | kg | 4 |  |  |
| 6 | Kiełbasa wieprzowa | kg | 60 |  |  |
| 7 | Łopatka wieprzowa b/k - mięso | kg | 140 |  |  |
| 8 | Pałka z kurczaka | kg | 180 |  |  |
| 9 | Parówki z szynki | kg | 10 |  |  |
| 10 | Pasztet pieczony | kg | 3 |  |  |
| 11 | Porcje rosołowe | kg | 150 |  |  |
| 12 | Schab b/k - mięso | kg | 120 |  |  |
| 13 | Szynka drobiowa | kg | 3 |  |  |
| 14 | Szynka wieprzowa kulka - mięso | kg | 50 |  |  |
| 15 | Szynka wieprzowa | kg | 10 |  |  |