

Część I mięsa, wędliny, podroby

L.p	Asortyment	J.m.	IŁOŚĆ	Cena jednost. netto w zł	Stawka VAT %	Cena jednost. brutto w zł	Cena brutto (iloczyn.kol. 4 i 7)
	2	3	4	5	6	7	8
Mięso wieprzowe							
1.	Golonka gotowana /95 % /	kg	150				
2.	Karkówka bez kości	kg	1098				
3.	Łopátka bez kości	kg	2788				
4.	Mięso gulaszowe wp. kl. I	kg	753				
5.	Mięso mielone wp. kl. I	kg	411				
6.	Mięso od szynki (zrazowe)kl. I	kg	411				
7.	Podgardle surowe	kg	43				
8.	Schab bez kości	kg	956				
9.	Żeberka kl. I	kg	716				
Mięso wołowe							
1.	Flaki wołowe w rosole /40% przedzołdków/	kg	470				
2.	Gulaszowe wołowe kl. I	kg	120				
3.	Wołowina miękka bez kości kl. I	kg	520				
4.	Wołowina rosółowa / antrykot	kg	228				
Wędliny							
1.	Baleron kl.I	kg	212				
2.	Boczek faszerowany /60 % mięsa/	kg	144				
3.	Boczek surowy kl.I	kg	91				
4.	Boczek wędzony kl. I	kg	412				
5.	Kaszanka	kg	287				
6.	Kiełbasa biała surowa kl.I zawartość mięsa min 80%	kg	998				
7.	Kiełbasa golonkowa /60 % mięsa/	kg	167				
8.	Kiełbasa krakowska kl.I	kg	182				
9.	Kiełbasa podwawelska kl.I zawartość mięsa min 87 %	kg	479				
10.	Kiełbasa szynkowa kl.I	kg	204				
11.	Kiełbasa śląska kl.I zawartość mięsa min 92 %	kg	358				
12.	Kiełbasa wiejska kl.I	kg	329				
13.	Kiełbasa z kija zawartość mięsa min 92 %	kg	32				
14.	Kiełbasa z komina zawartość mięsa min 83%	kg	20				
15.	kiełbasa zwyczajna zwarłość mięsa do 80%	kg	145				
16.	Kiełbasa żywiecka /70 % mięsa/	kg	130				
17.	Mielonka angielska /50 % mięsa/	kg	100				
18.	Mortadela min 42 % mięsa wieprzowego	kg	326				
19.	Parówki drobiowe tradycyjne bez osłonek zawartość mięsa drobiowego min 66 % kl I	kg	223				
20.	Parówki wieprzowe odtłuszczone zawartość mięsa min 83 % kl.I	kg	493				
21.	Pasztetowa /20 % mięsa, 5 % wątroby/	kg	170				
22.	Podgardle wędzone(paski)	kg	110				
23.	Polędwica sopocka kl.I min 65 % zawartości mięsa	kg	242				
24.	Polędwica wieprzowa z warzywami /40 % mięsa, 5 % warzyw/	kg	128				
25.	Salceson biały /12 % mięsa/	kg	144				
26.	Salceson ozorkowy /12 % ozorów wieprzowych/	kg	148				
27.	Smalec	kg	111				
28.	Szynka gotowana wiejska kl.I	kg	277				
29.	Szynka konserwowa kl.I	kg	169				
Wartość całkowita brutto							

Wartość całkowita brutto: *słownie:*

Oświadczam, że podane kwota nie ulegnie zmianie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

Data.....

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy

Część II mięsa i wędliny drobiowe

L.p	Asortyment	J.m.	ILOŚĆ	Cena jednost. netto w zł	Stawka VAT %	Cena Jednost. brutto w zł	Cena brutto (iloczyn.kol. 4 i 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
Mięso drobiowe							
1	Filet z piersi indyka	kg	250				
2	Filet z piersi kurczaka	kg	1766				
3	Kurczak świeży	kg	743				
4	Mięso gulaszowe z indyka	kg	100				
5	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	4069				
6	Serca drobiowe świeże	kg	50				
7	Skrzydółka z kurczaka	kg	691				
8	Udka właściwe	kg	1728				
9	Udka z kurczaka (pałka)	kg	275				
10	Wątroba drobiowa świeża	kg	175				
11	Żółtki drobiowe świeże	kg	50				
Wędliny drobiowe							
1	Baleron z indyka /50% mięsa/	kg	62				
2	Indyk w galarecie 50% mięsa	kg	100				
3	Kurczak faszerowany wątróbką /50 % mięsa/	kg	164				
4	Nadzionko drobiowe	kg	165				
5	Paszтет drobiowy zawartość mięsa drobiowego min. 36 %	kg	175				
6	Pieczeń domowa zawartość mięsa wieprz. min 42 %	kg	111				
7	Pierś wędzona z indyka zawartość mięsa min 75 %	kg	170				
8	Polędwica drobiowa z kurczaka min 65 % zawartości mięsa	kg	206				
9	Salceson drobiowy 80% podrobów	kg	162				
10	Szynka drobiowa delikatesowa zawartość mięsa min 65%	kg	219				
11	Udka wędzone z kurczaka	kg	158				
Wartość całkowita brutto							

Wartość całkowita brutto: *słownie:*

Oświadczam, że podane kwota nie ulegnie zmianie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

Data.....

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy