

.....  
Wykonawca

Część I  
Mięso i produkty mięsne

**mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe**

| lp. | opis przedmiotu zamówienia              | Jedn. miary | Ilość | Cena netto | Wartość netto | Cena brutto | Wartość brutto | VAT % |
|-----|---|-------------|-------|------------|---------------|-------------|----------------|-------|
| 1.  | mięso wołowe extra bez kości            | kg          | 15    |            |               |             |                |       |
| 2.  | mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa  | kg          | 10    |            |               |             |                |       |
| 3.  | mięso wieprzowe – od szynki (extra b/k) | kg          | 70    |            |               |             |                |       |
| 4.  | mięso wieprzowe – karczek bez kości     | kg          | 400   |            |               |             |                |       |
| 5.  | mięso wieprzowe – karczek z kością      | kg          | 10    |            |               |             |                |       |
| 6.  | mięso wieprzowe – łopatka bez kości     | kg          | 350   |            |               |             |                |       |
| 7.  | mięso wieprzowe – łopatka z kością      | kg          | 10    |            |               |             |                |       |
| 8.  | mięso wieprzowe – schab bez kości       | kg          | 280   |            |               |             |                |       |
| 9.  | mięso wieprzowe – schab z kością        | kg          | 10    |            |               |             |                |       |
| 10  | żeberka wieprzowe                       | kg          | 350   |            |               |             |                |       |
| 11  | słonina świeża bez skóry                | kg          | 25    |            |               |             |                |       |
| 12  | mięso drobiowe – filet z indyka         | kg          | 10    |            |               |             |                |       |
| 13  | mięso drobiowe – filet z kurczaka       | kg          | 250   |            |               |             |                |       |

|    |                            |    |     |  |  |  |  |  |
|----|----------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|
| 14 | udka z kurczaka            | kg | 480 |  |  |  |  |  |
| 15 | wątróbki z indyka          | kg | 10  |  |  |  |  |  |
| 16 | żołądki z indyka           | kg | 10  |  |  |  |  |  |
| 17 | serca z indyka             | kg | 10  |  |  |  |  |  |
| 18 | wątróbki z kurczaka        | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 19 | żołądki z kurczaka         | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 20 | serca z kurczaka           | kg | 10  |  |  |  |  |  |
| 21 | porcje rosółowe (drobiowe) | kg | 500 |  |  |  |  |  |

**wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów**

|    |                                     |    |     |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|
| 22 | boczek surowy wędzony               | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| 23 | boczek wędzony bez kości parzony    | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 24 | szynka wędzona gotowana             | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 25 | baleron parzony                     | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 26 | połędwica sopocka                   | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 27 | filet z indyka                      | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 28 | kielbasa gruba – drobiowa szynkowa  | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 29 | kielbasa gruba – drobiowa sucha     | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 30 | kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 31 | kielbasa gruba – gołonkowa          | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 32 | kielbasa gruba – krakowska sucha    | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 33 | kielbasa gruba – szynka w galarecie | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 34 | kielbasa gruba – szynka konserwowa  | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| 35 | kielbasa gruba – salami             | kg | 10  |  |  |  |  |  |
| 36 | kielbasa gruba – boczek faszerowany | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 37 | kielbasa gruba – mielonka           | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 38 | kielbasa gruba – mortadela          | kg | 180 |  |  |  |  |  |

|    |  |       |       |       |  |       |  |       |
|----|--|-------|-------|-------|--|-------|--|-------|
| 39 | kielbasa –<br>połędwica<br>drobiowa                              | kg    | 120   |       |  |       |  |       |
| 40 | kielbasa – biała<br>parzona                                      | kg    | 150   |       |  |       |  |       |
| 41 | kielbasa –<br>śląska   | kg    | 220   |       |  |       |  |       |
| 42 | kielbasa –<br>jałowcowa  | kg    | 30    |       |  |       |  |       |
| 43 | Kielbasa-<br>wiejska   | kg    | 80    |       |  |       |  |       |
| 44 | kielbasa –<br>toruńska   | kg    | 100   |       |  |       |  |       |
| 45 | kielbasa –<br>zwyczajna  | kg    | 150   |       |  |       |  |       |
| 46 | kielbasa –<br>parówki<br>wieprzowe<br>gruba-gruba -<br>parówkowa | kg    | 150   |       |  |       |  |       |
| 47 | kielbasa –<br>parówka<br>wieprzowa<br>cienka                     | kg    | 150   |       |  |       |  |       |
| 48 | kielbasa –<br>gruba piwna  | kg    | 60    |       |  |       |  |       |
| 49 | kaszanka w<br>cienkim flaku                                      | kg    | 350   |       |  |       |  |       |
| 50 | salceson<br>golonkowy  | kg    | 80    |       |  |       |  |       |
| 51 | pasztet<br>wieprzowy   | kg    | 30    |       |  |       |  |       |
| 52 | schab pieczony   | kg    | 80    |       |  |       |  |       |
| 53 | pasztet<br>drobiowy  | kg    | 50    |       |  |       |  |       |
| 54 | pasztet pieczony   | kg    | 40    |       |  |       |  |       |
| 55 | kielbasa- gruba<br>żywiecka                                      | kg    | 40    |       |  |       |  |       |
| 56 | szynka biała   | kg    | 50    |       |  |       |  |       |
| 57 | pieczeń<br>wieprzowa -<br>rzymska                                | kg    | 180   |       |  |       |  |       |
| 58 | Razem:   | ----- | ----- | ----- |  | ----- |  | ----- |

Łączna wartość zamówienia wynosi :

Brutto : .....zł.

Słownie : .....zł

.....  
/Wykonawca/