

Część I – mięsa, wędliny, podroby

Lp.	Asortyment	J.m.	ilość	Cena jednost.	Cena brutto w zł.
				brutto w zł.	
1	2	3	4	5	6
Mięso wieprzowe					
1.	Golonka gotowana (95 %)	kg	200		
2.	Karkówka bez kości	kg	120		
3.	Łopatka bez kości	kg	600		
4.	Mięso gulaszowe wp. Kl.I	kg	100		
5.	Mięso od szynki (zrazowe) kl. I formowane	kg	300		
6.	Schab bez kości	kg	350		
7.	Żeberka extra - paski	kg	150		
Mięso wołowe					
1.	Gulaszowe wołowe kl. I-extra	kg	100		
2.	Wołowina miękka bez kości extra z udźca	kg	300		
3.	Wołowina rosółowa (antrykot)	kg	200		
Wędliny					
1.	Baleron kl.I	kg	200		
2.	Bekon wędzony parzony 100 % mięsa	kg	200		
3.	Boczek faszerowany 100 % mięsa	kg	200		
4.	Boczek pieczony	kg	100		
5.	Boczek surowy kl.I	kg	100		
6.	Boczek wędzony kl. I	kg	300		
7.	Frankfurterki 100% mięsa	kg	150		
8.	Kabanosy 100% mięsa	kg	40		
9.	Kaszanka gryczana cienka z wątróbką	kg	400		
10.	Kaszanka gryczana gruba	kg	100		
11.	Kielbasa biała surowa zawartość mięsa 90%	kg	700		
12.	Kielbasa golonkowa (min 60 % mięsa)	kg	100		
13.	Kielbasa krakowska kl.I sucha	kg	210		
14.	Kielbasa myśliwska	kg	100		
15.	Kielbasa parówkowa 60 % mięsa	kg	200		
16.	Kielbasa podwawelska kl.I zawartość mięsa min 87 %	kg	200		
17.	Kielbasa swojska zawartość mięsa min. 92%	kg	250		
18.	Kielbasa szynkowa kl.I 80% mięsa	kg	210		
19.	Kielbasa wiejska kl.I 90% mięsa	kg	400		
20.	Kielbasa żywiecka min. 70% mięsa	kg	400		
21.	Mielonka angielska (50% mięsa)	kg	200		
22.	Mortadela min 60 % mięsa wieprzowego	kg	300		
23.	Ogonówka wędzona	kg	100		
24.	Parówki /mięso z szynki 93% /	kg	230		
25.	Parówki /mięsa wieprzowego 93%/	kg	100		
26.	Paszтет domowy ze śliwką 60 % mięsa	kg	260		
27.	Paszтетowa 50 % mięsa, 10 % wątróbki ze szczypiorkiem lub grzybami	kg	150		
28.	Pieczeń wieprzowa 80% mięsa	kg	150		
29.	Podgardle wędzone(paski)	kg	100		
30.	Salceson biały 40% mięsa	kg	150		
31.	Salceson golonkowy 80% golonki	kg	200		
32.	Salceson ozorkowy czarny 60% ozorów wieprzowych	kg	150		
33.	Schab pieczony 100 % mięsa	kg	100		
34.	Smalec	kg	50		
35.	Szynka gotowana wędzona 100% mięsa z becзки	kg	250		

36.	Szynka gotowana wiejska biała kl. I	kg	210		
37.	Szynka konserwowa kl. I	kg	260		
Wynagrodzenie całkowite brutto					

Wynagrodzenie całkowite brutto: słownie

.....

"Należy podać ceny dla każdej pozycji wykazu. W przypadku braku ceny dla którejkolwiek pozycji oferta nie będzie ważna. Wszystkie podane parametry procentowe należy uważać za minimalne – jakie musi spełniać zaproponowany produkt. Zamawiający dopuszcza zaproponowanie produktu o parametrach wyższych".

Oświadczam, że podane kwoty nie ulegną zmianie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

Data: