

(pieczęć wykonawcy)

WYKAZ ARTYKUŁÓW

Część II: MIĘSO I WĘDLINY

L.p.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Filet z kurczaka świeży	kg	1800		- zł
2	Kiełbasa biała surowa(nie mniej niż 85% mięsa, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu)	kg	60		- zł
3	Szynka z kurczaka wędlina(zawartość mięsa powyżej 85%)	kg	100		- zł
4	Kiełbasa podsuszana, typu"krakowska sucha" lub żywiecka podsuszana, wieprzowa(nie mniej niż 104g mięsa na 100g produktu)	kg	60		- zł
5	Kiełbasa wieprzowa extra 80% mięsa	kg	300		- zł
6	Łopatka wieprzowa z półtuszy E lub S b/k tłuszczu i skóry	kg	1600		- zł
7	Parówki z szynki, zawartość szynki nie mniej niż 90%	kg	450		- zł
8	Polędwica wieprzowa podwędzana(nie mniej niż 104 g mięsa na 100 g produktu, bez konserwantów) w kawałku	kg	100		- zł
9	Schab środkowy b/k	kg	1100		- zł
10	Szynka gotowana wieprzowa, nie mielona(nie mniej niż 85% mięsa, bez konserwantów)	kg	100		- zł
11	Szynka wieprzowa z półtuszy klasa E lub S b/k tłuszczu i skóry	kg	800		- zł
12	Udziec z kurczaka świeże z/k	kg	2000		- zł
13	Pasztet z kurczaka(nie mniej niż 85% mięsa)	kg	60		- zł
14	Wędlina drobiowa typu"rolada drobiowa z kurczaka, gotowana" lub"filet wędzony z indyka"(nie mniej niż 85% mięsa bez konserwantów)	kg	100		- zł
15	Wołowina gulaszowa	kg	110		- zł

16	Żeberka wieprzowe świeże extra	kg	600		- zł
WARTOŚĆ RAZEM BRUTTO W ZŁOTYCH					

Wymagana jakość: Mięso świeże, bez wlewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku mięsa.

.....
ęć i podpis osoby upoważnionej