

Lp	Nazwa produktu	jedn. miary	Szacunkowa ilość zapotrzebowania w skali 12 m-cy.	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Antrykot	kg	30			
3	Gulaszowe wieprz.	kg	320			
5	Karczek	kg	200			
6	Kości wędzone	kg	240			
7	Kości wieprzowe	kg	840			
8	Mielone	kg	620			
9	Nerki	kg	40			
10	Łopatka	kg	438			
11	Ozory	kg	60			
12	Schab z kością	kg	260			
13	Słonina	kg	130			
15	Wołowina b./kości	kg	100			
16	Wątroba	kg	40			
17	Żeberka	kg	240			
18	Szynka b/k	kg	208			
19	Schab b/k	kg	160			
20	Łopatka b/k	kg	300			
	<b>DRÓB</b>					
1	Filet z kurczaka	kg	340			
2	Kurczak	kg	250			
3	Udziec	kg	300			
4	Udko z kurczaka	kg	850			
5	Wątroba drobiowa	kg	240			

	WĘDLINY					
1	Baleron	kg	344			
2	Boczek formowany	kg	216			
3	Galaretka wieprzowa 250 g	szt.	460			
4	Konserwa turystyczna 300 g	szt.	390			
5	Kiełbasa biała	kg	172			
6	Kaszanka	kg	475			
7	Krakowska	kg	364			
8	Kiełbasa drobiowa	kg	140			
9	Łopatka pieczona	kg	144			
10	Mielonka	kg	260			
11	Mortadela	kg	176			
12	Pieczeń rzymska	kg	242			
13	Parówki	kg	402			
14	Polędwica drobiowa	kg	262			
15	Pasztetowa	kg	140			
16	Parówkowa	kg	188			
17	Pasztet drobiowy konserwa 200 g	szt.	2060			
18	Salceson	kg	166			
19	Szynkowa	kg	274			
20	Śląska	kg	332			
21	Szynka konserwowa	kg	188			
22	Szynka wiejska	kg	388			
23	Szynka drobiowa	kg	100			
24	Tyrolska	kg	200			
25	Toruńska	kg	204			
26	Zwyczajna	kg	344			
27	Salami	kg	104			
28	Ogonówka	kg	192			
29	Żywiecka	kg	160			

Lp	Nazwa produktu	jedn. miary	Szacunkowa ilość zapotrzebowania w skali 12 m-cy.			
29	Piwna	kg	270			
30	Boczek wędzony	kg	20			
31	Dębicka	kg	130			
32	Podwawelska	kg	140			
33	Schab pieczony	kg	148			
34	Golonkowa	kg	230			
35	Poławdwica sopocka	kg	218			
36	Pasztet drobiowy konserwa 160 g	szt.	620			
37	Kiełbasa cienka	kg	100			
38	Pasztet staropolski	kg	106			
39	Kiełbasa wiśniowo- dębowa	kg	188			
40	Szynka konserwowa w puszce	szt.	100			

Strona 14

Łączna wartość zamówienia brutto ..... zł

/słownie brutto .....

Data .....

.....  
Podpis Wykonawcy