

część A

Mięsa i wędliny

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 6 m-cy	Cena jed. netto	Vat	Wartość brutto
1	schab środkowy b/k	kg	420			
2	szynka wieprzowa b/k kl 1	kg	400			
3	łopatka b/k wieprzowa lux	kg	200			
4	poledwiczki wieprzowe	kg	210			
5	schab karkowy b/k	kg	80			
6	łopatka wołowa lux	kg	180			
7	szponder wołowy	kg	50			
8	krzyżowa wołowa	kg	80			
9	udko kulinarne z kurczaka	kg	40			
10	udko z kurczaka	kg	120			
11	udziec z kurczaka trybowany ze skórą	kg	340			
12	filet z piersi kurczaka kl.A	kg	620			
13	korpusy z kurczaka kl.A	kg	60			
14	filet z piersi indyka kl.A	kg	450			
15	udziec trybowany z indyka	kg	60			
16	skrzydła z indyka kl.A	kg	85			
17	boczek wędzony	kg	150			
18	żeberka wędzone	kg	40			
19	parówki z szynki 90% mięsa	kg	30			
20	parówki z indyka 90% mięsa	kg	30			
21	pasztet drobiowy	kg	8			
22	krakowska sucha	kg	8			
23	połędwica sopocka	kg	16			
24	szynka konserwowa	kg	8			
25	szynka biała	kg	8			
26	szynkowa lux	kg	8			
27	kielbasa biała surowa	kg	30			
28	kielbasa biała parzona	kg	15			
29	kielbasa ze wsi min.70%mięsa	kg	30			
	Razem	XXXX	XXXXX			

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 6 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych)