

Nazwa

Adres

Miejscowość Data

Zamawiający informuje iż nastąpiła zmiana formularza cenowego

Wartość procentowa przedstawiona w opisach jest wartością minimalną jaką Wykonawca może zaoferować

Część 2 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny

CPV – 15110000-2 **Mięso** CPV – 15130000-8 **Wędliny** CPV – 15112000-6 **Drób**

| Lp. | Asortyment | J.m. | Ilość | Opis | Cena netto | VAT | Cena brutto |
|-----|-------------------------|------|-------|-------------------------|------------|-----|-------------|
| 1. | Baleron gotowany | Kg | 100 | zawartość mięsa wp. 67% | | | |
| 2. | Boczek duński parzony | Kg | 200 | zawartość mięsa wp. 82% | | | |
| 3. | Boczek paski parzony | Kg | 250 | zawartość mięsa wp. 88% | | | |
| 4. | Boczek surowy bez żeber | Kg | 100 | | | | |
| 5. | Filet z indyka | Kg | 60 | | | | |
| 6. | Filet z kurczaka | Kg | 2500 | | | | |
| 7. | Golonka | Kg | 500 | | | | |

| | | | | | | |
|-----|-----------------------------|----|------|---|--|--|
| 8. | Kaczka barbarie | Kg | 50 | | | |
| 9. | Karczek b/k luz | Kg | 1500 | | | |
| 10. | Kaszanka | Kg | 200 | mięso wp. 20%; kasza gryczana 20%; wątroba wp. 8% | | |
| 11. | Kiełbasa biała delikatesowa | Kg | 60 | zawartość mięsa wp. 71% | | |
| 12. | Kiełbasa jałowcowa | Kg | 10 | mięso wp. 88%; mięso wołowe 6% | | |
| 13. | Kiełbasa krakowska sucha | Kg | 30 | do wyprodukowania 100g produktu zużyto 127g mięsa | | |
| 14. | Kiełbasa podsuszana extra | Kg | 10 | zawartość mięsa indyczego 75%; mięsa wp. 16% | | |
| 15. | Kiełbasa polska surowa | Kg | 50 | do wyprodukowania 100g produktu zużyto 107g mięsa | | |
| 16. | Kiełbasa śląska | Kg | 70 | zawartość mięsa wp. 81% | | |
| 17. | Kiełbasa śląska cienka | Kg | 40 | zawartość mięsa wp. 98% | | |
| 18. | Kiełbasa zwyczajna | Kg | 500 | mięso wp. 46%; mięso wołowe 16% | | |
| 19. | Kości karczek | Kg | 40 | | | |
| 20. | Kości schab | Kg | 500 | | | |
| 21. | Kości wędzone | Kg | 200 | | | |
| 22. | Kurczak świeży | Kg | 300 | | | |
| 23. | Łopatka | Kg | 20 | | | |
| 24. | Łopatka z dzika | Kg | 30 | | | |
| 25. | Łopatka z jelenia | Kg | 30 | | | |
| 26. | Mielone | Kg | 800 | mięso wp. 47,7%; mięso wołowe 31,8% | | |
| 27. | Mięso gulaszowe drobiowe | Kg | 25 | | | |
| 28. | Mięso gulaszowe wieprzowe | Kg | 400 | | | |
| 29. | Ogonówka parzona | Kg | 50 | zawartość mięsa wp. 68% | | |
| 30. | Parówka cienka we folii | Kg | 100 | zawartość mięsa wp. 71%; długość: 18cm | | |
| 31. | Paluszki śląskie | Kg | 300 | zawartość mięsa wp. 75%; długość: 25cm | | |
| 32. | Parówka folia | Kg | 10 | zawartość mięsa wp. 58% | | |
| 33. | Parówki cienkie | Kg | 50 | zawartość mięsa wp. 60% | | |
| 34. | Polędwica sopocka | Kg | 200 | zawartość mięsa wp. 65% | | |
| 35. | Polędwica wołowa | Kg | 100 | | | |
| 36. | Polędwiczki wieprzowe | Kg | 200 | | | |
| 37. | Porcja rosółowa z kurczaka | Kg | 500 | | | |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------|----|--------------|--|--|--|--|
| 38. | Salami | Kg | 5 | zawartość mięsa wołowego 72% | | | |
| 39. | Salceson wiejski | Kg | 15 | zawartość mięsa wp. 65% | | | |
| 40. | Schab b/k | Kg | 1700 | | | | |
| 41. | Schab z dzika | Kg | 30 | | | | |
| 42. | Schab z pieca | Kg | 10 | | | | |
| 43. | Schab z/k | Kg | 10 | | | | |
| 44. | Skrzydółka z kurczaka | Kg | 50 | | | | |
| 45. | Słonina | Kg | 25 | | | | |
| 46. | Smalec staropolski | Kg | 20 | do wyprodukowania 100g produktu użyto 66g tłuszczu wp. i 52g mięsa wp. | | | |
| 47. | Szynka wiejska | Kg | 200 | zawartość mięsa wp. 77% | | | |
| 48. | Szynka gotowana | Kg | 60 | zawartość mięsa wp. 67% | | | |
| 49. | Szynka konserwowa | Kg | 400 | zawartość mięsa wp. 61% | | | |
| 50. | Udka kaczki | Kg | 80 | | | | |
| 51. | Udka z kurczaka | Kg | 2500 | | | | |
| 52. | Udziec cielęcy b/k | Kg | 30 | | | | |
| 53. | Wątróbka drobiowa | Kg | 15 | | | | |
| 54. | Żeberka paski ekstra | Kg | 400 | | | | |
| | | | Razem | | | | |