

.....
/pieczęć firmowa wykonawcy/

GRUPA VIII:**DRÓB (CPV: 15112000-6)****PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE (CPV: 15131100-6)**

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Wymaganie „100 g produktu = min. 100 g mięsa”	Karta produktu załączona (✓)	Ilość szacunkowa	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Kiełbasa z fileta (drobiowa) o zaw. 100% mięsa i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g gotowego produktu	kg	TAK		160					
2.	Kiełbasa biała – wieprzowa, surowa; <u>Skład</u> : mięso wieprzowe minimum 100% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych	kg	TAK		120					
3.	Kiełbasa podwawelska - drobno rozdrobniona, wędzona, parzona; <u>Skład</u> : mięso wieprzowe min. 100% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych	kg	TAK		180					
4.	Kiełbasa szynkowa parzona; <u>Skład</u> : szynka min. 100%, bez skór i tłuszczu i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych	kg	TAK		200					
5.	Kiełbasa żywiecka; <u>Skład</u> : mięso wieprzowe min. 100%, mięso z indyka min.20% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych	kg	TAK		80					

6.	Kiełbasa czosnkowa; <u>Skład</u> : mięso wieprzowe min. 100%, tłuszcz wieprzowy min. 5% i 0% MOM bez zaw. E621 i pochodnych	kg	TAK		20					
7.	Polędwica z kurcząt: polędwica drobiowa, produkt blokowy drobiowy o zawartości min. 96% fileta z kurczaka, produkt bezglutenowy	kg	NIE		80					
8.	Polędwica wieprzowa Sopocka; <u>Skład</u> : 100g produktu z min. 105g schabu wieprzowego bez dodatku E	kg	TAK		80					
9.	Szynka konserwowa; <u>Skład</u> : o zawartości min. 90% mięsa wieprzowego, produkt bezglutenowy	kg	TAK		80					
10.	Szynka delikatesowa z kurcząt: <u>Skład</u> : produkt blokowy drobiowy o zawartości min. 90% fileta z kurczaka	kg	NIE		140					
11.	Szynka wieprzowa gotowana; <u>Skład</u> : 100g produktu wyprodukowano z min. 128g mięsa wieprzowego, chuda, parzona, bez dodatku E	kg	TAK		80					
12.	Parówka drobiowa cienka; <u>Skład</u> : o zawartości min. 80% mięsa drobiowego, bez dodatku E	kg	NIE		80					
13.	Parówki wieprzowe z szynki; <u>Skład</u> : o zawartości min. 94% mięsa wieprzowego z szynki	kg	TAK		100					
14.	Filet z piersi kurczaka b/s kl. A	kg	NIE		1 400					
15.	Kurczak świeży	kg	NIE		300					
16.	Filet z piersi indyka b/s kl. A	kg	NIE		300					

17.	Ćwiartki z kurcząt	kg	NIE		1 400					
18.	Schab b/k pieczony; Skład: do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 125g mięsa wieprzowego, produkt	kg	TAK		70					
19.	Filet maślany z indyka; Skład: mięso z indyka min. 86% (bez MOM)	kg	NIE		50					
20.	Szynka dębowa; Skład: mięso wieprzowe min. 85% (bez MOM)	kg	NIE		50					
21.	Szynka biesiadna; Skład: wyprodukowano 100g z min. 10g mięsa wieprzowego (bez MOM)	kg	TAK		50					
		RAZEM WARTOŚĆ NETTO:								

słownie razem wartość netto:

.....
/data i miejsce sporządzenia/

.....
/podpis i pieczęć osoby upoważnionej/

