

13.	Kiełbasa biała parzona	kg	60						50	10	
14.	Kiełbasa biała surowa	kg	150					150			
15.	Kiełbasa dla chłopa	kg	75					40	10	25	
16.	Kiełbasa golonkowa (min 80% mięsa)	kg	38						8	10	20
17.	Kiełbasa kasztelańska	kg	5								5
18.	Kiełbasa krakowska	kg	85						25	10	50
19.	Kiełbasa krojona	kg	8						8		
20.	Kiełbasa krotoszyńska	kg	35						15	20	
21.	Kiełbasa krotoszyńska z beczki	kg	10						10		
22.	Kiełbasa parówkowa	kg	28						8	20	
23.	Kiełbasa drobiowa	kg	18						8		10
24.	Kiełbasa smakowita	kg	45						25	5	15
25.	Kiełbasa szynkowa	kg	75						25	20	30
26.	Kiełbasa śląska (min 80% mięsa)	kg	600						250	50	300
27.	Kiełbasa typu „podwawelska” (min. 80% mięsa)	kg	170					120	30	20	
28.	Kiełbasa typu „toruńska”	kg	165					40	10	15	100
29.	Kiełbasa typu domowa, po chłopsku, dworska, czosnkowa, wiejska dla chłopa, własnej roboty (min. 80% mięsa)	kg	50						30	20	
30.	Kiełbasa z piersi kurczaka	kg	10						10		
31.	Kiełbasa z szynki (min 80% mięsa)	kg	40						10	15	15
32.	Kiełbasa żywiecka (min 80% mięsa)	kg	110						20	10	80

33.	Kości karkowe i schabowe	kg	170							140		30
34.	Krakowska parzona	kg	75							15	10	50
35.	Kurczak faszerowany	kg	23							8		15
36.	Łopatka na ciemno wędzona	kg	18							8		10
37.	Łopatka wieprzowa bez kości	kg	2335						1500	500	35	300
38.	Metka	kg	3								3	
39.	Metka łososiowa	kg	50							8	2	40
40.	Mielonka królewiecka	kg	35							20	5	10
41.	Mielonka tyrolska	kg	13							8	5	
42.	Mielonka wieprzowa	kg	8							8		
43.	Mortadela	kg	119							4	5	110
44.	Ogonówka	kg	100							10	30	60
45.	Ogony wieprzowe	kg	20									20
46.	Paluszki drobiowe	kg	120							40		80
47.	Parówki Delikatesowe(berlinki)	kg	130							40	40	50
48.	Pasztet drobiowy	kg	18							8	10	
49.	Pasztet dziadunia	kg	53							8	10	35
50.	Pasztet firmowy	kg	28							8	10	10
51.	Pasztetowa drobiowa	kg	30							10		20
52.	pasztetowa podwędzana	kg	70							15	5	50
53.	Pieczeń rzymska, keks	kg	40								10	30
54.	Pierś królewska	kg	18							8		10
55.	Polędwica miodowa	kg	35							15	10	10
56.	Polędwica sopocka	kg	70							45	25	

82.	Szynka wędzona	kg	45						15	15	15
83.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	630					300	100	110	120
84.	Szynka z piersi indyka	kg	40						25	5	10
85.	Szynka ze swojskiej wędzarni	kg	30						20	5	5
86.	Szynkowa extra	kg	8						8		
87.	Szynkóweczka	kg	23						8		15
88.	Szynkówka	kg	8						8		
89.	Wędlina drobiowa (szkolna, miodowa, smakovita, filet z piersi indyka) - min 80% mięsa	kg	50						15	5	30
90.	Żeberka	kg	260					120	20	20	100
91.	Szynka chłopa	kg	35						25		10
92.	Szynka z komina	kg	18						8		10
93.	Szynkowa wojskowa	kg	15						15		
94.	Kiełbasa olsztyńska	kg	8						8		
95.	Kiełbasa z piersi	kg	38						8		30
96.	Pasztetowa pomidorowa	kg	25						20		5
97.	Pasztet ze śliwką	kg	20						15		5
98.	Pasztet z żurawiną	kg	10								10
99.	Szynka mięso kulka	kg	100						50		50
RAZEM poz. 1-99		X	X	X		X		X	X	X	X

Razem wartość pakietu nr 1

netto zł

Słownie wartość netto:.....

brutto zł

Słownie wartość brutto:.....

....., dnia r.
miejsowość

.....
*podpis (i pieczętka) osoby/osób, uprawnionej/uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*