

Specyfikacja zamówienia

1.3. Mięso, drób i produkty wędliniarskie

L.p.	Nazwa produktu	Jedn. miary	Cena brutto za jedn. miary	Prognozo-wana ilość zużycia w skali roku	Łączna cena brutto w pozycji (iloczyn kol. 4 i kol. 5) w zł
1	2	3	4	5	6
1.	Boczek	kg		30	
2.	Kielbasa śląska	kg		40	
3.	Mięso gulaszowe	kg		150	
4.	Mięso mielone	kg		200	
5.	Mięso z piersi kurczaka bez skóry	kg		140	
6.	Mięso z ud kurczaka ze skórą	kg		400	
7.	Parówki z kurczaka [g]	kg		10	
8.	Połędwica luksusowa	kg		3	
9.	Schab b/k	kg		90	
10.	Szynka delikatesowa z kurczaka	kg		3	
11.	Szynkówka wieprzowa	kg		3	
12.	Wątroba wieprzowa	kg		60	
13.	Wątroba drobiowa	kg		100	
14.	Wieprzowina, karkówka b/k	kg		135	
15.	Żeberka wieprzowe	kg		70	
16.	Smalec	kg		10	

Razem wartość: _____

Specyfikacja zamówienia

1.4. Mrożonki, ryby mrożone

L.p.	Nazwa produktu	Jedn. miary	Cena brutto za jedn. miary	Prognozowana ilość zużycia w skali roku	Łączna cena brutto w pozycji (iloczyn kol. 4 i kol. 5) w zł
1	2	3	4	5	6
1.	Brokuł mrożony	kg		10	
2.	Mieszanka warzywna do zupy	kg		20	
3.	Fasolka szparagowa	kg		120	
4.	Groszek zielony mrożony [g]	kg		20	
5.	Mieszanka - warzywa na patelnię 450 g)	kg		50	
6.	Mieszanka owocowa mrożona	kg		80	
7.	Śliwki bez pestek mrożone	kg		20	
8.	Truskawki mrożone	kg		30	
9.	Wiśnie bez pestek mrożone	kg		80	
10.	Włoszczyzna krojona w paski mrożona	kg		200	
11.	Dorsz mrożony, filety bez skóry	kg		70	
12.	Morszczuk argentyński bez skóry	kg		90	
13.	Marchewka kostka mr.	kg		100	
14.	Szpinak	kg		15	

Razem wartość: _____