

CPV: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp.	Nazwa artykułu	J.m	Klasa	Przewidywana Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto /5x6/	Cena jed. brutto	Wartość brutto z Vat /5x8/
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Szynka wieprzowa b/k	kg	1	100				
2	Boczek wędzony surowy	kg	1	130				
3	Schab wieprzowy b/k	kg	1	250				
4	Schab wieprzowy z/k	kg	1	120				
5	Wołowina b/k	kg	1	450				
6	Kiełbasa biała parzona min.70% mięsa	kg	1	200				
7	Kiełbasa śląska min.70% mięsa	kg	1	270				
8	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	1	100				
9	Pasztet drobiowy pieczony	kg	1	30				
10	Kiełbasa żywiecka parzona min. 70% mięsa	kg	1	135				
11	Szynka wieprzowa gotowana min. 70% mięsa	kg	1	100				
12	Kiełbasa szynkowa min. 70% mięsa	kg	1	125				
13	Szynka drobiowa min70% mięsa	kg	1	30				
14	Kiełbasa krakowska parzona	kg	1	95				
15	Kiełbasa krakowska sucha	kg	1	180				
16	Kiełbasa jałowcowa	kg	1	44				
17	Salami	kg	1	10				
18	Kiełbasa myśliwska	kg	1	90				
19	Szynka tyrolska	kg	1	20				
20	Kabanosy wieprzowe	kg	1	25				
21	Kabanosy drobiowe	kg	1	15				
23	Polędwica sopocka	kg	1	155				
24	Kiełbasa żywiecka parzona min. 70% mięsa	kg	1	130				
25	Parówka min.85% mięsa	kg	1	385				
26	Blok drobiowy	kg	1	18				
27	Szynka krucha	kg	1	38				
28	Pasztet zapiekany	kg	1	84				
29	Boczek wędzony	kg	1	128				
30	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	1	100				
31	Szynka Babuni	kg	1	36				
33	Łopatka wieprzowa b/k	kg	1	350				
34	Udko z kurczaka	kg	1	900				
35	Piersi z indyka	kg	1	100				
36	Schab pieczony	kg	1	200				
37	Szynka z indyka	kg	1	30				
38	Piersi z kurczaka	kg	1	660				

DYREKTOR SZKOŁY

Pieczyński

39	Kiełbasa szynkowa z indyka	kg	1	10				
40	Porcje rosółowe	kg	1	800				
41	Szynka krucha	kg	1	60				
42	Ogonówka	kg	1	70				
43	Polędwica drobiowa	kg	1	150				
44	Szynka tostowa	kg	1	30				
45	Szynka chłopska	kg	1	30				
46	Szynka po wiejsku	kg	1	20				
47	Wędzonka kołobrzaska	kg	1	10				
48	Szynka wieprzowa z łopatki	kg	1	30				
49	Filet z indyka wędzony	kg	1	15				
50	Szynka z piersi kurcząt	kg	1	25				
51	Filet parzony królewski	kg	1	5				
52	Schab drobiowy w majeranku	kg	1	15				
53	Kiełbasa swojska	kg	1	55				
54	Polędwica drobiowa miodowa	kg	1	20				
55	Wędzonka wielkopolska	kg	1	30				
56	Wędzonka wieprzowa	kg	1	30				
57	Schab pieczony w boczku	kg	1	25				
58	Boczek świeży	kg	1	15				
59	Schab z pieca	kg	1	30				
60	Polędwica z indyka	kg	1	30				
61	Polędwica z komina	kg	1	45				
62	Szynka biała	kg	1	30				
63	Szynka z łopatki	kg	1	25				
64	Filet królewski z indyka	kg	1	25				
65	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa	kg	1	55				
66	Szynka z pieca	kg	1	30				
67	Kiełbasa z szynki	kg	1	30				
68	Szynka delikatna z fileta	kg	1	25				
69	Kindziuk	kg	1	45				
70	Polędwica łososiowa	kg	1	35				
71	Polędwica wiśniowa	kg	1	25				
72	Kiełbasa wiejska	kg	1	35				
73	Boczek rolowany z polędwiczką	kg	1	25				
74	Schab wiśniowy	kg	1	25				
75	Schab Benedykta	kg	1	35				
76	Baleron	kg	1	20				
						RAZEM	0,00	

DYREKTOR SZKOŁY

Lech
mgr Lech Pieczyński