

## SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO- ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWA

Lp.	Nazwa handlowa produktu, rodzaj I wielkość opakowania	Jednostka miary	Szacunkowa wartość zamówienia	Cena jednostkowa netto za jednostkę miarę	Wartość całkowita netto	Stawka vat (%)	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miarę	Wartość całkowita brutto
1.	Filet z drobiu	kg	200					
2.	Schab bez kości	kg	40					
3.	Kurczaki	kg	40					
4.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	400					
5.	Łopatka wieprzowa bez kości	kg	80					
6.	Porcje rosółowe	kg	20					
7.	Żeberka wieprzowe paski	kg	60					
8.	Boczek wędzony	kg	50					
9.	Parówki wieprzowe cienkie	kg	36					
10.	Polędwica sopocka  (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)Szynka wieprzowa wędzona, gotowana (o zawartości mięsa wieprzowego min.70%)	kg	40					
11.	Szynka konserwowa szynka wieprzowa wędzona, gotowana (o zawartości mięsa	kg	30					

	wieprzowego min.70%)							
12.	Kiełbasa krakowska sucha w 100g produktu min.120g mięsa wieprzowego.	kg	20					
13.	Kiełbasa śląska (o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%).	kg	80					
14.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	40					
	Pasztet pieczony z dużą zawartością mięsa	kg	10					
				<b>Wartość całkowita netto</b>			<b>Wartość całkowita brutto</b>	