

Część VI:a) Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny i podroby

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa (brutto) artykułu	Cena netto za określoną w wykazie ilość	Cena brutto za określoną w wykazie ilość
1.	Baleron parzony	kg	75			
2.	Bok surowy	kg	50			
3.	Bok wędzony, parzony	kg	55			
4.	Filet z indyka (mięso)	kg	80			
5.	Filet z kurczaka	kg	280			
6.	Filet z kurczaka wędzony	kg	46			
7.	Kaszanka wiejska	kg	60			
8.	Kiełbasa toruńska	kg	38			
9.	Kiełbasa śląska	kg	48			
10.	Kiełbasa krakowska	kg	110			
11.	Kiełbasa mortadela	kg	48			
12.	Kiełbasa parówkowa	kg	108			
13.	Kiełbasa podwawelska	kg	100			
14.	Kiełbasa szynkowa	kg	75			
15.	Kiełbasa zwyczajna	kg	50			
16.	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	48			
17.	Klops z warzywami	kg	35			
18.	Korpusy z kurczaka ze skrzydłem	kg	30			
19.	Kości wieprzowe schabowo-karkowe	kg	200			
20.	Kurczaki	kg	220			
21.	Łopatka pieczona	kg	45			
22.	Mięso karkówka b/k	kg	180			
23.	Mięso łopatka b/k	kg	480			
24.	Mięso schab b/k	kg	290			
25.	Mięso szynka b/k	kg	360			
26.	Mięso wątroba	kg	100			
27.	Mięso żeberka (pasy)	kg	180			
28.	Ogonówka wędzona	kg	55			
29.	Parówki cienkie odtłuszczone	kg	160			
30.	Pasztet drobiowy	kg	40			
31.	Pasztet wieprzowy	kg	40			
32.	Pasztetowa	kg	65			
33.	Pieczeń rzymska	kg	45			
34.	Polędwica drobiowa	kg	32			
35.	Polędwica sopocka	kg	48			
36.	Polędwica wieprzowa	kg	52			

37.	Połądwica z warzywami	kg	32			
38.	Schab pieczony	kg	40			
39.	Salceson czosnkowy	kg	56			
40.	Salceson wiejski	kg	48			
41.	Słonina	kg	35			
42.	Smalec	kg	35			
43.	Szynka pieczona	kg	42			
44.	Szynka staropolska	kg	48			
45.	Szynka wiejska	kg	52			
46.	Szynka wiśniowa	kg	38			
47.	Udka z kurczaka	kg	400			
48.	Wołowina b/k (łata)	kg	30			
49.	Wołowina b/k (pręga)	kg	40			
50.	Wołowina miękka (udziec)	kg	65			
51.	Wołowina z/k (antrykot)	kg	70			
Razem:						