

.....
wykonawca.....
data**Część 4 – Dostawa wędlin.**

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Kiełbasa szynkowa wieprzowa - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 62%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona	kg	180		5		
2	Parówki wieprzowe cienkie - produkt homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Ilość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, bez dodatku MOM	kg	120		5		
3	Boczek wędzony łuskany - bez kości	kg	140		5		
4	Kiełbasa zwyczajna - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. Powierzchnia lekko pomarszczona, barwa brązowa	kg	145		5		
5	Szynka wiejska - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzonoparzonej	kg	145		5		
6	Szynka z indyka - produkt blokowy, parzony, otrzymany z mięśni drobiowych. Barwa na przekroju typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Zawartość mięsa indyczego nie mniejsza jak 45 %	kg	170		5		
8	Szynka wędzona tradycyjna	kg	20		5		

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
9	Polędwica sopocka - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum 77% mięsa, wędzony, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu	kg	100		5		
10	Ogonówka - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona	kg	100		5		
11	Pasztet z kurczaka - pasztet z mięsa z kurczaka (min. 65 %) z dodatkiem podrobów, pieczony w foremkach, o jasno brązowej zapieczonej powierzchni ze smaczną chrupiącą skórką. Smak i zapach typowy dla tradycyjnego pasztetu wypiekanego w domu	kg	90		5		
13	Mielonka tyrolska - wyrób drobno mielony. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Konsystencja spójna bez rozwarstwień składników. Zawartość mięsa wieprzowego min. 51 %	kg	200		5		
14	Baleron - wyrób z karkówki wieprzowej, minimum 78% mięsa, wędzony, parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny	kg	150		5		
15	Kielbasa podwawelska extra - kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	80		5		
16	Kości wieprzowe wędzone - kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Porąbane na mniejsze części	kg	30		5		
17	Polędwica z warzywami - wyrób drobno rozdrobniony, parzony, z dodatkiem warzyw i pieczarek konserwowych. W osłonce.	kg	55		5		

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
18	Kiełbasa krakowska parzona - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70 %	kg	180		5		
19	Kiełbasa żywiecka - kiełbasa gruborozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce, batony długości ok. 30 cm. Barwa brązowa, smak i zapach słono-dymny, wyczuwalne przyprawy, szczególnie pieprz.	kg	190		5		
20	Polędwica drobiowa z majerankiem - z charakterystyczną, aromatyczną otoczką z majeranku	kg	120		5		
21	Mortadela - kiełbasa z mięsa wieprzowego, parzona, w osłonce sztucznej o ściślejszej i jędrzej konsystencji. Zawartość mięsa wieprzowego min. 70 %.	kg	55		5		
22	Kiełbasa wiejska - kiełbasa średniorozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona	kg	12		5		
23	Kiełbasa śląska - kiełbasa średniorozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. Batony o długości 10-12 cm i wadze 100-120 g.	kg	100		5		
24	Kiełbasa kanapkowa - wędlina śniadaniowa, czysto wieprzowa, z dodatkiem przypraw, w osłonce białkowej, wędzona.	kg	150		5		
25	Rolada schabowa - wędzonka gruborozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, formowana w owalne batony	kg	10		5		
26	Pieczeń rzymska - średnio rozdrobniona, parzona, pieczona, w formach, z posypką	kg	85		5		
27	Kiełbasa biała parzona - w jelicie naturalnym wieprzowym, parzona, niewędzona. Pod osłonką widoczne średnio rozdrobnione składniki mięsa oraz zastosowane przyprawy, głównie majeranku.	kg	40		5		

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
28	Szynka konserwowa wieprzowa - gruborozdrobniona, parzona, w formie bloku, bez składników pozaklasowych, chrzastek, ścięgien	kg	120		5		
RAZEM (pozycje 1-28)							

.....
**podpis osoby / osób upoważnionych do
występowania w imieniu wykonawcy***

* Požadany czytelny podpis albo podpis i pieczętka z imieniem i nazwiskiem