

ZAŁĄCZNIK NR 1 Zadanie 1

Lp	Nazwa przedmiotu zamówienia	jedn miary	Zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto	WARTOŚĆ NETTO	VAT %	VAT W ZŁ	WARTOŚĆ BRUTTO	CENA JEDN BRUTTO
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=H+F	J=I/D
1.	Blok tyrolski	Kg	161						
2.	Boczek rolowany	Kg	20						
3.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry	Kg	110						
4.	Baleron wędzony	Kg	195						
5.	Flaki wołowe krojone	Kg	170						
6.	Golonka prasowana/wędzona//	Kg	207						
7.	Kości pokszeptowe	Kg	760						
8.	Kiełbasa zwyczajna	Kg	147						
9.	Kiełbasa biała parzona	Kg	15						
10.	Kiełbasa grillowa/1szt 150 g biała parzona	Kg	203						
11.	Wołowina z kością typu rozbrater	Kg	50						
12.	Kiełbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona	Kg	350						
13.	Kiełbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona	Kg	390						
14.	Karczek wp. b/k	kg	425						
15.	Kiełbasa wiejska wędzona tradycyjna	Kg	430						
16.	Kiełbasa podwawelska	kg	20						
17.	Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g	kg	220						
18.	Kiełbasa żywiecka średnio rozdrobniona podsuszana	Kg	435						
19.	Kiełbasa śląska	Kg	40						
20.	Łopatka pieczona-	Kg	237						
21.	Mielonka wp 1 baton 1 -1,5 kg	Kg	60						
22.	Baleron wędzony „tradycyjny”	Kg	16						
23.	Szynka tradycyjna wędzona	Kg	16						
24.	Nogi wieprzowe	Kg	80						

25.	Parówki cienkie w sztucz.osłonce 60-100 g 1 szt	Kg	229						
26.	Paszтетowa w naturalnej osłonce	Kg	215						
27.	Poładwica sopocka wędzona	kg	280						
28.	Pieczeń szynkowa	Kg	108						
29.	Rolada schabowa wędzona w otoczce	Kg	25						
30.	Szynka wieprzowa b/k i słoniny	Kg	405						
31.	Schab b/k	Kg	380						
32.	Schab pieczony ze śliwką	Kg	10						
33.	Salceson w żołądku włoski	Kg	35						
34.	Smalec	Kg	20						
35.	Słonina b/skóry	Kg	165						
36.	Szynka wędzona na krajalicę 1 szt od 1,5 kg	Kg	322						
37.	Ozory wieprz.	Kg	60						
38.	Szynka wędzona-wisniowa sznurowana z otoczce tłuszczu od 1,5 kg szt.	Kg	16						
39.	Wołowina extra b/k	Kg	272						
40.	Żeberka paski	Kg	100						
41.	Kiełbasa parówkowa w naturalnej osłonce 100-150g	Kg	200						
42.	Łopatka b/k	Kg	970						
43.	Podroby wieprzowe	Kg	40						
44.	Szynka pieczona	Kg	10						
45.	Pieczeń z serem wieprzowa	Kg	208						
				RAZEM		X	RAZEM		X

Wartość oferty brutto.....słownie złotych:

Miejscowośćdata.....

Pieczętka i podpis wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 2 Zadanie 2

Lp	Nazwa przedmiotu zamówienia	jedn miary	Zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto	WARTOŚĆ NETTO	VAT %	VAT W ZŁ	WART BRUTTO	CENA JEDN BRUTTO
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=H+F	J=I/D
1.	Korpus z kurczaka ze skrzydełkiem	Kg	50						
2.	Wątróbka kurczaka	Kg	125						
3.	Żołądki drobiowe	Kg	50						
4.	Ćwiartka kurczaka	Kg	45						
5.	Pasztet pieczony drobiowy	Kg	280						
6.	Pieczeń drobiowa	Kg	30						
7.	Rolada drobiowa	Kg	15						
8.	Kurczak faszerowany	Kg	121						
9.	Kurczak świeży	Kg	352						
10.	Baleron drobiowy	Kg	24						
11.	Szynka drobiowa	Kg	136						
12.	Filet z kurczaka	Kg	250						
13.	Połówka drobiowa	Kg	277						
14.	Filet z indyka wędzony	Kg	53						
15.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	szt	50						
16.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	Kg	720						
				RAZEM		X	RAZEM		X

Wartość oferty brutto.....słownie złotych:

Miejscowośćdata.....

Pieczętka i podpis wykonawcy