

Zadanie nr 1

Załącznik nr 1

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miar	Ilość	Cena netto za jedn	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=Fx (1+G/100)	I=H/D
1.	Blok tyrolski	kg	180					
2.	Boczek rolowany	kg	25					
3.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry	kg	130					
4.	Baleron wędzony	kg	225					
5.	Flaki wołowe krojone	kg	220					
6.	Golonka prasowana/wędzona//	kg	250					
7.	Kości pokszeptowe	kg	550					
8.	Kiełbasa zwyczajna	kg	170					
9.	Kiełbasa biała	kg	20					

10.	Kiełbasa grillowa/1szt 150 g biała parzona	kg	240					
11.	Wołowina z kością typu rozbrater	kg	68					
12.	Kiełbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona	kg	230					
13.	Kiełbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona	kg	230					
14.	Karczek wp. b/k	kg	280					
15.	Kiełbasa wiejska wędzona tradycyjna	kg	300					
16.	Kiełbasa podwawelska	kg	27					
17.	Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g	kg	300					
18.	Kiełbasa żywiecka średnio rozdrobniona podsuszana	kg	300					
19.	Kiełbasa śląska	kg	55					
20.	Łopatką pieczona-	kg	300					
21.	Mielonka wp 1 baton 1 -1,5 kg	kg	80					

22.	Baleron wędzony „tradycyjny”	kg	20					
23.	Szynka tradycyjna wędzona	kg	20					
24.	Nogi wieprzowe	kg	110					
25.	Parówki cienkie w sztucz. osłonce 60-100 g 1 szt	kg	130					
26.	Pasztetowa w naturalnej osłonce	kg	280					
27.	Połądwica sopocka wędzona	kg	350					
28.	Pieczeń szynkowa	kg	140					
29.	Rolada schabowa wędzona w otoczce	kg	30					
30.	Szynka wieprzowa b/k i słoniny	kg	450					
31.	Schab b/k	kg	450					
32.	Schab pieczony ze śliwką	kg	13					
33.	Salceson w żołądku włoski	kg	48					

34.	Smalec	kg	20					
35.	Słonina b/skóry	kg	160					
36.	Szynka wędzona na krajalicę 1 szt od 1,5 kg	kg	410					
37.	Ozory wieprz.	kg	80					
38.	Szynka wędzona-wiśniowa sznurowana z otoczce tłuszczu od 1,5 kg szt.	kg	20					
39.	Wołowina extra b/k	kg	380					
40.	Żeberka paski	kg	130					
41.	Kiełbasa parówkowa w naturalnej osłonce 100-150g	kg	130					
42.	Łopatka b/k	kg	1450					
43.	Podroby wieprzowe	kg	55					
44.	Szynka pieczona	kg	13					
45.	Pieczeń z serem wieprzowa	kg	180					

46.	Boczek pieczony	kg	65				
47.	Karczek tradycyjny	kg	65				
RAZEM				x		x	x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

Zadanie nr 2

Załącznik nr 2

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Cena netto za jedn	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=Fx(1+G/100)	I=H/D
1.	Korpus kurczaka ze skrzydełkiem	kg	70					
2.	Wątróbka kurczaka	kg	120					
3.	Żołądki drobiowe	kg	70					
4.	Filet z indyka	kg	200					
5.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	200					
6.	Pieczeń drobiowa	kg	40					
7.	Rolada drobiowa	kg	20					
8.	Kurczak faszerowany	kg	160					
9.	Kurczak świeży	kg	450					

10.	Baleron drobiowy	kg	110					
11.	Szynka drobiowa	kg	200					
12.	Filet z kurczaka	kg	370					
13.	Polędwica drobiowa z warzywami	kg	170					
14.	Filet z indyka wędzony	kg	150					
15.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	70					
16.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	650					
17.	Mięso gulaszowe drobiowe	kg	200					
18.	Parówki drobiowe cienkie: zawartość mięsa nie mniej niż 70%	kg	200					
19.	Kiełbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	250					
20.	Kiełbasa wiejska drobiowa	kg	250					
21.	Kiełbasa szynkowa drobiowa parzona	kg	200					

22.	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	200				
	RAZEM			x		x	x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy