

## 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.	Baleron wędzony „tradycyjny”	kg	25					
2.	Baleron wędzony	kg	320					
3.	Blok tyrolski	kg	240					
4.	Boczek rolowany	kg	50					
5.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry	kg	135					
6.	Kaszanka w naturalnej osłonce	kg	210					
7.	Golonka prasowana/wędzona//	kg	312					
8.	Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g	kg	200					
9.	Kiełbasa biała	kg	10					

10.	Kiełbasa grillowa/1szt 150 g biała parzona	kg	60					
11.	Kiełbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona	kg	485					
12.	Kiełbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona	kg	410					
13.	Kiełbasa wiejska	kg	600					
14.	Kiełbasa podwawelska	kg	50					
15..	Kiełbasa zwyczajna	kg	200					
16.	Kiełbasa żywiecka średnio rozdrobniona podsuszana	kg	430					
17.	Mortadela	kg	10					
18.	Ogonówka	kg	15					
19.	Parówki wieprzowe, cienkie w sztucz. osłonce 60-100 g 1 szt	kg	300					
20.	Pasztetowa w naturalnej osłonce	kg	265					
21.	Pieczeń z serem wieprzowa	kg	180					

22.	Pieczeń szynkowa	kg	180					
23.	Poładwica sopocka wędzona	kg	295					
24.	Schab wędzony	kg	12					
25.	Salceson w żołądku włoski	kg	375					
26.	Szynka tradycyjna wędzona wielkość 1szt. od 1,5kg	kg	60					
27.	Szynka wędzona wielkość 1 szt. od 1,5 kg	kg	285					
28.	Szynka wędzona-wiśniowa sznurowana z otoczce tłuszczu od 1,5 kg szt.	kg	13					
29.	Boczek surowy	kg	50					
30.	Flaki wołowe krojone	kg	370					
31.	Karczek wp. b/k	kg	410					
32.	Kości pokszeptowe	kg	1140					
33.	Łopatka b/k	kg	1860					

34.	Nogi wieprzowe	kg	300				
35.	Ozory wieprz.	kg	65				
36.	Podroby wieprzowe	kg	25				
37.	Schab b/k	kg	510				
38.	Szynka wieprzowa b/k i słoniny	kg	330				
39.	Smalec	kg	60				
40.	Słonina b/skóry	kg	250				
41.	Wołowina extra b/k	kg	25				
42.	Wołowina z kością typu rozbrater	kg	15				
43.	Żeberka paski	kg	380				
	<b>RAZEM</b>			<b>x</b>		<b>x</b>	<b>x</b>

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.	Baleron drobiowy	kg	20					
2	Filet z indyka wędzony	kg	390					
3.	Kiełbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	45					
4.	Kiełbasa wiejska drobiowa	kg	32					
5.	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	23					
6.	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej)	kg	200					
7.	Parówki drobiowe cienkie	kg	60					
8.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	6,5					
9.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	520					

10.	Pieczeń drobiowa	kg	120				
11.	Połędwica drobiowa	kg	425				
12.	Szynka drobiowa	kg	60				
13.	Filet z indyka	kg	70				
14.	Filet z kurczaka (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości)	kg	670				
15.	Kurczak świeży	kg	825				
16.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	1050				
17.	Wątróbka kurczaka	kg	120				
18.	Żołądki drobiowe	kg	35				
	<b>RAZEM</b>			<b>x</b>		<b>x</b>	<b>x</b>

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy