

Formularz wyceny asortymentowej

Załącznik nr 4 do SIWZ

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość podatku Vat	Wartość brutto	Cena brutto za jedn. miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=H+F	J=I/D
1.	Baleron wędzony „tradycyjny” w składzie min 90% mięsa wieprzowego z karczku wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	15						
2.	Baleron wieprzowy wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	265						
3.	Blok tyrolski wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	215						
4.	Boczek rolowany bez żeber, skóry wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	16						
5.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry – tkanka tłuszczowa poprzerastana warstwami mięśni równomiernie	kg	137						
6.	Kaszanka w naturalnej osłonce w składzie kasza gryczana	kg	250						
7.	Golonka prasowana/wędzona// wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	220						
8.	Kaszanka krótką w naturalnej osłonce od 100-150 g (w składzie kasza gryczana)	kg	145						

9.	Kielbasa biała parzona	kg	12						
10.	Kielbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	280						
11.	Kielbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	370						
12.	Kielbasa wiejska	kg	405						
13.	Kielbasa podwawelska	kg	17						
14..	Kielbasa zwyczajna	kg	180						
15.	Kielbasa żywiecka grubo rozdrobniona podsuszana wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	290						
16.	Kielbasa parówkowa	kg	140						
17.	Ogonówka wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	10						
18.	Parówki wieprzowe z szynki, cienkie, zawartość mięsa powyżej 80%, 60-100 g 1 szt	kg	340						
19.	Pasztetowa w naturalnej osłonce	kg	215						

20.	Pieczeń z serem wieprzowa wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	60						
21.	Pieczeń szynkowa wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	100						
22.	Poładwica sopocka wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	245						
23.	Salceson czarny	kg	80						
24.	Salceson w żółtku włoski wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1,5 do 2 mm nie może się rozpadać	kg	105						
25.	Szynka tradycyjna wędzona wielkość 1szt. od 1,5kg w składzie min 93% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	35						
26.	Szynka wędzona wielkość 1 szt. od 1,5 kg w składzie min 76% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	75						
27.	Szynka wędzona-wiśniowa sznurowana z otoczce tłuszczu od 1,5 kg szt. wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	50						
28.	Boczek surowy - bez kości , tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni.	kg	15						
29.	Flaki wołowe krojone	kg	275						

30.	Karczek wp. b/k – barwa jasnorożowa do czerwonej przyrost tłuszczu do 25%, struktura mięso elastyczna i jędrne.	kg	300						
31.	Kości schabowe	kg	1050						
32.	Łopatka b/k - mięso bardzo chude, bez tłuszczu, ścięgien, tkanki łącznej (błon)	kg	1520						
33.	Nogi wieprzowe	kg	145						
34.	Ozory wieprz.	kg	25						
35.	Schab b/k - chude mięso, dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy do 15%, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała dopuszczalna jasno kremowa	kg	1020						
36.	Szynka wieprzowa b/k – Kolor jasno różowy, grube, sprężyste jędrne mięso, obrośnięte błoną oraz cieką tkanką tłuszczową, dopuszczalny niewielki przyrost tłuszczu tylko na powierzchni.	kg	45						
37.	Smalec	kg	60						
38.	Słonina b/skóry – kolor biały lub jasno kremowy, grubości słoniny nie powinien przekraczać 3 cm	kg	250						
39.	Wołowina z kością typu rozbratel	kg	40						

40.	Żeberka paski	kg	130						
	RAZEM			x		x			x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy