

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	260						
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	12						
5.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry – tkanka tłuszczowa poprzerastana warstwami mięśni równomiernie	kg	160						
6.	Kaszanka w naturalnej osłonce w składzie kasza gryczana	kg	145						
7.	Golonka prasowana/wędzona// wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	175						
8.	Kaszanka krótką w naturalnej osłonce od 100-150 g (w składzie kasza gryczana)	kg	145						

9.	Kielbasa biała parzona	kg	10						
10.	Kielbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	345						
11.	Kielbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	350						
12.	Kielbasa wiejska	kg	320						
13.	Kielbasa podwawelska	kg	15						
14..	Kielbasa zwyczajna	kg	150						
15.	Kielbasa żywiecka grubo rozdrobniona podsuszana wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	260						
16.	Kielbasa parówkowa	kg	135						
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	215						
19.	Pasztetowa w naturalnej osłonce	kg	205						

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	70						
22.	Poładwica sopocka wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	290						
23.	Salceson czarny	kg	10						
24.	Salceson w żółtku włoski wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1,5 do 2 mm nie może się rozpadać	kg	110						
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	11						
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	50						
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	225						

30.	Karczek wp. b/k – barwa jasnorożowa do czerwonej przyrost tłuszczu do 25%, struktura mięso elastyczna i jędrne.	kg	510						
31.	Kości schabowe	kg	1000						
32.	Łopatka b/k - mięso bardzo chude, bez tłuszczu, ścięgien, tkanki łącznej (błon)	kg	1500						
33.	Nogi wieprzowe	kg	145						
34.	Ozory wieprz.	kg	20						
35.	Schab b/k - chude mięso, dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy do 15%, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała dopuszczalna jasno kremowa	kg	850						
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	85						
38.	Słonina b/skóry – kolor biały lub jasno kremowy, grubości słoniny nie powinien przekraczać 3 cm	kg	200						
39.	Cielęcina - Klasa I to mięso chude, bez ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego.	kg	10						
40.	Wołowina z kością typu rozbratel	kg	40						

41.	Żeberka paski								
		kg	130						
	RAZEM			x		x			x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

Zadanie nr 2

Załącznik nr 2

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.	Filet z indyka wędzony	kg	155						
2.	Kielbasa wiejska drobiowa	kg	250						
3.	Kielbasa krakowska drobiowa	kg	15						
4.	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej)	kg	170						
5.	Parówki drobiowe cienkie, w naturalnej lub białkowej osłonce	kg	15						
6.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	6,5						
7.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	350						
8.	Pieczeń drobiowa	kg	46						
9.	Połędwica drobiowa	kg	210						

10.	Szynka drobiowa	kg	5					
11.	Filet z indyka	kg	70					
12.	Filet z kurczaka (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości)	kg	925					
13.	Kurczak świeży	kg	785					
14.	Korpus z kurczaka	kg	65					
15.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	1015					
16.	Udziec z indyka bez skóry i kości	kg	150					
17.	Wątróbka kurczaka	kg	280					
	RAZEM			x		x		x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy