

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” w składzie min 90% mięsa wieprzowego z karczku wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	70					
2.	Baleron wieprzowy wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	230					
3.	Blok tyrolski wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	220					
4.	Boczek rolowany bez żeber, skóry wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	50					
5.	Boczek wędzony b/żeberek i skóry – tkanka tłuszczowa poprzerastana warstwami mięśni równomiernie	kg	175					
6.	Kaszanka w naturalnej osłonce w składzie kasza gryczana	kg	240					
7.	Golonka prasowana/wędzona// wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	320					

8.	Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g (w składzie kasza gryczana)	kg	100					
9.	Kielbasa biała parzona	kg	12					
10.	Kielbasa grillowa/1szt 150 g	kg	60					
11.	Kielbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	480					
12.	Kielbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	420					
13.	Kielbasa wiejska	kg	430					
14.	Kielbasa podwawelska	kg	60					
15..	Kielbasa zwyczajna	kg	170					
16.	Kielbasa żywiecka grubo rozdrobniona podsuszana wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	470					
17.	Ogonówka wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do	kg	10					

	1,5mm nie może się rozpadać							
18.	Parówki wieprzowe z szynki, cienkie w naturalnej osłonce 60-100 g 1 szt	kg	330					
19.	Pasztetowa w naturalnej osłonce	kg	120					
20.	Pieczeń z serem wieprzowa wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	180					
21.	Pieczeń szynkowa wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	215					
22.	Połędwica sopocka wędzona wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	275					
23.	Schab wędzony w składzie min 90% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	25					
24.	Salceson w żołądku włoski wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1,5 do 2 mm nie może się rozpadać	kg	230					
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	60					

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 otocze 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	10					
29.	Flaki wołowe krojone	kg	325					
30.	Karczek wp. b/k – barwa jasnoróżowa do czerwonej przyrost tłuszczu do 25%, struktura mięso elastyczna i jędrne.	kg	400					
31.	Kości schabowe	kg	700					
32.	Łopatka b/k - mięso bardzo chude, bez tłuszczu, ścięgien, tkanki łącznej (błon)	kg	1550					
33.	Nogi wieprzowe	kg	300					
34.	Ozory wieprz.	kg	65					
35.	Podroby wieprzowe	kg	25					

36.	Schab b/k - chude mięso, dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy do 15%, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała dopuszczalna jasno kremowa	kg	800					
37.	Szynka wieprzowa b/k – Kolor jasno różowy, grube, sprężyste jędrne mięso, obrośnięte błoną oraz cieką tkanka tłuszczową, dopuszczalny niewielki przyrost tłuszczu tylko na powierzchni.	kg	235					
38.	Smalec	kg	60					
39.	Słonina b/skóry – kolor biały lub jasno kremowy, grubości słoniny nie powinien przekraczać 3 cm	kg	270					
40.	Wołowina - Klasa I to mięso chude, bez ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego.	kg	35					
41.	Wołowina z kością typu rozbratel	kg	15					
42.	Żeberka paski	kg	160					
	RAZEM			x		x		x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

