

## Część I- Załącznik nr 6a do SIWZ (załącznik nr 1 do umowy)

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.	<b>Baleron wędzony „tradycyjny”</b> 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.	<b>Baleron wieprzowy</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	125					
3.	<b>Blok tyrolski</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	215					
4.	<b>Boczek rolowany bez żeber, skóry</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	16					
5.	<b>Boczek wędzony b/żeberek i skóry – tkanka tłuszczowa</b> poprzerastana warstwami mięśni równomiernie	kg	90					
6.	<b>Kaszanka w naturalnej osłonce</b> w składzie kasza gryczana	kg	140					
7.	<b>Golonka prasowana/wędzona//</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	155					
8.	<b>Kaszanka krótka w naturalnej osłonce od 100-150 g</b> (w składzie kasza gryczana)	kg	140					

9.	<b>Kielbasa biała parzona</b>	kg	7					
10.	<b>Kielbasa grillowa/1szt 150 g</b>	kg	60					
11.	<b>Kielbasa krakowska średnio rozdrobniona wędzona</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	225					
12.	<b>Kielbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	275					
13.	<b>Kielbasa wiejska</b>	kg	230					
14.	<b>Kielbasa podwawelska</b>	kg	17					
15..	<b>Kielbasa zwyczajna</b>	kg	150					
16.	<b>Kielbasa żywiecka grubo rozdrobniona podsuszana</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	320					
17.	<b>Kielbasa parówkowa</b>	kg	55					
18.	<b>Ogonówka</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	10					
19.	<b>Parówki wieprzowe z szynki, cienkie, zawartość mięsa powyżej 80%, 60-100 g 1 szt</b>	kg	285					

20.	<b>Pasztetowa w naturalnej oslonce</b>	kg	250					
21.	<b>Pieczeń rzymska</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	60					
22.	<b>Pieczeń szynkowa</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	135					
23.	<b>Połędwica sopocka wędzona</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	220					
24.	<b>Schab wędzony</b> w składzie min 90% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	5					
25.	<b>Salceson czarny</b>	kg	25					
26.	<b>Salceson w żóładku włoski</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1,5 do 2 mm nie może się rozpadać	kg	135					
27.	<b>Szynka tradycyjna wędzona wielkość 1szt. od 1,5kg</b> w składzie min 93% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	45					
28.	<b>Szynka wędzona wielkość 1 szt. od 1,5 kg</b> w składzie min 76% mięsa wieprzowego wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	125					
29.	<b>Szynka wędzona-wiśniowa sznurowana z otoczcze tłuszczu od 1,5 kg szt.</b> wędlina ukrojona w plasterki grubości od 1 do 1,5mm nie może się rozpadać	kg	10					

30.	<b>Boczek surowy - bez kości</b> , tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni.	kg	15					
31.	<b>Flaki wołowe</b> krojone	kg	195					
32.	<b>Karczek wp. b/k</b> – barwa jasnoróżowa do czerwonej przyrost tłuszczu do 25%, struktura mięso elastyczna i jędrne.	kg	300					
33.	<b>Kości schabowe</b>	kg	700					
34.	<b>Łopatką b/k</b> - mięso bardzo chude, bez tłuszczu, ścięgien, tkanki łącznej ( błon)	kg	1245					
35.	<b>Nogi wieprzowe</b>	kg	85					
36.	<b>Ozory wieprz.</b>	kg	40					
37.	<b>Podroby wieprzowe</b>	kg	25					
38.	<b>Schab b/k</b> - chude mięso, dopuszczalny tłuszcz między mięśniowy do 15%, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała dopuszczalna jasno kremowa	kg	840					
39.	<b>Szynka wieprzowa b/k</b> – Kolor jasno różowy, grube, sprężyste jędrne mięso, obrośnięte błoną oraz cieką tkanka tłuszczową, dopuszczalny niewielki przyrost tłuszczu tylko na powierzchni.	kg	45					
40.	<b>Smalec</b>	kg	65					

41.	<b>Słonina b/skóry</b> – kolor biały lub jasno kremowy, grubości słoniny nie powinien przekraczać 3 cm	kg	205					
42.	<b>Wołowina</b> - Klasa I to mięso chude, bez ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego.	kg	25					
43.	<b>Wołowina z kością typu rozbratel</b>	kg	35					
44.	<b>Żeberka paski</b>	kg	130					
	<b>RAZEM</b>			<b>x</b>		<b>x</b>		<b>x</b>

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy