

.....  
/ pieczęć Wykonawcy/

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia/Formularz asortymentowo – cenowy

### Część I na dostawę wędlin i mięsa

na 2017 rok

DPS-ST.270.5.2016

Lp	Nazwa artykułu	Ilość /wielkość zamówieni a/	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Wartość podatku VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Golonka pieczona (szt.0,200-0,250 gram)	71 kg					
2	Wołowina ekstra bez kości	220 kg					
3	Łopatka wieprzowa bez kości w I gatunku całkowicie odkostniona skóra i słonina zdjęta, nie mrożona	531 kg					
4	Karkówka bez kości-chuda, w I gatunku	270 kg					
5	Schab bez kości - wąski	200 kg					

6	Ozory wieprzowe	200 kg							
7	Pręga wołowa	30 kg							
8	Flaki wołowe sparzone (całe kołduny)	150 kg							
9	Boczek surowy, chudy bez kości w I gatunku	180 kg							
10	Boczek wędzony, parzony, chudy bez kości w I gatunku	160 kg							
11	Słonina bez skóry	195 kg							
12	Wołowina gulaszowa ekstra, w I gatunku	280 kg							
13	Żeberka wieprzowe świeże, chude, „grube paski ekstra mięsne”	220 kg							
14	Wołowina z kością - szponder	60 kg							
15	Golonka peklowana w siatce około 200 gram, chuda bez skóry	80 kg							
16	Kości ze schabu i z karczka	225 kg							
17	Nogi wieprzowe	60 kg							
18	Smalec 0,25 kg	30 kg							
19	Polędwiczki wieprzowe	80 kg							
20	Łopatka cielęca bez kości w I gatunku całkowicie odkostniona skóra i słonina zdjęta, nie mrożona	50 kg							
21	Szynka wieprzowa b/k	50 kg							

22	Antrykot b/k wołowy	30 kg							
23	Rostbef b/k wołowy	30 kg							
24	Kości wędzone	100kg							
	<b>Razem wartość mięsa:</b>	<b>X</b>							
1	Boczek pieczony chudy zrolowany	40 kg							
2	Szynka pieczona, zawierająca nie mniej niż 70% mięsa	80 kg							
3	Kiełbasa mielonka, zawierająca nie mniej niż 50 % mięsa	90 kg							
4	Kiełbasa śląska drobiowa- 1 szt = 80g mięso drobne, zawierająca nie mniej niż 80 % mięsa	190 kg							
5	Kiełbasa parówkowa gruba (serdelki) 1 szt = 80g zawierająca 50% mięsa chudego 50% mięsa tłustego (wykluczone MOM)	340 kg							
6	Kiełbasa biała parzona, chuda 1 szt = 80g, zawierająca nie mniej niż 70% mięsa	100 kg							
7	Kabanosy wieprzowe - kruche	15 kg							
8	Filet z indyka pieczony, zawierający nie mniej niż 70% mięsa	250 kg							
9	Łopatką pieczoną, zawierająca nie mniej niż 75 % mięsa	240 kg							



10	Salceson włoski, chudy I gat.	105 kg							
11	Kiełbasa śląska wieprzowa, lekko wędzona 1 szt = 80 g zawierająca nie mniej niż 80 % mięsa	210 kg							
12	Schab pieczony, zawierający nie mniej niż 80 % mięsa	250 kg							
13	Pieczeń rzymska o niskiej zawartości tłuszczu, zawierająca nie mniej niż 50% mięsa z kurczaka	15 kg							
14	Polędwica drobiowa ,	180 kg							
15	Polędwica wieprzowa, surowa wędzona, krucha	120 kg							
16	Polędwica z warzywami	60 kg							
17	Kiełbasa krakowska, zawierająca nie mniej niż 70 % mięsa	280 kg							
18	Kiełbasa z fileta drobiowego 1 szt = 80 g, zawierająca nie mniej niż 80% mięsa drobiowego	130 kg							
19	Kiełbasa zwyczajna	100 kg							
20	Kaszanka gruba, widoczne kawałki wątróbki	140 kg							
21	Metka tatarska	140 kg							
22	Szynka drobiowa konserwowa zawierająca nie mniej niż 65% drobiu	140 kg							

23	Kaszanka cienka widoczne kawałki wątróbki	60 kg						
24	Kielbasa mortadela zawierająca nie mniej niż 80 % mięsa	110kg						
25	Kielbasa szynkowa wieprzowa zawierająca nie mniej niż 85% mięsa wieprzowego	380 kg						
26	Polędwica sopocka zawierająca nie mniej niż 70% mięsa	440 kg						
27	Szynka konserwowa wieprzowa- gatunek I zawierająca nie mniej niż 80% mięsa	140 kg						
28	Parówki drobiowe – gatunek I 1 szt. 40g zawierające nie mniej niż 70% mięsa drobiowego	80 kg						
29	Pieczeń z żółtym serem	15 kg						
30	Parówki cielęce zawierające nie mniej niż 90% mięsa	360 kg						
31	Wątrobianka - ścisła	45 kg						
32	Baleron wieprzowy chudy, gotowany – gatunek I zawierający nie mniej niż 85 % mięsa	180 kg						
33	Pasztet zapiekany firmowy ścisły, chudy nadający się do krojenia zawierający minimum 65% mięsa	140 kg						
34	Kielbasa myśliwska	20 kg						

35	Szynka chlebową zawierająca nie mniej niż 75 % mięsa	450 kg						
36	Szynka gotowana wieprzowa zawierająca nie mniej niż 97% mięsa wieprzowego	190 kg						
37	Filet drobiowy w galarecie	300 kg						
38	Kurczak gotowany zawierający nie mniej niż 85 % mięsa z kurczaka	40 kg						
39	Kiełbasa jałowcowa zawierająca nie mniej niż 65% mięsa wieprzowego	40 kg						
40	Ogonówka parzona zawierająca nie mniej niż 80 % mięsa	13 kg						
41	Golonkowa drobiowa –blok zawierająca nie mniej niż 75% mięsa	220 kg						
42	Szynka gotowana wieprzowa zawierająca nie mniej niż 90% mięsa	100 kg						
43	Karczek z przyprawami	60 kg						



44	Kielbasa typu podhalańska, holenderska, toruńska, podwawelska <b>1 szt = 80 g</b> zawierająca nie mniej niż 75 % mięsa	200 kg							
45	Pasztetowa podwędzana zawierająca nie mniej niż 65 % mięsa	60 kg							
46	Kielbasa czosnkowa podwędzana <b>1 szt. = 80 g</b>	30 kg							
47	Pasztet zapiekany z żurawiną wieprzowo-drobiowy	50 kg							
48	Gulasz angielski	50 kg							
49	Pasztet pieczony z gęsi nie mniej niż 65 % mięsa	50 kg							
50	Salami z ziołami	15 kg							
51	Filet faszerowany z indyka zawierający nie mniej niż 70 % mięsa	80 kg							
52	Baleron z indyka zawierający nie mniej niż 80 % mięsa	100 kg							
53	Kielbasa szynkowa z kurczaka zawierająca nie mniej niż 70 % mięsa	100 kg							

54	Kiełbasa śląska z żółtym serem	70 kg							
55	Kiełbasa żywiecka	200 kg							
56	Pasztet z kurczaka zawierający nie mniej niż 60 % mięsa	50 kg							
57	Gulasz angielski puszka 300 g	180 szt.							
58	Golonkowa puszka 300 g	540 szt.							
Razem wartość wędlin:		X							
Ogółem wartość (mięsa i wędlin):									

Cena dostawy brutto .....zł

Słownie: .....

.....dnia.....

.....  
(podpis/y, pieczęćki osoby/osób upoważnionych)