

Załącznik Nr 1

Zestawienie ilościowo-wartościowe w grupie – MIĘSO I WĘDLINY

| L.P. | Nazwa towaru | J.m. | Ilość | Cena | Wartość | Vat | Wartość |
|------|--|------|-------|-------|---------|-----|---------|
| | | | | jedn. | netto | % | brutto |
| | | | | netto | | | |
| | GRUPA G1- mięsa świeże | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 1 | Łopatka z/k bez skóry, tłuszczu, golonki | kg | 1500 | | | | |
| 2 | Łopatka b/k bez skóry, tłuszczu, golonki | kg | 150 | | | | |
| 3 | Karkówka z/k | kg | 1100 | | | | |
| 4 | Karkówka b/k | kg | 200 | | | | |
| 5 | Schab z/k | kg | 2000 | | | | |
| 6 | Schab b/k | kg | 200 | | | | |
| 7 | Wołowina b/k extra zrazowa | kg | 900 | | | | |
| 8 | Wołowina pieczeniowa b/k | kg | 50 | | | | |
| 9 | Polędwica wołowa | kg | 5 | | | | |
| 10 | Żeberka wieprzowe extra | kg | 200 | | | | |
| 11 | Golonka wieprzowa przednia lub tylna | kg | 200 | | | | |
| 12 | Kości wieprzowe | kg | 150 | | | | |
| 13 | Słonina | kg | 20 | | | | |
| 14 | Słonina mielona | kg | 50 | | | | |
| 15 | Ozory wieprzowe | kg | 5 | | | | |
| 16 | Smalec luz | kg | 5 | | | | |
| 17 | Szynka świeża b/k | kg | 250 | | | | |
| 18 | Boczek świeży | kg | 10 | | | | |
| 19 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 10 | | | | |
| | | | | | | | |
| | Grupa G2 – mięsa mrożone | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| 20 | Łopatka z/k bez skóry, tłuszczu, golonki | kg | 200 | | | | |
| 21 | Łopatka b/k bez skóry, tłuszczu, golonki | kg | 50 | | | | |
| 22 | Karkówka z/k | kg | 150 | | | | |
| 23 | Karkówka b/k | kg | 40 | | | | |
| 24 | Schab z/k | kg | 150 | | | | |
| 25 | Schab b/k | kg | 20 | | | | |
| 26 | Wołowina b/k extra | kg | 80 | | | | |
| 27 | Wołowina pieczeniowa b/k | kg | 15 | | | | |
| 28 | Polędwica wołowa | kg | 5 | | | | |
| 29 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 5 | | | | |
| 30 | Golonka wieprzowa przednia lub tylna | kg | 20 | | | | |
| 31 | Kości wieprzowe | kg | 10 | | | | |
| 32 | Szynka b/k | kg | 20 | | | | |
| 33 | Żeberka wieprzowe | kg | 20 | | | | |
| 34 | Ozorki mrożone | kg | 5 | | | | |
| | | | | | | | |
| | GRUPA G3 - przetwory | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 35 | Ogonówka | kg | 100 | | | | |
| 36 | Boczek wędzony | kg | 250 | | | | |
| 37 | Boczek wędzony na zimno | kg | 100 | | | | |
| 38 | Szynka krucha lub równoważne | kg | 30 | | | | |
| 39 | Szynka wieprzowa gotowana | kg | 300 | | | | |
| 40 | Szynka wędzona lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 41 | Szynka cygańska lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 42 | Szynka po wiejsku lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 43 | Szynka delikatesowa lub równoważne | kg | 20 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|
| 44 | Szynka „plaster miodu” lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 45 | Szynka biała lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 46 | Wędzonka lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 47 | Baleron gotowany | kg | 20 | | | | |
| 48 | Baleron domowy lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 49 | Baleron pieczony | kg | 20 | | | | |
| 50 | Polędwica sopocka | kg | 200 | | | | |
| 51 | Polędwica wędzona | kg | 20 | | | | |
| 52 | Polędwica z komina lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 53 | Polędwica myśliwska lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 54 | Szynka kołobrzaska lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 55 | Szynka konserwowa prasowana | kg | 20 | | | | |
| 56 | Szynka tostowa prasowana | kg | 20 | | | | |
| 57 | Blok mielony | kg | 30 | | | | |
| 58 | Blok szynkowy prasowany | kg | 20 | | | | |
| 59 | Szynka mielona prasowana | kg | 20 | | | | |
| 60 | Szynka wieprzowa z koperkiem | kg | 20 | | | | |
| 61 | Szynka w galarecie | kg | 5 | | | | |
| 62 | Szynka wieprzowa z łopatki prasowana konserwowa | kg | 20 | | | | |
| 63 | Golonka wieprzowa prasowana konserwowa | kg | 5 | | | | |
| 64 | Mielonka konserwowa | kg | 20 | | | | |
| 65 | Baton szynkowy | kg | 5 | | | | |
| 66 | Rolada z boczku | kg | 20 | | | | |
| 67 | Boczek faszerowany | kg | 5 | | | | |
| 68 | Boczek pieczony | kg | 20 | | | | |
| 69 | Schab b/k pieczony | kg | 20 | | | | |
| 70 | Łopatka b/k pieczona | kg | 20 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|----|-----|--|--|--|--|
| 71 | Kabanosy wieprzowe | kg | 30 | | | | |
| 72 | Kiełbasa krakowska podsuszana | kg | 40 | | | | |
| 73 | Kiełbasa krakowska parzona | kg | 15 | | | | |
| 74 | Kiełbasa wiejska lub równoważne | kg | 25 | | | | |
| 75 | Kiełbasa staropolska lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 76 | Kiełbasa żywiecka lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 77 | Kiełbasa piwna lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 78 | Kiełbasa podwawelska lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 79 | Salami winne lub równoważne | kg | 5 | | | | |
| 80 | Salami piastowska lub równoważne | kg | 5 | | | | |
| 81 | Salami parzone lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 82 | Salami wyborna lub równoważne | kg | 100 | | | | |
| 83 | Salami z czosnkiem | kg | 5 | | | | |
| 84 | Salami z papryką | kg | 5 | | | | |
| 85 | Salami codzienna lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 86 | Parówka marynarska extra lub równoważne | kg | 80 | | | | |
| 87 | Parówka domowa lub równoważne | kg | 250 | | | | |
| 88 | Parówka firmowa lub równoważne | kg | 80 | | | | |
| 89 | Serdelki wiedeńskie lub równoważne | kg | 40 | | | | |
| 90 | Metka cebulowa lub równoważne | kg | 4 | | | | |
| 91 | Metka łososiowa lub równoważne | kg | 4 | | | | |
| 92 | Flaki wołowe w rosole | kg | 5 | | | | |
| 93 | Flaki wołowe krojone | kg | 10 | | | | |
| 94 | Kiełbasa biała surowa | kg | 10 | | | | |
| 95 | Kiełbasa biała parzona | kg | 100 | | | | |
| 96 | Kiełbasa biała gotowana | kg | 10 | | | | |
| 97 | Kiełbasa toruńska lub równoważne | kg | 30 | | | | |
| 98 | Kiełbasa jarmarczna lub równoważne | kg | 70 | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|
| 99 | Kiełbasa śląska domowa | kg | 300 | | | | |
| 100 | Mortadela | kg | 2 | | | | |
| 101 | Żywiecka kanapkowa lub równoważne | kg | 2 | | | | |
| 102 | Szynkowa wieprzowa lub równoważne | kg | 20 | | | | |
| 103 | Kiełbasa rawska lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 104 | Kaszanka | kg | 20 | | | | |
| 105 | Krupniok | kg | 5 | | | | |
| 106 | Kiszka ziemniaczana lub równoważne | kg | 5 | | | | |
| 107 | Pasztetowa | kg | 10 | | | | |
| 108 | Salceson włoski | kg | 100 | | | | |
| 109 | Salceson ozorkowy | kg | 15 | | | | |
| 110 | Salceson domowy lub równoważne | kg | 15 | | | | |
| 111 | Pasztet staropolski lub równoważne | kg | 100 | | | | |
| 112 | Pasztet zapiekany | kg | 100 | | | | |
| 113 | Pieczeń domowa lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 114 | Pieczeń rzymska lub równoważne | kg | 15 | | | | |
| 115 | Pieczeń staropolska lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 116 | Pieczeń firmowa lub równoważne | kg | 10 | | | | |
| 117 | Udziec wieprzowy pieczony z kością i skórą | kg | 10 | | | | |
| 118 | Prosię pieczone z farszem | szt | 1 | | | | |
| | Wartość razem | | | | | | |
| | | | | | | | |