

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z kalkulacją ceny oferty dla części nr 11**  
**Część 11: produkty wędliniarskie i wędliny**

L.P.	Nazwa przedmiotu zamówienia - asortyment	Opis przedmiotu zamówienia	Jedn. Miary	ilość	Cena jedn. Netto	Wartość netto (3=1x2)	VAT (%)	Kwota VAT (5=3x4)	Wartość brutto (6=3+5)
x	x	x		1	2	3	4	5	6
1.	KIEŁBASA CIENKA mocno wędzona	TYPU SWOJSKA PIECZONA ,na przekroju składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, dobrze związane, konsystencja ścisła, mięso wieprzowe min. 85%, 0% MOM	kg	120				0	0,0
2.	KIEŁBASA PODSUSZANA ŻYWIECKA	osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wieprzowe min. 70%	kg	200				0	0,0
3.	KIEŁBASA SUCHA KRAKOWSKA	osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wieprzowe min. 70%	kg	200				0	0,0
4.	KIEŁBASA SZYMKOWA	średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego min. 85% 0% MOM	kg	200				0	0,0

5.	INDYK UDZIEC	świeży, bez skóry i kości, waga 1,5-2,5 kg	kg	200				0	0,0
6.	WĘDLINA-FILET WĘDZONY Z INDYKA TYPU SPECJAŁ	pakowany hermetycznie	kg	220				0	0,0
7.	WĘDLINA-POŁĘDWICA WIEPRZOWA ,TYPU SOPOCKA	połędwica swojska wysoko wydajna, mięso wieprz. min 80%	kg	155				0	0,0
8.	WĘDLINA-SZYNKA CHUDA	TYPU WIEJSKA ,min. 80% mięsa wieprzowego, bez małej zawartości tłuszczu, bez konserwantów	kg	270				0	0,0
9.	WĘDLINA-Szynka parzona	Typu SPOD STRZECHY , min 80% mięsa wieprzowego, bez konserwantów	kg	30				0	0,0
								0	0,0

Cena za całość przedmiotu zamówienia - Część 11 wynosi zł brutto: ....., cena netto....., razem: .....  
słownie:(.....)

.....  
podpis/y osoby/ów upoważnionej do podpisu i reprezentowania Wykonawcy

.....  
miejsowość, data