

.....
wykonawca

załącznik nr 1d - szczegółowy opis zamówienia dla części 4

.....
data

Część 4 – Wędliny

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Kiełbasa szynkowa	kg	110		5		
2	Parówki delikatesowe	kg	40		5		
3	Bok wędzony łuskany	kg	200		5		
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	60		5		
5	Szynka wiejska	kg	70		5		
6	Polędwica drobiowa	kg	110		5		
7	Szynka śniadaniowa	kg	80		5		
8	Szynka wędzona	kg	40		5		
9	Polędwica sopocka	kg	40		5		
10	Ogonówka	kg	140		5		
11	Paszтет z formy	kg	100		5		
12	Kiełbasa kanapkowa	kg	40		5		
13	Szynka tyrolska	kg	120		5		
14	Baleron gotowany	kg	100		5		
15	Kiełbasa podwawelska	kg	100		5		
16	Polędwica z warzywami	kg	30		5		
17	Kiełbasa krakowska	kg	120		5		
18	Kiełbasa żywiecka	kg	80		5		

.....
wykonawca

załącznik nr 1d - szczegółowy opis zamówienia dla części 4

.....
data

Część 4 – Wędliny

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT(%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
19	Mielonka	kg	60		5		
20	Rolada schabowa	kg	25		5		
21	Mortadela	kg	80		5		
22	Kiełbasa wiejska	kg	20		5		
23	Pierś pieczona	kg	100		5		
24	Kiełbasa śląska	kg	80		5		
25	Kiełbasa parówkowa	kg	60		5		
26	Pieczeń rzymska	kg	80		5		
27	Kiełbasa pasztetowa	kg	20		5		
28	Kaszanka gryczana	kg	30		5		
RAZEM (pozycje 1-28)							

.....
Zamawiający

.....
podpis osoby / osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy*

* Pożyczany czytelny podpis albo podpis i pieczęć z imieniem i nazwiskiem