

.....  
wykonawca.....  
data**Część 4 – Dostawa wędlin.**

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	120		5		
2	Parówki wieprzowe cienkie ( ilość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)	kg	100		5		
3	Bok wędzony łuskany	kg	220		5		
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	90		5		
5	Szynka wiejska	kg	70		5		
6	Polędwica drobiowa	kg	150		5		
7	Szynka farmerska wieprzowa	kg	130		5		
8	Szynka wędzona tradycyjna	kg	70		5		
9	Polędwica sopocka	kg	115		5		
10	Ogonówka	kg	200		5		
11	Pasztet wieprzowy	kg	95		5		
12	Szynka konserwowa z indyka	kg	60		5		
13	Szynka tyrolska	kg	90		5		
14	Baleron gotowany	kg	100		5		
15	Kiełbasa podwawelska	kg	155		5		
16	Polędwica z warzywami	kg	80		5		

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
17	Kiełbasa krakowska parzona	kg	130		5		
18	Kiełbasa żywiecka	kg	55		5		
19	Mielonka	kg	85		5		
20	Łopatka prasowana	kg	60		5		
21	Mortadela	kg	100		5		
22	Kiełbasa wiejska	kg	55		5		
23	Pierś pieczona z indyka	kg	80		5		
24	Kiełbasa śląska	kg	95		5		
25	Rolada schabowa	kg	120		5		
26	Pieczeń rzymska	kg	105		5		
27	Kiełbasa biała parzona	kg	30		5		
28	Szynka drobiowa	kg	70		5		
<b>RAZEM (pozycje 1-28)</b>							

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

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