

.....
wykonawca.....
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	200		5		
2	Parówki delikatesowe	kg	230		5		
3	Bok wędzony łuskany	kg	150		5		
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	110		5		
5	Polędwica drobiowa z warzywami	kg	100		5		
6	Polędwica drobiowa	kg	150		5		
7	Szynka konserwowa	kg	100		5		
8	Szynka pieczona	kg	75		5		
9	Szynka tradycyjna	kg	100		5		
10	Polędwica sopocka	kg	80		5		
11	Ogonówka	kg	120		5		
12	Pieczeń wieprzowa	kg	23		5		
13	Pasztet z pieca	kg	110		5		
14	Kiełbasa żywiecka	kg	80		5		
15	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	45		5		
16	Filet z indyka	kg	17		5		
17	Polędwica drobiowa z udźcem	kg	36		5		
18	Mielonka tyrolska	kg	100		5		
19	Baleron gotowany	kg	115		5		

.....
wykonawca.....
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
20	Kiełbasa podwawelska	kg	185		5		
21	Kiełbasa śląska	kg	25		5		
22	Szynka śniadaniowa	kg	140		5		
23	Kiełbasa krakowska	kg	90		5		
24	„Szynka Jana” – lub produkt równoważny	kg	27		5		
25	Szynka „plaster miodu” – lub produkt równoważny	kg	42		5		
RAZEM (pozycje 1-25)							

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

* Pożądany czytelny podpis albo podpis i pieczętka z imieniem i nazwiskiem