

.....  
wykonawca

załącznik nr 1c - szczegółowy opis zamówienia dla części 3

.....  
data

**Część 3 – 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	80		7		
2	Parówki delikatesowe	kg	370		7		
3	Bok wędzony łuskany	kg	150		7		
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	300		7		
5	Paszтетowa	kg	150		7		
6	Polędwica drobiowa	kg	80		7		
7	Szynka konserwowa	kg	20		7		
8	Szynka pieczona	kg	75		7		
9	Szynka tradycyjna	kg	30		7		
10	Wędzonka firmowa	kg	14		7		
11	Ogonówka	kg	30		7		
12	Pieczeń wieprzowa	kg	23		7		
13	Paszтет z formy	kg	110		7		
14	Kiełbasa dębowa	kg	16		7		
15	Kiełbasa Boryny lub produkt równoważny	kg	15		7		
16	Kiełbaska francuska	kg	17		7		
17	Szynka bankietowa	kg	36		7		
18	Szynka tyrolska	kg	57		7		
19	Baleron gotowany	kg	50		7		

.....  
wykonawca.....  
data**Część 3 – 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	60		7		
21	Smaczek kons. (mielonka)	kg	25		7		
22	Polędwica z warzywami	kg	150		7		
23	Kiełbasa krakowska	kg	45		7		
24	Szynka kujawska	kg	27		7		
25	Rolada zamkowa	kg	42		7		
26	Mielonka	kg	150		7		
27	Kiełbasa śląska	kg	45		7		
28	Pieczeń kujawska	kg	45		7		
29	Szynka „plaster miodu” - lub produkt równoważny	kg	48		7		
30	Szynka z komina	kg	45		7		
<b>RAZEM (pozycje 1-30)</b>							

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