

.....
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	80		5		
2	Parówki delikatesowe	kg	250		5		
3	Bok wędzony łuskany	kg	150		5		
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	150		5		
5	Szynka wiejska	kg	140		5		
6	Polędwica drobiowa	kg	97		5		
7	Szynka śniadaniowa	kg	14		5		
8	Szynka wędzona	kg	42		5		
9	Szynka tradycyjna	kg	26		5		
10	Ogonówka	kg	136		5		
11	Pasztet z formy	kg	140		5		
12	Szynka bankietowa	kg	50		5		
13	Szynka tyrolska	kg	110		5		
14	Baleron gotowany	kg	150		5		
15	Kiełbasa podwawelska	kg	220		5		
16	Polędwica z warzywami	kg	150		5		
17	Kiełbasa krakowska	kg	130		5		
18	Szynka kujawska	kg	85		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	100		5		
20	Rolada zamkowa	kg	42		5		
21	Szynka mazowiecka	kg	75		5		
RAZEM (pozycje 1-21)							

.....
Zamawiający

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

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