

Załącznik Nr 5 do SIWZ

Lp.	Asortyment wędlin	Ilość dostaw w kg	Cena netto za kg	Wartość netto	%Vat	Wartość brutto
	I. Kielbasy cienkie:	1 500				
		w tym:				
1.	Kiełbasa zwyczajna	180				
2.	Kiełbasa wiejska	180				
3.	Kiełbasa domowa	180				
4.	Kiełbasa turystyczna	120				
5.	Kiełbasa podwawelska	140				
6.	Kiełbasa swojska	140				
7.	Kiełbasa biała surowa	560				
	II. Kielbasy wieprzowe szerokie :	900				
		w tym:				
1.	Kiełbasa szynkowa	200				
2.	Kiełbasa żywiecka	200				
3.	Kiełbasa krakowska	100				
4.	Kiełbasa dębicka	170				
5.	Kiełbasa mielonka	80				
6.	Kiełbasa holenderska	80				
7.	Kiełbasa mozaikowa	35				
8.	Mortadel	35				
	III. Wędliny drobiowe:	900				
		w tym:				
1.	Szynka drobiowa	100				
2.	Polędwica drobiowa	120				
3.	Filet z indyka	30				
4.	Baleron z indyka	90				
5.	Szynka z indyka	90				
6.	Rolada drobiowa	80				
7.	Kurczak faszerowany	90				
8.	Indyk faszerowany	90				
9.	Pieczeń a la kaczka	90				
10.	Baleron indyczy	80				
11.	Szynka miodowa	40				
	IV. Wędliny wieprzowe:	800				
		w tym:				
1.	Szynka wiejska	60				
2.	Szynka pieczona	20				
3.	Szynka gotowana	40				
4.	Szynka konserwowa	20				
5.	Szynka mielona	40				
6.	Szynka śniadaniowa	20				
7.	Szynka wieprzowa	40				
8.	Szynka firmowa	80				
9.	Szynka prasowana	20				
10.	Baleron gotowany	20				
11.	Polędwica sopocka	40				

12.	Wędzonka krotoszyńska	20				
13.	Łopatka prasowana	40				
14.	Łopatka gotowana	20				
15.	Łopatka pieczona	20				
16.	Schab pieczony	20				
17.	Boczek pieczony	20				
18.	Boczek wędzony paski	20				
19.	Boczek delikatesowy	100				
20.	Boczek rolowany	20				
21.	Podgardle wędzone	20				
22.	Kark pieczony	40				
23.	Rolada schabowa	40				
24.	Ogonówka	20				
	V. Salcesony:	60 w tym:				
1.	Salceson biały	30				
2.	Salceson ozorkowy	30				
	VI. Kaszanki :	300 w tym:				
1.	Kaszanka	150				
2.	Kaszanka	150				
	VII .Parówki :	680 w tym:				
1.	Parówki śląskie	150				
2.	Parówki grube	130				
3.	Parówkowa	300				
4.	Serdelki	100				
	VIII. Pasztetowa , pasztety, pieczenie :	660 w tym:				
1.	Pasztetowa drobiowa	180				
2.	Pasztetowa wieprzowa	60				
3.	Pasztetowa luksusowa	60				
4.	Pasztet wieprzowy	60				
5.	Pasztet drobiowy	60				
6.	Pieczeń rzymska	120				
7.	Pieczeń firmowa	120				
	IX .Kości wędzone:	200				
	Wartość ogółem netto i brutto:					

Podpis i pieczęć Wykonawcy:

.....
.....

Miejscowość i data:

.....