

**Załącznik Nr 5 do SIWZ**

Lp.	Asortyment wędlin	Ilość dostaw w kg.	Cena netto za kg.	Wartość netto	% Vat	Wartość brutto
	<b>I. Kielbasy cienkie:</b>	<b>1110</b>				
1.	Kielbasa zwyczajna	160				
2.	Kielbasa wiejska	180				
3.	Kielbasa domowa	180				
4.	Kielbasa turystyczna	100				
5.	Kielbasa podwawelska	140				
6.	Kielbasa swojska	100				
7.	Kielbasa biała surowa	250				
	<b>II. Kielbasy wieprzowe szerokie :</b>	<b>610</b>				
1.	Kielbasa szynkowa	200				
2.	Kielbasa żywiecka	50				
3.	Kielbasa krakowska	100				
4.	Kielbasa dębicka	100				
5.	Kielbasa mielonka	60				
6.	Kielbasa holenderska	30				
7.	Kielbasa mozaikowa	35				
8.	Mortadel	35				
	<b>III. Wędliny drobiowe:</b>	<b>710</b>				
1.	Szynka drobiowa	100				
2.	Poładwica drobiowa	100				
3.	Filet z indyka	30				
4.	Baleron z indyka	90				
5.	Szynka z indyka	50				
6.	Rolada drobiowa	50				
7.	Kurczak faszerowany	50				
8.	Indyk faszerowany	70				
9.	Pieczeń a la kaczka	70				
10.	Baleron indyczy	80				
11.	Szynka miodowa	20				
	<b>IV. Wędliny wieprzowe:</b>	<b>560</b>				
1.	Szynka wiejska	30				
2.	Szynka pieczona	20				
3.	Szynka gotowana	30				
4.	Szynka konserwowa	20				
5.	Szynka mielona	20				
6.	Szynka śniadaniowa	30				
7.	Szynka wieprzowa	40				
8.	Szynka firmowa	20				
9.	Szynka prasowana	20				
10.	Baleron gotowany	20				
11.	Poładwica sopocka	20				
12.	Wędzonka krotoszyńska	10				
13.	Łopatka prasowana	20				
14.	Łopatka gotowana	20				

15.	Łopatka pieczona	20				
16.	Schab pieczony	10				
17.	Boczek pieczony	10				
18.	Boczek wędzony paski	20				
19.	Boczek delikatesowy	100				
20.	Boczek rolowany	10				
21.	Podgardle wędzone	20				
22.	Kark pieczony	20				
23.	Rolada schabowa	10				
24.	Ogonówka	20				
	<b>V. Salcesony:</b>	<b>60</b>				
1.	Salceson biały	30				
2.	Salceson ozorkowy	30				
	<b>VI. Kaszanki :</b>	<b>300</b>				
1.	Kaszanka	150				
2.	Kaszanka	150				
	<b>VII .Parówki :</b>	<b>470</b>				
1.	Parówki śląskie	120				
2.	Parówki grube	100				
3.	Parówkowa	200				
4.	Serdelki	50				
	<b>VIII. Pasztetowa , pasztety, pieczenie :</b>	<b>580</b>				
1.	Pasztetowa drobiowa	140				
2.	Pasztetowa wieprzowa	60				
3.	Pasztetowa luksusowa	60				
4.	Pasztet wieprzowy	60				
5.	Pasztet drobiowy	60				
6.	Pieczeń rzymska	100				
7.	Pieczeń firmowa	100				
	<b>IX . Kości:</b>	<b>300</b>				
1.	Kości wędzone	100 kg.				
2.	Kości świeże	200 kg.				
	<b>Ogółem netto i brutto:</b>					

**Podpis i pieczęć Wykonawcy:**.....  
.....  
.....

**Miejscowość i data:** .....