

Załącznik Nr 4 do SIWZ**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - dostawa wędlin****FORMULARZ CENOWY**

| Lp | Asortyment wędlin | Ilość dostaw w kg. | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | % VAT | Wartość brutto |
|-----|---|--------------------|------------------------|---------------|-------|----------------|
| | I. Kiełbasy cienkie: | | | | | |
| 1. | Kiełbasa wiejska | 740 | | | | |
| 2. | Kiełbasa biała surowa | 380 | | | | |
| | II. Kiełbasy wieprzowe szerokie : | | | | | |
| 1. | Kiełbasa szynkowa | 240 | | | | |
| 2. | Kiełbasa żywiecka | 80 | | | | |
| 3. | Kiełbasa krakowska | 140 | | | | |
| 4. | Kiełbasa dębicka | 180 | | | | |
| 5. | Kiełbasa mielonka | 150 | | | | |
| 6. | Mortadel | 90 | | | | |
| | III. Wędliny drobiowe: | | | | | |
| 1. | Szynka drobiowa | 150 | | | | |
| 2. | Pośrednica drobiowa | 130 | | | | |
| 3. | Filet z indyka | 50 | | | | |
| 4. | Rolada drobiowa | 150 | | | | |
| 5. | Kurczak faszerowany | 40 | | | | |
| 6. | Pieczeń a la kaczka | 130 | | | | |
| | IV. Wędliny wieprzowe: | | | | | |
| 1. | Szynka wiejska | 200 | | | | |
| 2. | Szynka gotowana | 80 | | | | |
| 3. | Szynka konserwowa | 140 | | | | |
| 4. | Baleron gotowany | 220 | | | | |
| 5. | Pośrednica sopocka | 40 | | | | |
| 6. | Wędzonka krotoszyńska | 100 | | | | |
| 7. | Schab pieczony | 15 | | | | |
| 8. | Boczek wędzony paski | 130 | | | | |
| 9. | Boczek delikatesowy | 130 | | | | |
| 10. | Kark pieczony | 15 | | | | |
| | V. Salcesony: | | | | | |
| 1. | Salceson biały | 240 | | | | |
| | VI. Kaszanki : | | | | | |
| 1. | Kaszanka | 290 | | | | |
| | VII .Parówki : | | | | | |
| 1. | Parówki drobiowe | 280 | | | | |
| 2. | Parówkowa | 450 | | | | |
| | VIII. Pasztetowa , pasztety, pieczenie : | | | | | |
| 1. | Pasztetowa drobiowa | 210 | | | | |
| 4. | Pasztet wieprzowy | 120 | | | | |
| 5. | Pasztet drobiowy | 120 | | | | |
| 6. | Pieczeń rzymska | 260 | | | | |

| | | | | | | |
|----|-------------------------------|-----|--|--|--|--|
| | IX . Kości: | | | | | |
| 1. | Kości wędzone | 120 | | | | |
| | Ogółem netto i brutto: | | | | | |

Podpis i pieczęć wykonawcy:

.....

.....

Miejscowość i data: