

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

| Lp. | Asortyment wędlin | Ilość planowana dostaw | Cena jednostkowa netto w PLN | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
|-----|--|------------------------|------------------------------|---------------|------|----------------|
| | <i>I. Kiełbasy cienkie:</i> | | | | | |
| 1 | Kiełbasa wiejska | 700 kg. | | | | |
| 2 | Kiełbasa biała surowa | 220 kg. | | | | |
| | <i>II. Kiełbasy wieprzowe szerokie:</i> | | | | | |
| 1 | Kiełbasa szynkowa | 190 kg, | | | | |
| 2 | Kiełbasa żywiecka | 150 kg. | | | | |
| 3 | Kiełbasa krakowska | 160 kg. | | | | |
| 4 | Kiełbasa dębicka | 180 kg. | | | | |
| 5 | Kiełbasa mielonka | 250 kg. | | | | |
| 6 | Mortadel | 120 kg. | | | | |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------------|---------|--|--|--|--|
| | <i>III. Wędliny drobiowe:</i> | | | | | |
| 1 | Szynka drobiowa | 170 kg. | | | | |
| 2 | Połędwica drobiowa | 190 kg. | | | | |
| 3 | Filet z indyka | 80 kg. | | | | |
| 4 | Rolada drobiowa | 150 kg. | | | | |
| 5 | Kurczak faszerowany | 70 kg. | | | | |
| 6 | Pieczeń a la kaczka | 120 kg. | | | | |
| | <i>IV. Wędliny wieprzowe:</i> | | | | | |
| 1 | Szynka wiejska | 155 kg. | | | | |
| 2 | Szynka gotowana | 100 kg. | | | | |
| 3 | Szynka konserwowa | 180 kg. | | | | |
| 4 | Baleron gotowany | 160 kg. | | | | |
| 5 | Połędwica sopocka | 70 kg. | | | | |
| 6 | Wędzonka krotoszyńska | 40 kg. | | | | |
| 7 | Schab pieczony | 12 kg. | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---------|--|--|--|--|
| 8 | Boczek wędzony paski | 80 kg. | | | | |
| 9 | Boczek delikatesowy | 180 kg. | | | | |
| 10 | Kark pieczony | 20 kg. | | | | |
| | <i>V. Salcesony:</i> | | | | | |
| 1 | Salceson biały | 180 kg. | | | | |
| | <i>VI. Kaszanki:</i> | | | | | |
| 1 | Kaszanka | 280 kg. | | | | |
| | <i>VII. Parówki:</i> | | | | | |
| 1 | Parówki drobiowe | 280 kg. | | | | |
| 2 | Parówkowa | 330 kg. | | | | |
| | <i>VIII. Pasztetowa, pasztety, pieczenie:</i> | | | | | |
| 1 | Pasztetowa drobiowa | 240 kg. | | | | |
| 2 | Pasztet wieprzowy | 210 kg. | | | | |
| 3 | Pieczeń rzymska | 220 kg. | | | | |

| | | | | | | |
|---|---------------------------------------|-------|--|--|--|--|
| | <i>IX. Kości wędzone</i> | | | | | |
| 1 | Kości wędzone | 60kg. | | | | |
| | Wartość ogółem netto i brutto: | | | | | |

Pieczęć i podpis Wykonawcy:

Miejscowość i data: