

**Załącznik Nr 2 do SIWZ**

1. Przewidywana, planowana do zakupu ogólna ilość wędlin – 3300 kg.

2. Przybliżony asortyment planowanych do zakupu wędlin ujęto w poniższej tabeli :

Lp	Asortyment wędlin	Ilość dostaw	Cena netto za kg.	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
	<b>I. Kielbasy cienkie:</b>	<b>800kg w tym:</b>				
1.	Kielbasa zwyczajna	100kg				
2.	Kielbasa wiejska	100kg				
3.	Kielbasa domowa	100kg				
4.	Kielbasa turystyczna	70kg				
5.	Kielbasa podwawelska	50kg				
6.	Kielbasa swojska	80kg				
7.	Kielbasa biała surowa	300kg				
	<b>II. Kielbasy wieprzowe szerokie :</b>	<b>500kg w tym:</b>				
1.	Kielbasa szynkowa	100kg				
2.	Kielbasa żywiecka	100kg				
3.	Kielbasa krakowska	50kg				
4.	Kielbasa dębicka	100kg				
5.	Kielbasa mielonka	50kg				
6.	Kielbasa holenderska	50kg				
7.	Kielbasa mozaikowa	25kg				
8.	Mortadel	25kg				
	<b>III. Wędliny drobiowe:</b>	<b>500kg w tym:</b>				
1.	Szynka drobiowa	50kg				
2.	Polędwica drobiowa	50kg				
3.	Filet z indyka	20kg				
4.	Baleron z indyka	50kg				
5.	Szynka z indyka	50kg				
6.	Rolada drobiowa	50kg				
7.	Kurczak faszerowany	50kg				
8.	Indyk faszerowany	50kg				
9.	Pieczeń a la kaczka	50kg				
10.	Baleron indyczy	50kg				
11.	Szynka miodowa	30kg				
	<b>IV. Wędliny wieprzowe:</b>	<b>500kg w tym:</b>				
1.	Szynka wiejska	40kg				
2.	Szynka pieczona	10kg				
3.	Szynka gotowana	30kg				
4.	Szynka konserwowa	10kg				
5.	Szynka mielona	10kg				
6.	Szynka śniadaniowa	10kg				
7.	Szynka wieprzowa	50kg				
8.	Szynka firmowa	20kg				
9.	Szynka prasowana	10kg				
10.	Baleron gotowany	30kg				
11.	Polędwica sopocka	10kg				
12.	Wędzonka krotoszyńska	30kg				
13.	Łopatka prasowana	20kg				
14.	Łopatka gotowana	10kg				

15.	Łopatka pieczona	10kg				
16.	Schab pieczony	10kg				
17.	Boczek pieczony	10kg				
18.	Boczek wędzony paski	10kg				
19.	Boczek delikatesowy	70kg				
20.	Boczek rolowany	20kg				
21.	Podgardle wędzone	10kg				
22.	Kark pieczony	20kg				
23.	Rolada schabowa	30kg				
24.	Ogonówka	20kg				
	<b>V. Salcesony:</b>	<b>30kg w tym:</b>				
1.	Salceson biały	15kg				
2.	Salceson ozorkowy	15kg				
	<b>VI. Kaszanki :</b>	<b>200kg w tym:</b>				
1.	Kaszanka	100kg				
2.	Kaszanka	100kg				
	<b>VII .Parówki :</b>	<b>370kg w tym:</b>				
1.	Parówki śląskie	100kg				
2.	Parówki grube	100kg				
3.	Parówkowa	100kg				
4.	Serdelki	70kg				
	<b>VIII. Pasztetowa , pasztety, pieczenie :</b>	<b>400 kg w tym:</b>				
1.	Pasztetowa drobiowa	70kg				
2.	Pasztetowa wieprzowa	80kg				
3.	Pasztetowa luksusowa	50kg				
4.	Pasztet wieprzowy	80kg				
5.	Pasztet drobiowy	40kg				
6.	Pieczeń rzymska	50kg				
7.	Pieczeń firmowa	30kg				
	<b>IX .Kości wędzone:</b>	<b>100kg</b>				
	<b>Wartość ogółem netto i brutto :</b>					

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

Miejscowość i data: .....