

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Lp.	Asortyment wędlin	Ilość planowana dostaw	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto	%VAT	Wartość brutto
	<i>I. Kielbasy cienkie:</i>					
1	Kiełbasa wiejska	500 kg.				
2	Kiełbasa biała surowa	230 kg.				
	<i>II. Kielbasy wieprzowe szerokie:</i>					
1	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	210 kg.				
2	Kiełbasa żywiecka	170 kg.				
3	Kiełbasa krakowska	220 kg.				
4	Kiełbasa dębicka	250 kg.				
5	Kiełbasa mielonka	250 kg.				
6	Mortadel	165 kg.				
	<i>III. Wędliny drobiowe:</i>					
1	Szynka drobiowa z kurczaka	260 kg.				
2	Polędwica drobiowa	270 kg.				

3	Wędzony filet z indyka	20 kg.				
4	Rolada drobiowa z indyka	180kg.				
5	Kurczak faszerowany	60 kg.				
6	Pieczeń a la kaczka	110 kg.				
	<i>IV. Wędliny wieprzowe:</i>					
1	Szynka wiejska	150 kg.				
2	Szynka gotowana	160 kg.				
3	Szynka konserwowa	200 kg.				
4	Baleron gotowany /chudy/	180 kg.				
5	Polędwica sopocka	30 kg.				
6	Wędzonka krotoszyńska	50 kg.				
7	Schab pieczony	19 kg.				
8	Boczek parzony paski	120 kg.				
9	Boczek delikatesowy	160 kg.				
10	Kark pieczony	30 kg.				
	<i>V. Salcesony:</i>					

1	Salceson biały ozorkowy	170 kg.				
	<i>VI. Kaszanki:</i>					
1	Kaszanka	320 kg.				
	<i>VII. Parówki:</i>					
1	Parówki drobiowe	310 kg.				
2	Parówkowa wieprzowa	330 kg.				
	<i>VIII. Pasztetowa, pasztety, pieczenie:</i>					
1	Pasztetowa drobiowa	220 kg.				
2	Pasztet wieprzowy	200 kg.				
3	Pieczeń rzymska	200kg.				
	<i>IX. Kości wędzone</i>					
1	Kości wędzone	60 kg.				
	Wartość ogółem netto i brutto:					

Pieczęć i podpis Wykonawcy:.....

Miejscowość i data:.....

