

**Załącznik Nr 5 do SIWZ****1.Przewidywana , planowana do zakupu ogólna ilość wędlin – 6 000 kg.****2.Przybliżony asortyment planowanych do zakupu wędlin ujęto w poniższej tabeli:**

Lp	Asortyment wędlin	Ilość dostaw w kg.	Cena netto za kg	Wartość netto	% Vat	Wartość brutto
	<b>I. Kielbasy cienkie:</b>	<b>1500 w tym:</b>				
1.	Kielbasa zwyczajna	180				
2.	Kielbasa wiejska	180				
3.	Kielbasa domowa	180				
4.	Kielbasa turystyczna	120				
5.	Kielbasa podwawelska	140				
6.	Kielbasa swojska	140				
7.	Kielbasa biała surowa	560				
	<b>II. Kielbasy wieprzowe szerokie :</b>	<b>900 w tym:</b>				
1.	Kielbasa szynkowa	200				
2.	Kielbasa żywiecka	200				
3.	Kielbasa krakowska	100				
4.	Kielbasa dębicka	170				
5.	Kielbasa mielonka	80				
6.	Kielbasa holenderska	80				
7.	Kielbasa mozaikowa	35				
8.	Mortadel	35				
	<b>III. Wędliny drobiowe:</b>	<b>900 w tym:</b>				
1.	Szynka drobiowa	100				
2.	Poładwica drobiowa	120				
3.	Filet z indyka	30				
4.	Baleron z indyka	90				
5.	Szynka z indyka	90				
6.	Rolada drobiowa	80				
7.	Kurczak faszerowany	90				
8.	Indyk faszerowany	90				
9.	Pieczeń a la kaczka	90				
10.	Baleron indyczy	80				
11.	Szynka miodowa	40				
	<b>IV. Wędliny wieprzowe:</b>	<b>800 w tym:</b>				
1.	Szynka wiejska	60				
2.	Szynka pieczona	20				
3.	Szynka gotowana	40				
4.	Szynka konserwowa	20				
5.	Szynka mielona	40				
6.	Szynka śniadaniowa	20				
7.	Szynka wieprzowa	40				
8.	Szynka firmowa	80				
9.	Szynka prasowana	20				
10.	Baleron gotowany	20				
11.	Poładwica sopocka	40				

12.	Wędzonka krotoszyńska	20				
13.	Łopatka prasowana	40				
14.	Łopatka gotowana	20				
15.	Łopatka pieczona	20				
16.	Schab pieczony	20				
17.	Boczek pieczony	20				
18.	Boczek wędzony paski	20				
19.	Boczek delikatesowy	100				
20.	Boczek rolowany	20				
21.	Podgardle wędzone	20				
22.	Kark pieczony	40				
23.	Rolada schabowa	40				
24.	Ogonówka	20				
	<b>V. Salcesony:</b>	<b>60 w tym:</b>				
1.	Salceson biały	30				
2.	Salceson ozorkowy	30				
	<b>VI. Kaszanki :</b>	<b>300 w tym:</b>				
1.	Kaszanka	150				
2.	Kaszanka	150				
	<b>VII .Parówki :</b>	<b>680 w tym:</b>				
1.	Parówki śląskie	150				
2.	Parówki grube	130				
3.	Parówkowa	300				
4.	Serdelki	100				
	<b>VIII. Pasztetowa , pasztety, pieczenie :</b>	<b>660 w tym:</b>				
1.	Pasztetowa drobiowa	180				
2.	Pasztetowa wieprzowa	60				
3.	Pasztetowa luksusowa	60				
4.	Pasztet wieprzowy	60				
5.	Pasztet drobiowy	60				
6.	Pieczeń rzymska	120				
7.	Pieczeń firmowa	120				
	<b>IX .Kości wędzone:</b>	<b>200</b>				
	<b>Wartość ogółem netto i brutto:</b>					

Podpis i pieczęć Wykonawcy : .....

.....

.....

Miejscowość i data: .....