

.....  
wykonawca.....  
data**Część 8 – Dostawa mięsa drobiowego.**

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Filet z piersi kurczaka - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, podwójny, pozbawiony skóry, kości, chrząstki, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych	kg	400		5		
2	Kurczak świeży (tusza) - wypatroszony, w całości	kg	115		5		
3	Porcje rosółowe z kurczaka -element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	300		5		
4	Porcje rosółowe z kurczaka ze skrzydełkami- element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	180		5		
5	Udko kulinarne - element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, waga 250-350 g/1 szt	kg	300		5		
6	Wątróbka z kurczaka - element podrobowy z kurczaka, schłodzone, zapach świeży i swoisty	kg	30		5		
RAZEM (pozycje 1-6)							

.....  
**podpis osoby / osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy\***

\* Pożyczany czytelny podpis albo podpis i pieczęć z imieniem i nazwiskiem