Zadanie nr 2 Załacznik nr 2

Lp	Nazwa przedmiotu zamówienia	jedn miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł	WARTOŚĆ NETTO w zł	VAT %	VAT w zł	WART BRUTTO w zł
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=H+F
1.	Korpus z kurczaka ze skrzydełkiem	kg	50					
2.	Wątróbka kurczaka	kg	80					
3.	Żołądki drobiowe	kg	50					
4.	Filet z indyka	kg	150					
5.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	150					
6.	Pieczeń drobiowa	kg	28					
7.	Rolada drobiowa	kg	15					
8.	Kurczak faszerowany	kg	110					
9.	Kurczak świeży	kg	300					
10.	Baleron drobiowy	kg	74					
11.	Szynka drobiowa	kg	136					
12.	Filet z kurczaka	kg	250					
13.	Polędwica drobiowa z warzywami	kg	110					
14.	Filet z indyka wędzony	kg	100					
15.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	50					
16.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	500					
17.	Mięso gularzowe drobiowe	kg	150					
18.	Parówki drobiowe cienkie	kg	150					
19.	Kiełbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	170					
20.	Kiełbasa wiejska drobiowa	kg	180					
21.	Kiełbasa szynkowa drobiowa parzona	kg	150					
22	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	150					
				Razem		**x**	**x**	

Wartość dostawy brutto słownie:……

Lublin dnia……. Podpis i pieczątka wykonawcy