

Część nr II

Załącznik nr 2b

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Cena netto za jedn	Wartość netto	VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=F+H	J=I/D
1.	Baleron drobiowy	kg	10						
2	Filet z indyka wędzony	kg	65						
3.	Kielbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	20						
4.	Kielbasa wiejska drobiowa	kg	220						
5.	Kielbasa krakowska drobiowa	kg	5						
6.	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej)	kg	140						
7.	Parówki drobiowe cienkie, w naturalnej lub białkowej osłonce	kg	40						
8.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	6,5						

9.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	325						
10.	Pieczeń drobiowa	kg	155						
11.	Połędwica drobiowa	kg	205						
12.	Szynka drobiowa	kg	35						
13.	Filet z indyka	kg	70						
14.	Filet z kurczaka (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości)	kg	850						
15.	Kurczak świeży	kg	440						
16.	Korpus z kurczaka	kg	55						
17.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	970						
18.	Udziec z indyka bez kości i skóry	kg	150						
19.	Wątróbka kurczaka	kg	75						

20.	Żołądki drobiowe	kg	20						
	RAZEM			x		x			x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy