

Arkusz1

Załącznik nr 1

Lp	Nazwa	J.m.	Ilość	Cena jedn. Netto	Cena jedn. Brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1	Baleron z indyka	kg	10				
2	Filet z kurcząt świeży (pojedynczy bez skóry, chrząstek, kości)	kg	320				
3	Filet z indyka wędzony	kg	110				
4	Indyk w galarecie	kg	60				
5	Kurczak świeży patroszony	kg	230				
6	Korpus drobiowy bez skrzydeł	kg	1100				
7	Kiełbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	40				
8	Uda z kurcząt (świartka tylna bez kręgosłupa i kupra)	kg	150				
9	Wątroba drobiowa	kg	90				
10	Żołądki drobiowe	kg	80				
11	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	20				
12	Salceson drobiowy	kg	20				
13	Szynka drobiowa	kg	50				
14	Pośrednica drobiowa	kg	50				
15	Pieczeń drobiowa	kg	10				
16	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i naturalnej skóry)	kg	60				
17	Udziec z kurcząt	kg	600				