

## Arkusz1

## Załącznik nr 2

Lp	Nazwa	J.m.	Ilość	Cena jedn. Netto	Cena jedn. Brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1	Baleron z indyka	kg	2				
2	Filet z kurcząt świeży (pojedynczy bez skóry, chrząstek, kości)	kg	75				
3	Filet z indyka wędzony	kg	30				
4	Indyk w galarecie	kg	12				
5	Kurczak świeży patroszony	kg	50				
6	Korpus drobiowy bez skrzydeł	kg	250				
7	Kiełbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	7				
8	Uda z kurcząt (świartka tylna bez kręgosłupa i kupra)	kg	100				
9	Wątroba drobiowa	kg	20				
10	Żołądki drobiowe	kg	20				
11	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	2				
12	Salceson drobiowy	kg	2				
13	Szynka drobiowa	kg	16				
14	Pośrednica drobiowa	kg	20				
15	Pieczeń drobiowa	kg	2				
16	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i naturalnej skóry)	kg	12				
17	Udziec z kurcząt	kg	80				