

Zadanie nr 2

Załącznik nr 2

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Ilość	Cena netto za jedn	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę miary
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=Fx (1+G/100)	I=H/D
1.	Baleron drobiowy	kg	20					
2	Filet z indyka wędzony	kg	270					
3.	Kielbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	45					
4.	Kielbasa wiejska drobiowa	kg	340					
5.	Kielbasa krakowska drobiowa	kg	25					
6.	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej)	kg	210					
7.	Parówki drobiowe cienkie , w naturalnej osłonce	kg	60					
8.	Pasztet drobiowy podlaski 130 g	kg	6,5					
9.	Pasztet pieczony drobiowy	kg	300					

10.	Pieczeń drobiowa	kg	65					
11.	Polędwica drobiowa	kg	170					
12.	Szynka drobiowa	kg	70					
13.	Filet z indyka	kg	170					
14.	Filet z kurczaka (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości)	kg	800					
15.	Kurczak świeży	kg	825					
16.	Korpus z kurczaka	kg	350					
17.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	1300					
18.	Wątróbka kurczaka	kg	285					
19.	Żołądki drobiowe	kg	35					
	RAZEM			x		x		x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data:.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

