

Część II – załącznik nr 6b do SIWZ (załącznik nr 1 do umowy)

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	14					
2	Filet z indyka wędzony	kg	105					
3.	Kielbasa żywiecka drobiowa parzona	kg	45					
4.	Kielbasa wiejska drobiowa	kg	235					
5.	Kielbasa krakowska drobiowa	kg	5					
6.	Kurczak faszerowany (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej)	kg	125					
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	370					
10.	Pieczeń drobiowa	kg	85					

11.	Poławdwica drobiowa	kg	220					
12.	Szynka drobiowa	kg	35					
13.	Filet z indyka	kg	70					
14.	Filet z kurczaka (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości)	kg	1000					
15.	Kurczak świeży	kg	700					
16.	Korpus z kurczaka	kg	100					
17.	Noga kurczaka (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra)	kg	780					
18.	Udziec z indyka bez kości i skóry	kg	250					
19.	Wątróbka kurczaka	kg	175					
20.	Żołądki drobiowe	kg	35					
	RAZEM			x		x		x

Słownie złotych brutto:.....

Miejscowość data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy