

Część II - Mięsa i wędliny drobiowe

L.p.	Asortyment	J.m.	ilość	Cena jednostkowa brutto w zł.	Cena brutto (iloczyn kolumna 4 i 5)
			RAZEM		
1	2	3	4	5	6
1	Filet z piersi indyka	kg	250		
2	Filet z piersi kurczaka	kg	1905		
3	Flaki drobiowe (min. 70% żołądków)	kg	880		
4	Kurczak świeży	kg	950		
5	Mięso gulaszowe z indyka	kg	130		
6	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	4615		
7	Skrzydółka z kurczaka	kg	870		
8	Udło właściwe	kg	1805		
9	Udło z kurczaka (pałka)	kg	545		
10	Wątroba drobiowa świeża	kg	330		
11	Żołądki drobiowe świeże	kg	80		
	Wędliny drobiowe				
1	Baleron z indyka (min. 50% mięsa)	kg	150		
2	Indyk w galarecie (min. 50% mięsa)	kg	150		
3	Kurczak faszerowany wątróbką (min. 50% mięsa)	kg	150		
4	Nadzionko drobiowe	kg	150		
5	Pasztet drobiowy zawartość mięsa drobiowego min. 36%	kg	153		
6	Pieczeń domowa zawartość mięsa min. 42%	kg	100		
7	Pierś wędzona z indyka zawartość mięsa min. 75%	kg	210		
8	Polędwica drobiowa z kurczaka zawartości mięsa min. 65%	kg	241		
9	Salceson drobiowy min. 80% podrobów	kg	200		
10	Szynka drobiowa delikatesowa zawartość mięsa min. 65%	kg	245		
11	Udka wędzone z kurczaka	kg	200		
Wynagrodzenie całkowite brutto					

Wynagrodzenie całkowite brutto: słownie

Oświadczam, że podane kwoty nie ulegną zmianie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

Data

.....

podpis i pieczęć Wykonawcy