

	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek vat %	Wartość brutto
1	Kurczak świeży – I klasa - waga około 1,50 kg –1,80 kg/1 szt. oczyszczony, wypatroszony	kg	200				
2	Filety z kurczaka surowe , pojedyncze, bez kości, waga ; 250 g – 300 g szt.	kg	150				
3	Ćwiartka kurczaka (tylna)	kg	200				
4	Podudzie z kurczaka(pałki)	kg	130				
5	Korpus z kurczaka ze skrzydłami	kg	450				
6	Udziec z kurczaka	kg	70				
7	Noga z kurczaka surowa – 1szt/ok. : 270 g – 350 g	kg	1200				
8	Wątróbka drobiowa , surowa , różowa	kg	150				
9	Korpus z kaczki	kg	80				
10	Skrzydła indycze	kg	60				
11	Żołądki drobiowe	kg	20				
12	Filet z indyka świeży	kg	80				
13	Szyja z indyka	kg	100				
14	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	kg	50				
15	Żołądki indycze	kg	10				
16	Golonka z indyka	kg	80				
17	Mięso gulaszowe (płaty) z indyka extra bez skóry	kg	80				
				Razem			

Podpis wykonawcy