

## Zadanie nr 4 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne - drób

Lp.	Nazwa produktu	CPV	Jm.	Średnia ilość na 12 m-cy	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość na 12 m-cy netto ( E xF)	Wartość na 12 m-cy brutto ExFx (100+G)/100
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	<b>Dramstik z kurczaka</b> świeży, kość łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	<b>200.00</b>		5			
2	<b>Filet z indyka</b> świeży z mięśnia piersiowego, bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	<b>1,000.00</b>		5			
3	<b>Filet z kurczaka szacowany</b> świeży połówki piersi bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	<b>30.00</b>		5			
4	<b>Kurczaki świeże</b> całe tusze wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	Kg	<b>1,100.00</b>		5			
5	<b>Udka/noga z kurczaka</b> świeże , kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	<b>2,100.00</b>		5			
6	<b>Wątroba z indyka</b> świeża -całe wątróbki bez pęcherzyków żółciowych, powierzchnia czysta, niepostrzępiona. Barwa jednolita, charakterystyczna dla tego produktu.	151	kg.	<b>380.00</b>		5			
7	<b>Żołądki z indyka</b> świeże -całe żołądki wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa charakterystyczna dla tego rodzaju produktu.	151	kg.	<b>50.00</b>		5			
<b>RAZEM</b>									

.....  
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)