

Zadanie nr 4. Drób i podroby

Lp.	Nazwa produktu	CPV	Jm	Ilość do przetargu na 2021r	Ceny netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (dxe)	Wartość brutto dxex(100+f)/100
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
1	Dramstik z kurczaka świeży, kość łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	200.00		5			
2	Filet z indyka świeży z mięśnia piersiowego, bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	900.00		5			
3	Filet z kurczaka szacowany świeży połówki piersi bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	50.00		5			
4	Kurczaki świeże całe tusze wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	Kg	1,000.00		5			
5	Udka/noga z kurczaka świeże , kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	2,000.00		5			
6	Wątroba z indyka świeża -całe wątróbki bez pęcherzyków żółciowych, powierzchnia czysta, niepostrzępiona. Barwa jednolita, charakterystyczna dla tego produktu.	151	kg.	280.00		5			
7	Żołądki z indyka świeże -całe żołądki wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa charakterystyczna dla tego rodzaju produktu.	151	kg.	140.00		5			
	RAZEM								

.....
Pieczeńć i podpis Wykonawcy