

Część II - mięsa i wędliny drobiowe

Lp.	Asortyment	J.m.	ilość	Cena jednost.	Cena brutto w zł.
				brutto w zł.	
1	2	3	4	5	6
Mięso drobiowe					
1.	Filet z piersi indyka	kg	150		
2.	Filet z piersi kurczaka	kg	400		
3.	Kurczak świeży	kg	300		
4.	Mięso gulaszowe z indyka extra	kg	80		
5.	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	1500		
6.	Porcja rosółowa ze skrzydełkiem z kurczaka	kg	500		
7.	Skrzydełka z kurczaka	kg	100		
8.	Skrzydła z indyka	kg	100		
9.	Udło właściwe	kg	400		
10.	Udło z kurczaka (pałka)	kg	100		
11.	Wątroba drobiowa świeża	kg	50		
12.	Żołądki drobiowe świeże	kg	40		
Wędliny drobiowe					
1.	Indyk w galarecie (80% mięsa)	kg	200		
2.	Kurczak faszerowany wątróbką (100 % mięsa)	kg	150		
3.	Nadzionko drobiowe	kg	150		
4.	Parówka drobiowa 90% filet z kurczaka lub indyka	kg	200		
5.	Paszтет drobiowy zawartość mięsa drobiowego 60 %	kg	200		
6.	Pieczeń domowa zawartość mięsa min. 42%	kg	200		
7.	Pierś wędzona z indyka 100% mięsa	kg	20		
8.	Pierś wędzona z indyka zawartość mięsa min 75 %	kg	160		
9.	Polędwica drobiowa z kurczaka 80% zawartości mięsa	kg	200		
10.	Szynka drobiowa delikatesowa zawartość mięsa 80%	kg	190		
11.	Udka wędzone z kurczaka	kg	200		
Wynagrodzenie całkowite brutto					

Wynagrodzenie całkowite brutto: słownie

"Należy podać ceny dla każdej pozycji wykazu. W przypadku braku ceny dla którejkolwiek pozycji oferta nie będzie ważna. Wszystkie podane parametry procentowe należy uważać za minimalne – jakie musi spełniać zaproponowany produkt. Zamawiający dopuszcza zaproponowanie produktu o parametrach wyższych".

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

Data:

