

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 x F)	Wartość na 12 m-cy brutto ExFx (100+G)/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.	260		5			
2	Filet z indyka świeży z mięśnia piersiowego, bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	900		5			
3	Filet z kurczaka szacowany świeży cała lub połowa piersi bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	100		5			
4	Kurczaki świeże całe tusze wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	1 200		5			
5	Udka/noga z kurczaka świeże , kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	151	kg.	1800		5			
6	Wątroba z indyka świeża -całe wątróbki bez pęcherzyków żółciowych, powierzchnia czysta, niepostrzępiona. Barwa jednolita, charakterystyczna dla tego produktu.	151	kg.	350		5			

7	Żołądki z indyka świeże -całe żołądki wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa charakterystyczna dla tego rodzaju produktu.	151	kg.	80		5			
RAZEM									

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