

	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	podatek vat %	Wartość brutto
1	<i>Kurczak świeży - I klasa - waga około 1,50 kg - 1,80 kg/1 szt. oczyszczony, wypatroszony</i>	kg	200				
2	<i>Filety z kurczaka surowe , pojedyncze, bez kości , waga ; 250 g - 300 g szt.</i>	kg	120				
3	<i>Ćwiartka kurczaka (tylna)</i>	kg	240				
4	<i>Podudzie z kurczaka(pałki)</i>	kg	130				
5	<i>Korpus z kurczaka ze skrzydłami</i>	kg	380				
6	<i>Udziec z kurczaka</i>	kg	70				
7	<i>Noga z kurczaka surowa - 1szt/ok. : 270 g - 350 g</i>	kg	1000				
8	<i>Wątróbka drobiowa , surowa , różowa</i>	kg	150				
9	<i>Korpus z kaczki</i>	kg	50				
10	<i>Skrzydła indycze</i>	kg	60				
11	<i>Żółdki drobiowe</i>	kg	20				
12	<i>Filet z indyka świeży</i>	kg	60				
13	<i>Szyja z indyka</i>	kg	100				
14	<i>Udziec z indyka bez kości, bez skóry</i>	kg	50				
15	<i>Żółdki indycze</i>	kg	10				
16	<i>Golonka z indyka</i>	kg	70				
17	<i>Mięso gulaszowe (płaty) z indyka ekstra bez skóry</i>	kg	70				
18	<i>Porcje rosółowe z kurczaka ze skrzydłami</i>	kg	10				
Razem							

Podpis wykonawcy