

(pieczęć wykonawcy)

WYKAZ ARTYKUŁÓW

Część II: MIĘSO I WĘDLINY

L.p.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Filet z indyka świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien), pakowane w pojemniki typu „Euro”.	kg	377		- zł
2	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien), pakowane w pojemniki typu „Euro”.	kg	53		- zł
3	Karkówka wieprzowa bez kości gat. I do 20% tłuszczu, pakowane w pojemniki typu „Euro”.	kg	15		- zł
4	Kiełbasa drobiowa podsuszana typ "krakowska sucha " z indyka (zawartość mięsa 104g na 100g produktu).	kg	20		- zł
5	Pasztet z kurczaka (nie mniej niż 85% mięsa) z prostym składem, bez dodatku glutaminianu sodu, sztucznych konserwantów, sztucznych barwników i ulepszaczy smaków.	kg	16		- zł
6	Udziec z indyka, świeży, bez nastrożku, bez skóry i kości, pakowane w pojemniki typu „Euro”.	kg	327		- zł
7	Wędlina drobiowa, gotowana (nie mniej niż 85%mięsa), z prostym składem, bez dodatku glutaminianu sodu, sztucznych konserwantów, sztucznych barwników i ulepszaczy smaków.	kg	13		- zł
WARTOŚĆ RAZEM BRUTTO W ZŁOTYCH					- zł

Wymagana jakość: Mięso świeże, bez wlewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku mięsa.

.....
Data, pieczęć i podpis osoby upoważnionej