

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nazwa handlowa oferowanego produktu	Producent	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Filet z drobiu pojedynczy bez polędwiczki, klasa A, bez skóry, bez chrząstek, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. średnia waga od 200 do 250g, świeży, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg.			kg	4 100			
2	Podudzie z kurczaka – pałki, klasa A, świeże, opakowanie – luz karton do 10kg			kg	1 500			
3	Udka drobiowe kulinarne (noga anatomiczna, klasa A, bez kości biodrowej i kręgosłupa), świeże, waga jednostkowa nie może przekraczać 350g, opakowanie – luz karton do 15 kg			kg	1 600			
4	Udziec z kurczaka (mięso z uda kurczaka bez kości, bez skóry, klasa A), świeży, opakowanie MAP – worek PE do 5 kg			kg	800			
5	Mięso z piersi indyka, element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i głęboki bez skóry, kości i ścięgien, w całości, świeże, prawidłowo wykrwawione, bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe VAC – worek PE do 5 kg			kg	1 600			
6	Mięso z udźca indyka, bez kości, bez skóry, świeże, opakowanie jednostkowe VAC – worek PE do 5 kg			kg	200			
7	Skrzydło indyka (pałka ze skrzydła indyka, świeża), opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	400			
8	Żołądki indycze świeże, opakowanie MAP – worek PE do 5 kg			kg	500			
9	Golonka indycza świeża, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	300			
10	Wątróbki indycze świeże, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 1 kg			kg	100			
11	Filet z kaczki ze skórą, bez kości, kl. I świeży, waga jednostkowa do 300g, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5kg			kg	100			
<b>RAZEM:</b>						<b>netto:</b>		
<b>RAZEM:</b>						<b>brutto:</b>		

PAKIET III - MIĘSO DROBIOWE

Postępowanie nr 9/PN/2018 - zał. nr 3 do SIWZ

*pieczętka i podpis oferenta*