Znak sprawy:ZSP.CH.MMB.271.75.21 Załącznik nr. 2.6. do SIWZ

/pieczęć firmowa Wykonawcy/
……..., dnia ……

Formularz cenowy - Dostawa drobiu - Część 6

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka % VAT	Wartość VAT	Wartość netto
1.	Filet z piersi kurczaka- bez skóry i ścięgien, w 100 g:4% tłuszczu, 30% białka , świeże PN-A-86524	kg	400			5%		
2.	Udziec z kurczaka S świeży, trybowany, uda właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, PN- A- 86524	kg	400			5%		
3.	Filet z indyka - bez skóry, bez ścięgien, niezakrwawiony , w 100g: 3 tłuszczu, 26% białka, świeży	kg	10			5%		
4.	Udziec z indyka trybowany, świeży, uda właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach	kg	10			5%		