

	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	podatek vat %	Wartość brutto
1	mięso wołowe, bez kości, extra –pieczeniowe , chude, kolor jasno różowy, nie przerośnięte żyłami	kg	20				
2	mięso wołowe z kością - antrykot - gatunek I ,(nie od strony karku)	kg	20				
3	schab wieprzowy bez kości surowy mięso czyste,bez śladów zanieczyszczeń	kg	300				
4	karczek wieprzowy - bez kości	kg	400				
5	łopatka wieprzowa - bez skóry, surowa , bez kości	kg	1100				
6	szynka wieprzowa bez kości i skóry	kg	100				
7	żeberka wieprzowe – wędzone	kg	15				
8	żeberka wieprzowe surowe, paski , chude, ekstra	kg	20				
9	flaki wołowe parzone, czyszczone, krojone w paski – dł. do 4 cm, szer. do 1 cm , luzem	kg	100				
10	kości wieprzowe schabowe ,karkowe	kg	800				
11	kości wieprzowe wędzone	kg	80				
12	słonina bez skóry – grubość min. 3 cm	kg	100				
13	smalec wieprzowy w kostkach – 0,20 kg	kg	100				
Razem							

Podpis wykonawcy