

	Opis przedmiotu zamówienia	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	100				
2	mięso wołowe z kością - antrykot - gatunek I , ( nie od strony karku )	kg	50				
3	schab wieprzowy bez kości surowy mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń	kg	250				
4	karczek wieprzowy - bez kości	kg	380				
5	łopatka wieprzowa - bez skóry, surowa , bez kości	kg	700				
6	szynka wieprzowa bez kości i skóry	kg	150				
7	żeberka wieprzowe – wędzone	kg	10				
8	żeberka wieprzowe surowe, paski , chude, extra	kg	70				
9	flaki wołowe parzone, czyszczone, krojone w paski – dł. do 4 cm, szer. do 1 cm , luzem	kg	150				
10	kości wieprzowe schabowe ,karkowe	kg	1000				
11	kości wieprzowe wędzone	kg	200				
12	słonina bez skóry – grubość min. 3 cm	kg	110				
13	smalec wieprzowy w kostkach – 0,20 kg	kg	120				
Razem							

**Podpis wykonawcy**