Część III – mięso wołowe i wieprzowina świeżego

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość szacunkowa | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | % VAT | Wartość brutto |
| 1. | Antrykot z kością | kg | 30 |  |  |  |  |
| 2. | Flaki wołowe krojone | kg | 100 |  |  |  |  |
| 3. | Mięso wołowe II gulaszowe | kg | 80 |  |  |  |  |
| 4. | Mięso wołowe zrazowe | kg | 50 |  |  |  |  |
| 5. | Wołowina bez kości | kg | 20 |  |  |  |  |
| 6. | Biodrówka | kg | 25 |  |  |  |  |
| 7. | Boczek | kg | 75 |  |  |  |  |
| 8. | Golonka wieprzowa tylna | kg | 40 |  |  |  |  |
| 9. | Karkówka b/k | kg | 230 |  |  |  |  |
| 10. | Łopatka b/k | kg | 420 |  |  |  |  |
| 11. | Pachwina | kg | 200 |  |  |  |  |
| 12. | Schab b/k | kg | 110 |  |  |  |  |
| 13. | Słonina bez skóry | kg | 10 |  |  |  |  |
| 14. | Smalec wieprzowy bez dodatków „kostka” | **kg** | 100 |  |  |  |  |
| 15. | Szynka b/k | kg | 130 |  |  |  |  |
| 16. | Żebra wieprzowe grube | kg | 20 |  |  |  |  |
| 17. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 60 |  |  |  |  |
| 18. | Nogi wieprze | kg | 20 |  |  |  |  |
| Ogółem wartość | | | | |  |  |  |

wartość brutto ................................................................................................................ PLN

słownie ..............................................................................................................................

wartość netto ........………………………………………………………………………PLN

podatek od towarów i usług ..................... % wartość podatku .............……………….. PLN

................................................. .....................................

Data i miejsce sporządzenia Podpis wykonawcy

***(Dokument musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy***