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