

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nazwa handlowa oferowanego produktu	Producent	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mięso wołowe świeże b/k, Kl. I, wołowina extra otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych; w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, pół ścięgnięty, pół błoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	1 450			
2	Antrykot bez kości świeży krąg KL. I – mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	800			
3	Udziec cielęcy świeży b/k kl. I z tylnej, górnej części tułowia półtuszy cielęcej, bez skóry, może być lekko poprzerastany delikatną tkanką łączną, z niewielkimi elementami tłuszczu do 1 cm, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	200			
4	Karczek cielęcy świeży b/k kl. I, karkowo-piersiowa część półtuszy cielęcej. Może być przerośnięta niewielkim tłuszczem, błonami i ścięgnami, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg			kg	100			
<b>RAZEM:</b>						<b>netto:</b>		
						<b>brutto:</b>		

.....  
pieczętka i podpis oferenta