

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nazawa 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	Golonka wieprzowa kl.I , surowa golonka ze skórą, bez kości, poddana peklowaniu w solance z przyprawami, pakowana próżniowo.			kg	500			
2	Mięso karkówka bez kości , bez słoniny kl. I, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy.			kg	1 500			
3	Mięso wieprzowe schab środkowy bez kości kl. I, bez chrząstek i bez tłuszczu, otoczone z wierzchu cienką błoną.			kg	1 600			
4	Mięso wieprzowe-łopatka bez kości, bez skóry kl. I część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego.			kg	1 000			
5	Mięso wieprzowe od szynki bez kości, bez skóry (szynka kulka, myszka) KL. I			kg	3 000			
6	Polędwiczki wieprzowe, długie, KL.I			kg	300			
7	Słonina świeża kl. I Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia)			kg	150			
8	Wątroba wieprzowa kl. I, pozbawiona woreczka żółciowego			kg	100			
9	Żeberka wieprzowe paski kl. I Przerost tłuszczowy średni.			kg	350			
10	Boczek świeży łuskany bez żeber i kości, kl. I, bez mostka, ze skórą z tłuszczem maximum do 2,5 cm do przerostu mięśniowego			kg	600			
<b>RAZEM:</b>						<b>netto:</b>		
<b>RAZEM:</b>						<b>brutto:</b>		

.....  
pieczętka i podpis oferenta