**Grupa VI Mięso świeże - produkcja polska Załącznik nr 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Boczek świeży b/ż i bez skóry | kg | 10 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z piersi kurczaka | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z piersi indyka | kg | 300 |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka wieprzowa b/k, kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 5 | Kurczak rosołowy wiejski w ziołach | kg | 50 |  |  |  |  |
| 6 | Łopatka wieprzowa b/k , kl. I | kg | 200 |  |  |  |  |
| 7 | Mięso udowe bez skóry i kości z kurcząt | kg | 100 |  |  |  |  |
| 8 | Mięso udowe bez skóry i kości z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 9 | Noga drobiowa z kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Podudzie ( pałki) drobiowe | kg | 200 |  |  |  |  |
| 11 | Ćwiartka z kurczaka kl. I | kg | 100 |  |  |  |  |
| 12 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 100 |  |  |  |  |
| 13 | Polędwiczki z kurczaka | kg | 20 |  |  |  |  |
| 14 | Szponder wołowy MAP | kg | 10 |  |  |  |  |
| 15 | Schab b/k , kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 16 | Skrzydełka z kurcząt | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17 | Słonina | kg | 5 |  |  |  |  |
| 18 | Szynka wieprzowa „ Myszka” kl. I | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 19 | Udziec drobiowy(udo anatomiczne z kurczaka) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 20 | Wołowina zrazowa kl I | kg | 10 |  |  |  |  |
| 21 | Żeberka paski | kg | 10 |  |  |  |  |

Ogółem wartość netto…………..…………..zł

Ogółem wartość brutto.........………..............zł

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

Data i miejsce sporządzenia Podpis i pieczęć osoby upoważnionej