

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

<i><b>Lp.</b></i>	<i><b>Asortyment mięsa</b></i>	<i><b>Jed. miary</b></i>	<i><b>Ilość planowana do zakupu</b></i>	<i><b>Cena jednostkowa netto w PLN</b></i>	<i><b>Wartość netto</b></i>	<i><b>%VAT</b></i>	<i><b>Wartość brutto</b></i>
1.	<b>łopatka z/kością , b/skóry</b>	<b>kg</b>	<b>700</b>				
2.	<b>szynka b/kości , b/skóry</b>	<b>kg</b>	<b>450</b>				
3.	<b>kark z /kością</b>	<b>kg</b>	<b>480</b>				
4.	<b>antrykot</b>	<b>kg</b>	<b>320</b>				
5.	<b>wołowina b/kości</b>	<b>kg</b>	<b>120</b>				
6.	<b>boczek surowy</b>	<b>kg</b>	<b>100</b>				

7.	<b>flaki wołowe mrożone</b>	<b>kg</b>	<b>190</b>				
8.	<b>żeberka wołowe</b>	<b>kg</b>	<b>140</b>				
9.	<b>schab z /kością</b>	<b>kg</b>	<b>380</b>				
10.	<b>słonina b/skóry</b>	<b>kg</b>	<b>120</b>				
11.	<b>żeberka wieprzowe</b>	<b>kg</b>	<b>300</b>				
12.	<b>ozory wołowe</b>	<b>kg</b>	<b>25</b>				
13.	<b>Wątroba wieprzowa</b>	<b>Kg.</b>	<b>60</b>				
14.	<b>Płuca (ośródk)</b>	<b>Kg.</b>	<b>60</b>				
15.	<b>Kości schabowe</b>	<b>Kg.</b>	<b>80</b>				
16.	<b>Golonka wieprzowa</b>	<b>kg</b>	<b>60</b>				
17.	<b>Kości karkowe wieprzowe</b>	<b>kg</b>	<b>80</b>				

18.	<b>Łata wołowa</b>	<b>kg</b>	<b>40</b>				
	<b>Wartość netto i brutto ogółem:</b>						

**Pieczęć i podpis Wykonawcy:** .....

**Miejscowość i data:** .....