**Zadanie 2 – Mięso, wędliny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nawa artykułu** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1.Boczek wędzony ze skórą | Kg | 70 |  |  |
| 2. Karczek wieprzowy bez kości | Kg | 70 |  |  |
| 3. Kiełbasa cienka 80% mięsa | Kg | 90 |  |  |
| 4. Łopatka wieprzowa bez kości | Kg | 1500 |  |  |
| 5. Schab wieprzowy bez kości  | Kg | 500 |  |  |
| 6. Mięso od szynki bez kości | Kg | 300 |  |  |
| 7. Parówki, 80 % mięsa  | Kg | 30 |  |  |
| 8. Szynka wiejska, krojona w plastry | Kg | 25 |  |  |
| 9. Polędwica wieprzowa krojona w plastry | Kg | 30 |  |  |
| 10. Żeberka wieprzowe  | Kg | 30 |  |  |
| 11. Antrykot wołowy  | Kg | 5 |  |  |
| 12. Polędwica drobiowa krojona w plastry | Kg | 10 |  |  |
| 13. Frankfurterki 80 % mięsa | Kg | 20 |  |  |
| 14. Szponder wołowy | Kg | 30 |  |  |
| 15. Mostek wołowy  | Kg | 30 |  |  |
| 16. Żeberka trójkąty | Kg | 30 |  |  |
| 17. Parówki drobiowe 80 % mięsa | kg | 20 |  |  |
| 18. Kości schabowe - wieprzowe | kg | 50 |  |  |
| 19. Kości karkowo – wieprzowe | kg | 50 |  |  |
| 20. Słonina | kg | 10 |  |  |
| 21. Smalec | kg | 10 |  |  |
| **Razem**  |