

FORMULARZ CENOWY

CZEŚĆ V - MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość	Cena netto		Wartość netto		Cena brutto		Wartość brutto	
				1	2	3	4				
1.	BOCZEK PARZONY WĘDZONY	kg	18								
2.	OGONÓWKA plastry 68% łopatki wieprzowej	kg	20								
3	Polędwica Wiśniowa plastry 74% schabu wieprzowego	kg	25								
4.	KARKÓWKA wieprzowa bez kości	kg	100								
5	KURCZAK filet z piersi, świeże, nie rozmrażane	kf	250								
6.	KURCZAK - udka	kg	140								
7	KUCZAK UDZIEC KULINARNY	kg	50								
8.	SZYNKA gotowana wieprzowa	kg	10								
9	ŁOPATKA Wieprzowa, bez skóry, b/k	kg	400								
10.	WIEPRZOWINA – mięso z szynki, bez kości	kg	20								
11.	WIEPRZOWINA – SCHAB środkowy bez kości, nie rozmrażany, świeży	kg	250								
12.	SZYNKA z liściem 70% szynki wieprzowej	kg	10								

13.	BALERON gotowany - wędzonka	kg	10					
	Poledwica drobiowa	kg	10					
14	KIELBASA PODWAWELSKA – kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 70%, mięso drobiowe z kurczaka min. 10%, wołowe min. 6%	kg	10					
15	Kielbasa ŚLĄSKA – kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 64%, mięso drobiowe z kurczaka min. 14%, mięso wołowe min. 8%	kg	60					
16	PARÓWKI Z SZYNKI – kielbasa średnio rozdrobniona wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 98%	kg	45					
17	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	370					
	Razem	x	x					