

FORMULARZ CENOWY
Kalkulacja cenowa mięsa i wędlin

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przewidywana ilość zamówienia	Proponowana cena jednostkowa netto	Wartość = ilość x cena jednostkowa netto
1	Łopatką b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	82		
2	Karczek wieprzowy b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	218		
3	Schab b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	81		
4	Szynka wieprzowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	15		
5	Szynka drobiowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	12		
6	Kiełbasa śląska lub podobna bez dodatków poprawiających wydajność	kg	96		
7	Porcje rosółowe z kurczaka, świeże, całe korpusy	kg	188		
8	Kurczaki świeże	kg	80		
9	Filet drobiowy z kurcząt, świeży	kg	121		
10	Podudzie z kurczaka, świeże	kg	112		
11	Kości wieprzowe ekstra	kg	59		
12	Parówki z szynki 90% mięsa	kg	20		

13	Filet z indyka świeży	kg	10		
14	Wątróbka z kurcząt świeża	kg	20		
15	Boczek parzony naturalny bez dodatków poprawiających wydajność	kg	6		
16	Szynka wieprzowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	10		