

FORMULARZ CENOWY- MIĘSO

Lp.	Nazwa produktu	Jm	Cena brutto	uwagi
1	Boczek surowy	kg		
2	Boczek parzony	kg		
3	Karkówka z kością	kg		
4	Karkówka bez kości	kg		
5	Szynka	kg		
6	Łopatka z kością	kg		
7	Łopatka bez kości	kg		
8	Filet z kurczaka	kg		
9	Filet z indyka	kg		
10	Schab z kością	kg		
11	Antrykot wołowy	kg		
12	Udziec wołowy	kg		
13	Schab bez kości	kg		
14	Ćwiartka kurczaka	kg		
15	Udko kurczaka	kg		
16	Żołądki z kurczaka	kg		
17	Żołądki z indyka	kg		
18	Wątróbka z kurczaka	kg		
19	Wątróbka z indyka	kg		
20	Flaki	kg		
21	Kiełbasa śląska	kg		
22	Parówki z szynki 97%	kg		
23	Kieł. Szynkowa	kg		
24	Kieł. Drobiowa	kg		
25	Kieł. Krakowska	kg		
26	Kieł. Biała parzona	kg		
27	Kieł. żywiecka	kg		
28	Kieł. dębowa	kg		
29	Kieł. złocista	kg		
30	Porcja rosółowa	kg		
31	Kiełbasa krakowska	kg		
32	Kiełbasa wawelska	kg		
33	Kurczak	kg		
34	Podudzie z kurczaka	kg		

Mhab.

35	Cielęcina	kg		
36	Wołowina	kg		
37	Porcja ros. Wieprzowa	kg		
38	Kaszanka	kg		
39	Gulasz wołowy	kg		
40	Kabanosy drobiowe	kg		

Proponowany termin zawarcia umowy: 01.09.2023 r.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej im. PCK
w Opólnie Zdroju
.....
mgr Małgorzata Kosiuch-Urbańska

Data, podpis i pieczęć Zamawiającego

.....

Data, podpis i pieczęć Dostawcy