

## Formularz asortymentowo-cenowy

## Mięso, wyroby wędliniarskie

Lp	Nazwa asortymentu	Zapotrzebowanie w kg	Cena netto	Cena brutto	Wartość brutto	Wartość netto
1	Karczek wieprzowy b\k	80			- zł	- zł
2	Kiełbasa krakowska	6			- zł	- zł
3	Kiełbasa mielonka	15			- zł	- zł
4	Kiełbasa podwawelska	90			- zł	- zł
5	Kiełbasa szynkowa	15			- zł	- zł
6	Kiełbasa żywiecka	7			- zł	- zł
7	Kiełbaski pyszne	30			- zł	- zł
8	Łopatka wieprzowa	110			- zł	- zł
9	Pasztet pieczony	5			- zł	- zł
10	Polędwica sopocka	8			- zł	- zł
11	Polędwiczki wp	40			- zł	- zł
12	Schab wp b\k	70			- zł	- zł
13	Szynka gotowana	42			- zł	- zł
14	Szynka wp pieczeń	8			- zł	- zł
15	Udziec cielęcy	8			- zł	- zł
16	Winerki	90			- zł	- zł
17	Wołowe extra	20			- zł	- zł
18	Wołowe gulaszowe	25			- zł	- zł
SUMA					- zł	- zł

## Drób, wyroby wędliniarskie

Lp	Nazwa asortymentu	Zapotrzebowanie w kg	Cena netto	Cena brutto	Wartość brutto	Wartość netto
1	Filet z indyka	20			- zł	- zł
2	Filet z kurczaka	110			- zł	- zł
3	Kiełbaski drobiowe	10			- zł	- zł
4	Kurczak świeży	210			- zł	- zł
5	Polędwica drobiowa	25			- zł	- zł
6	Udka z kurczaka	130			- zł	- zł
7	Udziec z indyka	85			- zł	- zł
SUMA					- zł	- zł

Wartość brutto	- zł	- zł
----------------	------	------