

Część IV – Mięsa, wędliny, konserwy
Cennik – obowiązuje od 01.09.2013 do 31.12.2013

Lp	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość (1)	Wartość jednostkowa brutto (2)	Wartość (1*2)
1	pasztet puszka 150g np. podlaski lub równoważny - za równoważne Zamawiający uznaje produkty Małopolski, Profi	szt	250		
2	szynka domowa lub równoważna	kg	15		
3	szynka wieprzowa gotowana	kg	30		
4	kielbasa swojska/wiejska	kg	20		
5	polędwica sopocka	kg	40		
6	boczek wędzony	kg	10		
7	Szynka konserwowa	kg	20		
8	parówki cielęce	kg	50		
9	filet wędzony z indyka	kg	30		
10	kości schabowe	kg	60		
11	porcje rosółowe	kg	200		
12	kurczak świeży	kg	130		
13	pierś filet z kurczaka	kg	120		
14	łopatka wieprzowa b/k	kg	120		
15	szynka wieprzowa b/k	kg	120		
16	schab wieprzowy b/k	kg	50		
17	mięso gulaszowe wieprzowe	kg	10		
18	wątroba drobiowa	kg	30		
19	kielbasa krakowska podsuszana lub pieczona lub równoważna - żywiecka	kg	35		
20	kielbasa zwyczajna	kg	20		

21	schab faszerowany	kg	10		
22	kości wędzone	kg	10		
23	kielbasa wiejska drobiowa	kg	30		
24	Kiełbasa toruńska	kg	20		
25	szynka wiśniowa	kg	10		
26	szynka tradycyjna	kg	10		
27	szynka wiejska	kg	10		
28	szyneczka drobiowa	kg	10		
29	parówka cienka	kg	25		
30	pieczeń rzymska	kg	30		
				RAZEM	

.....
 (Data , podpis i pieczęć osoby
 uprawnionej do reprezentowania firmy)

*Zamówienia: telefonicznie, najpóźniej do godz: 13:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy
 Dostawa: w godzinach: 7:00 – 9 :00 od poniedziałku do piątku*