

Część IV – Mięsa, wędliny, konserwy

Cennik – obowiązuje od 01.01.2014 do 31.12.2014 r. z wyłączeniem miesiąca lipca –
przedszkole nieczynne

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	850		
2	szynka domowa lub równoważna	kg	50		
3	szynka wieprzowa gotowana	kg	100		
4	kiełbasa swojska/wiejska	kg	50		
5	połędwica sopocka	kg	50		
6	boczek wędzony	kg	20		
7	Szynka konserwowa	kg	50		
8	parówki cielece	kg	80		
9	filet wędzony z indyka	kg	50		
10	kości schabowe	kg	200		
11	porcje rosółowe	kg	600		
12	kurczak świeży	kg	500		
13	pierś filet z kurczaka	kg	600		
14	łopatka wieprzowa b/k	kg	300		
15	szynka wieprzowa b/k	kg	400		
16	schab wieprzowy b/k	kg	100		
17	mięso gulaszowe wieprzowe	kg	10		
18	wątroba drobiowa	kg	35		
19	kiełbasa krakowska podsuszana lub pieczona lub	kg	100		

	równoważna - żywiecka				
20	kiełbasa zwyczajna	kg	200		
21	schab faszerowany	kg	20		
22	kości wędzone	kg	30		
23	kiełbasa wiejska drobiowa	kg	50		
24	Kiełbasa toruńska	kg	10		
25	szynka wiśniowa	kg	50		
26	szynka tradycyjna	kg	50		
27	szynka wiejska	kg	50		
28	szyneczka drobiowa	kg	20		
29	parówka cienka	kg	40		
30	pieczeń rzymska	kg	80		
				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*