

Część IV – Mięsa, wędliny, konserwy

Cennik – obowiązuje od 01.01.2015 do 31.12.2015 r. z wyłączeniem miesiąca sierpnia –
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	500		
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	10		
7	Szynka konserwowa	kg	50		
8	parówki cielęce	kg	60		
9	filet wędzony z indyka	kg	30		
10	kości schabowe	kg	150		
11	porcje rosółowe	kg	350		
12	kurczak świeży	kg	300		
13	pierś filet z kurczaka	kg	300		
14	łopatka wieprzowa b/k	kg	250		
15	szynka wieprzowa b/k	kg	300		
16	schab wieprzowy b/k	kg	50		
17	mięso gulaszowe wieprzowe	kg	10		
18	wątroba drobiowa	kg	35		
19	kiełbasa krakowska podsuszana lub pieczona lub	kg	70		

	równoważna - żywiecka				
20	kiełbasa toruńska	kg	100		
21	schab faszerowany	kg	10		
22	kości wędzone	kg	15		
23	kiełbasa wiejska drobiowa	kg	50		
24	Kiełbasa toruńska	kg	10		
25	szynka wiśniowa	kg	30		
26	szynka tradycyjna	kg	40		
27	szynka wiejska	kg	40		
28	szyneczka drobiowa	kg	20		
29	parówka cienka drobiowa	kg	30		
30	pieczeń rzymska	kg	40		
				RAZEM	

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

Zamówienia: telefonicznie, najpóźniej do godz: 13:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy

Dostawa: w godzinach: 6:00 – 8:00 od poniedziałku do piątku

Dostarczane mięso i wyroby mięsne każdorazowo powinny być foliowane oraz posiadać datę produkcji i datę ważności.