

Specyfikacja asortymentowo-cenowa

L. P.	Nazwa asortymentu	J. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron nie mniej niż 80% mięsa	kg	125				
2.	Boczek wędzony	kg	20				
3.	Boczek surowy bez żeber	kg	20				
4.	Filet z indyka	kg	85				
5.	Filet z kurczaka	kg	225				
6.	Kaszanka	kg	60				
7.	Kiełbasa biała surowa nie mniej niż 80% mięsa	kg	20				
8.	Kiełbasa krakowska nie mniej niż 80% mięsa	kg	65				
9.	Kiełbasa żywiecka drobiowa nie mniej niż 80% mięsa	kg	60				
10.	Kiełbasa parówkowa nie mniej niż 60% mięsa	kg	100				
11.	Kiełbasa podwawelska nie mniej niż 80% mięsa	kg	75				
12.	Kiełbasa szynkowa nie mniej niż 80% mięsa	kg	40				
13.	Kiełbasa śląska nie mniej niż 80% mięsa	kg	50				
14.	Kiełbasa żywiecka nie mniej niż 80% mięsa	kg	65				
15.	Kurczaki	kg	200				
16.	Łopatka b/k wieprzowa	kg	450				
17.	Ogonówka nie mniej niż 85% mięsa	kg	65				
18.	Parówki cielęce nie mniej niż 60% mięsa	kg	100				
19.	Parówki z szynki nie mniej niż 90% mięsa	kg	80				
20.	Pasztet wieprzowy	kg	125				
21.	Pieczeń Tyrolska nie mniej niż 60% mięsa	kg	100				
22.	Poładwica sopocka nie mniej niż 85% mięsa	kg	180				
23.	Podgardle wieprzowe	kg	15				
24.	Rolada schabowa nie mniej niż 85% mięsa	kg	50				
25.	Salami smakowe	kg	50				
26.	Salceson	kg	65				
27.	Schab karkowy b/k	kg	85				
28.	Schab środkowy b/k	kg	225				
29.	Słonina	kg	20				
30.	Szynka gotowana nie mniej niż 85% mięsa	kg	175				
31.	Szynka konserwowa nie mniej niż 85% mięsa	kg	125				

32.	Szynka w/p b/k	kg	75				
33.	Szynka wiejska nie mniej niż 90% mięsa	kg	125				
34.	Szynka z indyka nie mniej niż 90% mięsa	Kg	125				
35.	Udka z kurczaka	kg	250				
36.	Wątróbka drobiowa	kg	75				
37.	Wołowe z/k	kg	13				
38.	Wołowina b/k z udźca	kg	250				
39.	Żeberka paski	kg	40				
40.	Żołądki drobiowe	kg	75				

Dostawy będą realizowane dwa razy w tygodniu po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym.