

*sukcesywna dostawa mięsa, wędlin w 2023r.*

L.P.	Nazwa asortymentu	j.m.	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 10 miesięcy [kg]	Cena jednostkowa brutto	wartość sumaryczna brutto	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1.	filet z kurczaka	kg	320			
2.	filet z indyka	kg	40			
3.	uda z kurczaka	kg	250			
4.	pałka kurczaka	kg	250			
5.	schab wieprzowy b/k	kg	110			
6.	Łopatka mięso b/k	kg	250			
7.	karkówka b/k	kg	60			
8.	wołowina mięso b/k	kg	40			
9.	kiełbasa śląska(wędlna 1 szt. ok 100g)	kg	20			
10.	Wędlna- szynka z kurczaka krojona w plastry	kg	50			
11.	Wędlna-pierś z indyka krojona w plastry	kg	40			
12.	parówki 100% z szynki , drobiowe, kiełbaski (100g mięsa na 100g produktu bez glutaminianów, barwników, fosforanów, pakowane po	kg	35			
13.	Wędlna-szynka wieprzowa gotowana krojona w plastry	kg	50			
14.	Wędlna-schab pieczony krojony w plastry	kg	40			
15.	boczek wędzony/ żeberka wędzone	kg	10			
16.	pasztet pieczony naturalny I gat okrągły	kg	15			
17.	kiełbasa żywiecka wieprzowa podsuszana cienko krojona(100g produktu wyprodukowano z min.100g mięsa)	kg	15			
19.	wątróbka drobiowa	kg	80			
20.	szynka mięso b/k	kg	40			

Wędliny krojone w plastry, zawartość tłuszczu w 100g produktu gotowego nie więcej niż 10%, 0,4g Na/1gram soli w 100g produktu gotowego