

cz. 3 - mięso

Pieczeń firmy

LP.	Nazwa i opis produktu	Nr grupy asortymentowej	J.m.	ilość produktu na 12 kolejnych miesięcy	cena netto	Wartość całkowita netto	stawka vat	cena brutto za	Wartość całkowita brutto
1	Karkówka B/K klasy I porcjowana na plastry ok 130g , bez nastrożu * (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną), porcjowane na kotlety ok 100g pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	III	kg	450		-		0,00	-
2	Kiełbasa biała o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%,	III	kg	8		-		0,00	-
	Kiełbasa podwawelska. Produkt wyprodukowany z mięsa wieprzowego, wędzony, parzony, zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Zawartość mięsa nie mniej niż 90%.Produkt bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM). Produkt bez dodatku wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu monosodowego) oraz bez dodatku barwników. Dopuszcza się stosowanie substancji konserwujących wyłącznie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.	III	kg	120		-		0,00	-
3	Mięso mielone z łopatki pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	III	kg	1200		-		0,00	-

4	Schab wieprzowy kotlet rozbity wagam około 130g, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	III	kg	450		-		0,00	-
5	Szynka B/K, mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	III	kg	150		-		0,00	-
6	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu Euro	III	kg	130		-		0,00	-
						0,00			0,00
						Netto		Brutto	

*podane ilości stanowią wartość szacunkową
ogółem wartość zamówienia netto 0,00 zł
ogółem wartość zamówienia brutto 0,00 zł
ogółem wartość podatku VAT 0,00 zł

.....
upelnomocniony przedstawiciel oferenta, podpisy, pieczętka