

Załącznik nr 3

III. MIĘSO-WĘDLINY

	NAZWA TOWARU	J.M / ILOŚĆ KG	CENA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Schab b/k	70		
2	Łopatka b/k	50		
3	Filet z kurczaka	200		
4	Pierś z kurczaka	140		
5	Udka drobiowe	100		
6	Wątróbka drobiowa	20		
7	Szynka b/k	200		
8	Mielonka wieprzowa 55% mięsa	22		
9	Kiełbasa żywiecka	18		
10	Kiełbasa krakowska	16		
11	Kiełbasa zwyczajna	85		
12	Parówki min 62% mięsa	70		
13	Boczek świeży	3		
14	Boczek wędzony	32		
15	Pasztetowa z wątróbki drobiowej 23%	4		
16	Pasztet pieczony drobiowy	10		
17	Rosółowe drobiowe	240		
18	Kaszanka	20		
19	Kiełbasa szynkowa	36		
20	Karkówka b/k	100		
21	Metka łososiowa	5		
22	Pasztet drobiowy 120g	100		