Załącznik nr 2 a

TABELA ILOŚCI DOSTAW PRODUKTÓW

Lp.	Nazwa produktu	JM	Miejsce dostawy						Ilość podstawowa	Ilość w opcji
			Magazyn Koszalin		Magazyn Darłowo		Obiekt kuchenno-stołówkowy Kołobrzeg			
			Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
MIĘSO CZERWONE										
1	Antrykot wołowy b/k kręg.	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
2	Karkówka wieprzowa b/k	kg	490	390	210	170	0	0	700	560
3	Łopatka wieprzowa b/k	kg	490	390	210	170	0	0	700	560
4	Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne	kg	490	390	210	170	0	0	700	560
5	Schab wieprzowy b/k	kg	560	440	240	200	0	0	800	640
6	Wątroba wieprzowa	kg	560	440	240	200	0	0	800	640
7	Wołowina zrazowa b/k	kg	420	330	180	150	0	0	600	480
8	Żeberka wieprzowe	kg	280	220	120	100	0	0	400	320

Załącznik nr 2 c

TABELA ILOŚCI DOSTAW PRODUKTÓW

Lp.	Nazwa produktu	JM	Miejsce dostawy						Ilość podstawowa	Ilość w opcji
			Magazyn Koszalin		Magazyn Darłowo		Obiekt kuchenno-stołówkowy Kołobrzeg			
			Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
MIĘSO DROBIOWE										
1	Filet z piersi kurczaka	kg	560	440	240	200	0	0	800	640
2	Noga z kurczaka	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
3	Noga z kurczaka mrożona	kg	70	50	30	30	0	0	100	80
4	Podudzie z kurczaka	kg	700	560	300	240	0	0	1000	800

Załącznik nr 2 b

TABELA ILOŚCI DOSTAW PRODUKTÓW

Lp.	Nazwa produktu	JM	Miejsce dostawy						Ilość podstawowa	Ilość w opcji
			Magazyn Koszalin		Magazyn Darłowo		Obiekt kuchenno- stołówkowy Kołobrzeg			
			Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
WĘDLINY Z MIĘSA CZERWONEGO, WĘDLINY DROBIOWE I TŁUSZCZE ZWIERZĘCE										
1	Baleron	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
2	Boczek wędzony parzony b/k	kg	490	390	210	170	0	0	700	560
3	Kabanosy	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
4	Kaszanka z kaszy gryczanej	kg	350	280	150	120	0	0	500	400
5	Kiełbasa biała parzona	kg	490	390	210	170	0	0	700	560
6	Kiełbasa krakowska parzona	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
7	Kiełbasa krakowska sucha	kg	105	80	45	40	0	0	150	120
8	Kiełbasa parówkowa	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
9	Kiełbasa salami	kg	105	80	45	40	0	0	150	120
10	Kiełbasa szynkowa drobiowa	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
11	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
12	Kiełbasa śląska	kg	450	360	200	160	0	0	650	520
13	Kiełbasa zwyczajna	kg	450	360	200	160	0	0	650	520
14	Kiełbasa żywiecka	kg	350	280	150	120	0	0	500	400
15	Ogonówka	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
16	Parówki z fileta kurczaka	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
17	Parówki z szynki	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
18	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	210	160	90	80	0	0	300	240
19	Polędwica wędzona wieprzowa	kg	420	330	180	150	0	0	600	480
20	Słonina	kg	140	100	60	60	0	0	200	160
21	Smalec wieprzowy	kg	140	100	60	60	0	0	200	160
22	Szynka drobiowa	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
23	Szynka wieprzowa gotowana	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
24	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	280	220	120	100	0	0	400	320
25	Szynka z indyka	kg	170	140	80	60	0	0	250	200