

Kalkulacja – część 11 - Ryby - świeże

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa produktu **</i>	<i>Jednostka miary</i>	<i>Cena brutto za jednostkę w zł</i>	<i>Ilość*</i>	<i>Wartość brutto ogółem w zł</i>
1	śledź Matyjias (wiadro 4kg- 8kg)	kg		160	
2	śledź w occie	kg		50	
3	makreła wędzona	kg		15	
4	śledź po sudecku (Skład przeważający produktu: filety marynowane ze śledzia atlantyckiego, olej rzepakowy, sól, kwas octowy, cebula marynowana.)	kg		50	
5	ryba opiekana w occie	kg		10	
6	śledź po kaszubsku	kg		40	
SUMA zł brutto:					

Dostawca zobowiązuje się do wniesienia każdorazowo towaru do kuchni Domu Seniora na I piętro budynku MOPR ul. Korczaka 5 w Lesznie.

* Podane w kolumnie *ilość* wielkości produktów są wartościami szacunkowymi.

** Podane w kolumnie *nazwa produktu* nazwy producentów użyto w celu określenia rodzaju oraz jakości zamawianych produktów

Wszystkie pozycje podane w kalkulacji muszą być wypełnione.

.....
(data i podpis upoważnionego
przedstawiciela wykonawcy)