

**Kalkulacja - część 1 -Mięso**

<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	mięso wołowe zrazowe	kg		600	
2	schab bez kości	kg		1200	
3	karkówka bez kości	kg		1400	
4	łopatka bez kości	kg		700	
5	szynkówka bez kości	kg		600	
6	mięso mielone wołowo-wieprzowe (garnażeryjne) I klasa	kg		1000	
7	golonki przednie bez siatek (z kością)	kg		1000	
8	podroby – wątróbka	kg		300	
9	żołądki wieprzowe krojone w paski	kg		900	
10	mięso gulaszowe wieprzowe I klasa	kg		600	
11	żeberka wieprzowe paski I klasa	kg		500	
12	boczek parzony	kg		100	
13	połędwiczki wieprzowe	kg		300	
14	serca wieprzowe	kg		100	
15	żeberka wieprzowe paski	kg		300	
16	boczek wędzony surowy	kg		30	
Suma brutto zł :					

**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)