

Kalkulacja - część 3 – Drób świeży

<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	drób – filet pojedynczy	kg		1500	
2	udka – drób	kg		1500	
3	kawałki drobiowe z indyka klasa I bez skór	kg		500	
4	gulaszowe z kurczaka klasa I bez skór	kg		400	
5	skrzydełka z kurczaka	kg		400	
6	golonka z indyka w siatce	kg		300	
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)