

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		1000	
3	karkówka bez kości	kg		1400	
4	łopatka bez kości	kg		500	
5	szynkówka bez kości	kg		400	
6	mięso mielone wołowo-wieprzowe (garnażeryjne) I klasa	kg		200	
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		1000	
11	żeberka wieprzowe paski I klasa	kg		500	
12	boczek parzony	kg		60	
13	połędwiczki wieprzowe	kg		300	
14	serca wieprzowe	kg		50	
15	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)