

**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		300	
4	gulaszowe z kurczaka klasa I bez skór	kg		400	
5	skrzydełka z kurczaka	kg		100	
6	golonka z indyka w siatce	kg		300	
<b>Suma brutto zł:</b>					

**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)