

KALKULACJA CENOWA**Dostawy mięsa i wędlin w okresie do 31.12.2009r.**

l.p.	nazwa towaru	j.m.	ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
1	mięso gulaszowe drobiowe kl. I	kg	400		
2	kurczaki całe	kg	400		
3	korpusy z kurcząt (porcje rosółowe)	kg	1500		
4	udka z kurczaka	kg	2000		
5	ćwiartka z kurczaka wędzona	kg	200		
6	wątroba drobiowa	kg	300		
7	żołądki drobiowe	kg	150		
8	filet z piersi indyka	kg	200		
9	filet z kurczaka	kg	600		
10	karkówka bez kości	kg	400		
11	szynka bez kości	kg	200		
12	schab bez kości	kg	450		
13	golonka wieprzowa	kg	150		
14	nogi wieprzowe	kg	100		
15	łopatka wieprzowa bez kości	kg	2200		
16	żeberka wieprzowe	kg	320		
17	wołowina extra	kg	300		
18	ozory wieprzowe	kg	150		
19	boczek wędzony	kg	250		
20	boczek świeży bez żeber	kg	200		
21	słonina świeża	kg	400		
22	flaki wołowe krojone - parzone	kg	400		
23	kiełbasa zwyczajna lub równoważna	kg	200		

24	kiełbasa żywiecka sucha lub równoważna	kg	500		
25	kiełbasa krakowska parzona lub równoważna	kg	500		
26	kiełbasa śląska lub równoważna	kg	800		
27	parówki drobiowe	kg	800		
28	parówki wieprzowe	kg	800		
29	szynkowa parzona	kg	500		
30	kiełbasa biała parzona	kg	400		
31	salceson ozorkowy	kg	100		
32	salceson drobiowy	kg	200		
33	kaszanka luksusowa	kg	300		
34	pasztetowa	kg	300		
35	metka łososiowa	kg	70		
36	mielonka wieprzowa	kg	400		
37	szynkowa wieprzowa	kg	350		
38	polędwica drobiowa	kg	200		
39	pasztet mięsny	kg	400		
40	kiełbasa toruńska wieprzowa lub równoważna	kg	500		
41	szynka gotowana	kg	500		
42	szynkówka wieprzowa	kg	300		
43	mielonka wojskowa lub równoważna	kg	250		
44	baleron wieprzowy gotowany	kg	250		
45	szynka konserwowa	kg	600		
46	baton szynkowy drobiowy	kg	200		
47	ogonówka parzona	kg	250		
48	polędwica sopocka lub równoważna	kg	150		
49	metka cebulowa	kg	70		
Razem wartość brutto:					

.....
 (podpis osoby upoważnionej)