

Formularz kalkulacyjny

Dostawy mięsa i wędlin w okresie od dnia 01.01.2011r. do dnia 31.12.2011r.

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	mięso gulaszowe drobiowe kl. I	kg	670		
2.	kurczaki całe	kg	1350		
3.	korpusy z kurcząt (porcje rosółowe)	kg	2040		
4.	ćwiartka z kurczaka wędzona	kg	290		
5.	ćwiartka z kurczaka	kg	4370		
6.	wątroba drobiowa	kg	560		
7.	żółdki drobiowe	kg	30		
8.	filet z piersi indyka	kg	280		
9.	filet z kurczaka	kg	1370		
10.	karkówka bez kości	kg	1100		
11.	szynka bez kości	kg	660		
12.	schab bez kości	kg	920		
13.	golonka wieprzowa	kg	340		
14.	nogi wieprzowe	kg	120		
15.	łopatka wieprzowa bez kości	kg	6450		
16.	żeberka wieprzowe	kg	410		
17.	wołowina extra	kg	820		
18.	ozory wieprzowe	kg	225		
19.	boczek wędzony	kg	560		
20.	boczek świeży bez żeber	kg	275		
21.	ślonina świeża	kg	450		
22.	flaki wołowe krojone – parzone	kg	550		
23.	kielbasa żywiecka sucha lub równoważna	kg	430		
24.	kielbasa krakowska parzona lub równoważna	kg	450		
25.	kielbasa śląska lub równoważna	kg	840		
26.	kielbasa biała parzona	kg	990		
27.	kielbasa toruńska wieprzowa lub równoważna	kg	245		
28.	kielbasa zwyczajna lub równoważna	kg	340		
29.	parówki drobiowe	kg	500		

30	parówki wieprzowe	kg	430		
31	szynkowa parzona	kg	615		
32	baleron drobiowy z indyka	kg	350		
33	salceson ozorkowy	kg	540		
34	kaszanka luksusowa	kg	990		
35	pasztetowa luksusowa	kg	325		
36	metka łososiowa	kg	15		
37	mielonka wieprzowa	kg	195		
38	szynkowa wieprzowa	kg	545		
39	połędwica drobiowa	kg	350		
40	pasztet mięsny	kg	20		
41	szynka tostowa	kg	20		
42	szynka gotowana	kg	650		
43	szynkówka wieprzowa	kg	30		
44	mielonka turystyczna lub równoważna	kg	20		
45	baleron wieprzowy gotowany	kg	645		
46	ogonówka parzona	kg	540		
47	połędwica sopocka lub równoważna	kg	450		
48	metka cebulowa	kg	110		
49	szynka konserwowa	kg	570		
50	baton szynkowy drobiowy	kg	30		
Razem wartość brutto:					

.....
(podpis osoby upoważnionej)