

.....  
Pieczęć adresowa firmy

**Mięso i przetwory mięsne**

| Lp.           | Nazwa asortymentu                     | J.m. | Przybliżone zapotrzebowanie w okresie 12 m-cy | Cena jednostkowa netto [zł] | VAT [%] | Wartość sumaryczna netto [zł] | VAT [zł] | Wartość sumaryczna brutto [zł] | Uwagi/<br>Producent |
|---------------|---------------------------------------|------|-----------------------------------------------|-----------------------------|---------|-------------------------------|----------|--------------------------------|---------------------|
| Numbry kolumn |                                       |      | Sposób obliczania                             |                             |         |                               |          |                                |                     |
|               |                                       |      | 1                                             | 2                           | 3       | 4                             | 5        | 6                              | 7                   |
|               |                                       |      |                                               |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 1             | Schab wieprzowy b/k gat 1             | kg   | 460                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 2             | Filet z karczaka gat 1                | kg   | 150                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 3             | Udziec z karczaka gat. 1              | kg   | 350                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 4             | Łopatka wieprzowa b/s, b/k, b/t gat 1 | kg   | 430                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 5             | Kiełbasa biała surowa gat 1           | kg   | 10                                            |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 6             | Szynka wieprzowa b/k                  | kg   | 50                                            |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 7             | Udziec z indyka Z/K b/s               | kg   | 100                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 8             | Filet z indyka                        | kg   | 150                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 9             | kotlet schabowy b/k                   | kg   | 260                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 10            | Wołowina b/k, kl. 1 udziec            | kg   | 180                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 11            | karkówka wp. b/k                      | kg   | 70                                            |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 12            | Udziec z indyka b/k i b/s             | kg   | 140                                           |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 13            | Porcje kulinarne                      | kg   | 30                                            |                             |         |                               |          |                                |                     |
| 14            |                                       |      |                                               |                             |         |                               |          |                                |                     |
| RAZEM         |                                       |      |                                               |                             |         |                               |          |                                |                     |

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/ż – bez żeberk  
b/t – bez tłuszczu

Z upoważnienia dyrektora  
Szkoły Podstawowej Nr 15  
*Wolantia Laszkowska*  
mgr **WOLANTIA LASZKOWSKA**  
WICEDYREKTOR

.....  
(podpis i pieczęć imienna uprawnionego  
przedstawiciela Wykonawcy)