Zał. Nr 2 d

……………………….

 Pieczęć dostawcy

|  |  |
| --- | --- |
| **Kalkulacja cenowa** |  |
| **NA DOSTAWĘ****CZĘŚĆ IV – MROŻONKI, WYROBY GARMAŻERYJNE** **C.P.V 15.33.10.00-8****15.20.00.00-0****15.60.00.00-4** |  |
|  |  |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość****netto** | **Wartość****brutto** |
|
| 1. | Bukiet jarzyn mieszanka 7- składnikowa | kg | 200 |  |   |   |   |
| 2. | Brokuł | kg | 80 |  |   |   |   |
| 3. | Marchewka kostka | kg | 300 |  |   |   |   |
| 4. | Włoszczyzna paski luz | kg | 200 |  |   |   |   |
| 5. | Truskawki  | kg | 300 |  |   |   |   |
| 7. | Kalafior mrożony | kg | 250 |  |   |   |   |
| 8. | Mieszanka krulewska 3-skł | kg. | 150 |  |  |   |    |
| 9. | Filet rybny z Miruny 280x450 | kg | 400 |  |   |   |   |
| 10. | Mieszanka warzywna euro - mix | kg | 100 |  |   |   |   |
| 11. | Frytki  | kg | 50 |   |   |   |   |
| 12. | Brukselka  | kg | 30 |  |   |   |   |
| 13. | Uszka z mięsem 350g | szt | 80 |   |   |   |   |
| 14. | Warzywa na patelnie 450 g | szt | 100 |  |   |   |   |
| 15. | Filet rybny zapiekany z serem  | kg | 150 |   |   |   |   |
| 16. | Mieszanka warzywna 9- składnikowa | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17. | Fasola szparagowa | kg | 40 |  |  |  |  |
| 18. | Filet z morszczuka duży | kg | 120 |  |  |  |  |
| **Razem wartość brutto w złotych**  |    |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej