|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zał. Nr 2 c do formularza ofertowego  ……………………….  Pieczęć dostawcy  **Kalkulacja cenowa** | | | | | | | | |  |
| **NA DOSTAWĘ**  **CZĘŚĆ III – MIĘSO, DRÓB I WYROBY WĘDLINIARSKIE**  **C.P.V 15.10.00.00-9**  **C.P.V 15.11.10.00-9** | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | |  |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **J. miary** | | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość**  **netto** | **Wartość**  **brutto** | | |
|
| 1. | Łopatka b/k | kg | | 600 |  |  |  |  | | |
| 2. | Uda Lux | kg | | 700 |  |  |  |  | | |
| 3. | Karczek b/k | kg | | 600 |  |  |  |  | | |
| 4. | Schab b/k | kg | | 500 |  |  |  |  | | |
| 5. | Kurczak | kg | | 100 |  |  |  |  | | |
| 6. | Szynka b/k | kg | | 70 |  |  |  |  | | |
| 7. | Wołowina rosołowa | kg | | 50 |  |  |  |  | | |
| 8. | Filet z kurczaka | kg | 500 | |  |  |  |  | | |
| 9. | Kiełbasa cienka 90% szynki i schabu | kg | 20 | |  |  |  |  | | |
| 10. | Szynka z fileta drobiowego 90% | kg | 60 | |  |  |  |  | | |
| 11. | Kiełbasa biała z szynki 90% | kg | 30 | |  |  |  |  | | |
| 12. | Kiełbasa cienka 90% | kg | 50 | |  |  |  |  | | |
| 13. | Kiełbasa śląska 90% | kg | 40 | |  |  |  |  | | |
| 14. | Szynka wędzona 90% | kg | 30 | |  |  |  |  | | |
| **Razem wartość brutto w złotych** | | | | | | |  | | | |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej