|  |  |
| --- | --- |
| 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