

.....
(pieczęć wykonawcy)

KALKULACJA CENOWA

Część III – Drób i przetwory drobiowe

Lp.	Nazwa towaru	C.P.V.	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (iloczyn ilości i ceny jednostkowej)
	Mięso					
1	Ćwiartka kurczaka	15112130-6	kg	300		
2	Kurczak świeży	15112130-6	kg	100		
3	Filet z piersi indyka	15112120-3	kg	300		
4	Filet z piersi kurczaka	15112130-6	kg	400		
5	Filet z ud kurczaka	15112130-6	kg	400		
6	Podudzie z kurcząt (pałka)	15112130-6	kg	250		
7	Porcje rosółowe	15112130-6	kg	800		
8	Skrzydółka z kurczaka	15112130-6	kg	50		
9	Udło drobiowe (noga)	15112130-6	kg	400		
10	Wątroba drobiowa	15112300-9	kg	50		
	Wędliny					
11	Baleron drobiowy	15131135-0	kg	60		
12	Baton szynkowy drobiowy	15131135-0	kg	60		
13	Kiełbasa biała drobiowa	15131135-0	kg	70		

Lp.	Nazwa towaru	C.P.V.	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (iloczyn ilości i ceny jednostkowej)
14	Kiełbasa Żywiecka drobiowa lub równoważna	15131135-0	kg	150		
15	Kurczak wędzony	15131135-0	kg	100		
16	Mielonka drobiowa	15131135-0	kg	100		
17	Parówki z indyka tradycyjne	15131135-0	kg	150		
18	Pasztet drobiowy 50 g	15131500-0	szt.	1800		
19	Pieczeń drobiowa	15131135-0	kg	50		
20	Polędwica z kurecząt prasowana	15131135-0	kg	120		
21	Szynka drobiowa gotowana	15131135-0	kg	50		
22	Szynka drobiowa konserwowa prasowana	15131135-0	kg	100		
23	Szynka drobiowa z piersi indyka	15131135-0	kg	80		
Razem wartość brutto w złotych						

....., dn.

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy)