

(pieczęć wykonawcy)

**KALKULACJA CENOWA****Część III – Drób i przetwory drobiowe**

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	C.P.V.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość	UWAGI
1	Ćwiartka kurczaka	kg	15112130-6	500			
2	Porcje rosółowe	kg	15112130-6	600			
3	Udko drobiowe	kg	15112130-6	400			
4	Pałeczki drobiowe	kg	15112130-6	50			
5	Skrzydółka drobiowe	kg	15112130-6	50			
6	Filet z piersi kurczaka	kg	15112130-6	400			
7	Filet z piersi indyka	kg	15112120-3	500			
8	Wątroba drobiowa	kg	15112300-9	20			
9	Kurczak wędzony	kg	15131135-0	40			
10	Parówki z indyka w naturalnym flaku	kg	15131135-0	250			
11	Szynka drobiowa z piersi indyka	kg	15131135-0	80			
12	Baleron drobiowy	kg	15131135-0	150			
13	Baton szynkowy drobiowy	kg	15131135-0	60			
14	Szynka drobiowa gotowana	kg	15131135-0	60			
15	Polędwica z kurecząt prasowana	kg	15131135-0	120			
16	Kiełbasa drobiowa „Żywiecka” lub równoważna	kg	15131135-0	120			
17	Pieczeń drobiowa	kg	15131135-0	100			
18	Szynka drobiowa konserwowa prasowana	kg	15131135-0	80			
19	Kiełbasa biała drobiowa	kg	15131135-0	50			
20	Mielonka drobiowa	kg	15131135-0	50			

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	C.P.V.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość	UWAGI
21	Pasztet drobiowy 50 g	szt.	15131500-0	1500			
<b>Razem wartość brutto w złotych</b>							

....., dn. ....

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