

Kalkulacja cenowa
(specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

PAKIET NR I

Dostawa mięsa i wędlin do DPS Janowice Wielkie

KATEGORIA CPV: **15100000 – 9 mięso i wędliny**

15112000 – 6 drób i wyroby drobiarskie

15114000 – 0 podroby

| Lp. | Nazwa towaru | Jedn. miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Szacowana ilość | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł. | Wartość brutto w zł. |
|-----|--------------------------------------|-------------|------------------|------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------|----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. (4x6) | 8. (7x5) | 9. (7+8) |
| 1. | Boczek faszerowany | kg | | | 40 | | | |
| 2. | Flaki wołowe blanszowane 900g | opak | | | 30 | | | |
| 3. | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | | | 20 | | | |
| 4. | Kiełbasa biała parzona wieprzowa | kg | | | 80 | | | |
| 5. | Kiełbasa zwyczajna wieprzowa | kg | | | 140 | | | |
| 6. | Kiełbasa kanapkowa wieprzowa | kg | | | 30 | | | |
| 7. | Kiełbasa krakowska parzona wieprzowa | kg | | | 20 | | | |
| 8. | Parówki drobiowe śniadaniowe | kg | | | 200 | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|--|--|-----|--|--|--|
| 9. | Parówki delikatesowe wieprzowe | kg | | | 230 | | | |
| 10. | Kiełbasa podwawelska | kg | | | 30 | | | |
| 11. | Kiełbasa parówkowa wieprzowa gruba | kg | | | 200 | | | |
| 12. | Kiełbasa z pieca | kg | | | 40 | | | |
| | Kiełbasa z beczki | kg | | | 40 | | | |
| 13. | Kiełbasa mielonka tyrolska | kg | | | 50 | | | |
| 14. | Kiełbasa śląska wieprzowa | kg | | | 400 | | | |
| 15. | Kiełbasa piwna wieprzowa | kg | | | 30 | | | |
| 16. | Kiełbasa jałowcowa wieprzowa | kg | | | 2 | | | |
| 17. | Kiełbasa grillowa wieprzowa | kg | | | 300 | | | |
| 18. | Kiełbasa mortadela drobiowa | kg | | | 100 | | | |
| 19. | Kiełbasa mortadela wieprzowa | kg | | | 30 | | | |
| 20. | Kaszanka krupniok | kg | | | 140 | | | |
| 21. | Mięso antrykot wołowy | kg | | | 40 | | | |
| 22. | Mięso karczek wieprzowy z/k | kg | | | 200 | | | |
| 23. | Mięso karczek wieprzowy b/k | kg | | | 300 | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------|----|--|--|-----|--|--|--|
| 24. | Mięso łopatka wieprzowa z/k | kg | | | 200 | | | |
| 25. | Mięso łopatka wieprzowa b/k | kg | | | 500 | | | |
| 26. | Mięso wieprzowe mielone extra | kg | | | 30 | | | |
| 27. | Mięso gulaszowe wieprzowe | kg | | | 50 | | | |
| 28. | Mięso schab wieprzowy z/k | kg | | | 100 | | | |
| 29. | Mięso schab wieprzowy b/k | kg | | | 50 | | | |
| 30. | Wątroba drobiowa | kg | | | 140 | | | |
| 31. | Mięso żeberka wieprzowe paski | kg | | | 40 | | | |
| 32. | Kurczaki św. | kg | | | 500 | | | |
| 33. | Kurczak udka | kg | | | 570 | | | |
| 34. | Kiełbasa bigosowa | kg | | | 40 | | | |
| 35. | Baleron gotowany | kg | | | 40 | | | |
| 36. | Pieczeń a"la kaczka | kg | | | 50 | | | |
| 37. | Pieczeń z warzywami | kg | | | 50 | | | |
| 38. | Pasztet wieprzowy pieczony | kg | | | 20 | | | |
| 39. | Pasztetowa drobiowa | kg | | | 160 | | | |
| 40. | Pieczeń rzymska | kg | | | 15 | | | |
| 41. | Pieczeń meksykańska | kg | | | 30 | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|----------------------------------|------|--|--|-----|--|--|--|
| 42. | Pierś królewiecka | kg | | | 50 | | | |
| 43. | Salceson ozorkowy | kg | | | 30 | | | |
| 44. | Salceson wianek | kg | | | 30 | | | |
| 45. | Salceson wieprzowy delikatesowy | kg | | | 80 | | | |
| 46. | Szynka wieprzowa wędzona parzona | kg | | | 40 | | | |
| 47. | Poładwica kanadyjska | kg | | | 40 | | | |
| 48. | Ozory wieprzowe | kg | | | 40 | | | |
| 49. | Porcje rosółowe | kg | | | 820 | | | |
| 50. | Serca wieprzowe | kg | | | 20 | | | |
| 51. | Płuca wieprzowe | kg | | | 20 | | | |
| 52. | Nerki wieprzowe | kg | | | 20 | | | |
| 53. | Ogonówka wędzona parzona | kg | | | 40 | | | |
| 54. | Szynka konserwowa | kg | | | 50 | | | |
| 55. | Szynka domowa pieczona | kg | | | 50 | | | |
| 56. | Szynka konserwowa z kurczaka | kg | | | 50 | | | |
| 57. | Poładwica sopocka tradycyjna | kg | | | 40 | | | |
| 58. | Wędzonka wieprzowa myśliwska | kg | | | 30 | | | |
| 59. | Konserwa wieprzowa typu | 300g | | | 400 | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------|--|-------|--|--|---------|--|--|
| | turystyczna lub równoważna | | | | | | |
| 60. | Pasztet drobiowy typu prochowicki lub równoważny | 160g | | | 150szt | | |
| 61. | Pasztet drobiowy typu prochowicki lub równoważny | 135 g | | | 100 szt | | |
| 62. | Pasztet drobiowy słoik | 500g | | | 250 szt | | |
| 63. | Słonina | kg | | | 20 | | |
| 64. | Smalec kostka | kg | | | 50 | | |
| RAZEM POZYCJE 1 – 64 | | | | | | | |

Dostarczane mięso oraz podroby powinny być świeże, schłodzone, bez wad jakościowych, /kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego/. Dostarczane wędliny powinny być świeże, schłodzone, bez wad jakościowych. Wszystkie wyroby muszą być zgodne z ofertą wieprzowe i drobiowe.

Wartość oferty nettozł

słownie.....Wartość

podatku VATzł. słownie :

.....Wartość oferty

bruttozł. słownie :

.....

Uwaga: Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej ilości towarów.

.....
(miejsowość, data)

.....
(pieczęć i podpis osób wykazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)