

**Kalkulacja cenowa**  
(specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

**PAKIET NR I**

Dostawa mięsa (wieprzowe, drobiowe, wołowe, podroby) i wędlin

KATEGORIA CPV: **15110000 – 2 mięso**

**15131130-5 wędliny**

**15112000 – 6 drób i wyroby drobiarskie**

**15114000 – 0 podroby**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Jedn. miary</b>	<b>Cena jedn. netto</b>	<b>Stawka podatku VAT w %</b>	<b>Szacowa na ilość</b>	<b>Wartość netto w zł.</b>	<b>Wartość podatku VAT w zł.</b>	<b>Wartość brutto w zł.</b>
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7. (4x6)</b>	<b>8. (7x5)</b>	<b>9. (7+8)</b>
1.	Flaki wołowe blanszowane 900g	opak			30 opak			
2.	Kiełbasa biała parzona wieprzowa	kg			40 kg			
3.	Kiełbasa zwyczajna wieprzowa	kg			140 kg			
4.	Parówki drobiowe śniadaniowe	kg			200 kg			
5.	Parówki delikatesowe wieprzowe	kg			230 kg			
6.	Kiełbasa parówkowa wieprzowa gruba	kg			200 kg			
7.	Kiełbasa z beczki	kg			40 kg			

8.	Kiełbasa mielonka tyrolska	kg			50 kg			
9.	Kiełbasa śląska wieprzowa	kg			400 kg			
10.	Kiełbasa grilowa wieprzowa	kg			200 kg			
11.	Kiełbasa mortadela drobiowa	kg			100 kg			
12.	Kiełbasa mortadela wieprzowa	kg			30 kg			
13.	Kaszanka krupniok	kg			140 kg			
14.	Mięso karczek wieprzowy b/k	kg			500 kg			
15.	Mięso łopatka wieprzowa b/k	kg			1000 kg			
16.	Wątroba drobiowa	kg			100 kg			
17.	Mięso żeberka wieprzowe paski	kg			100 kg			
18.	Kurczaki św.	kg			1.800 kg			
19.	Baleron gotowany	kg			20 kg			
20.	Pieczeń a"la kaczka	kg			50 kg			
21.	Pasztetowa drobiowa	kg			160 kg			
22.	Pierś królewiecka	kg			50 kg			
23.	Salceson ozorkowy	kg			30 kg			

24.	Salceson wieprzowy delikatesowy	kg			80 kg			
25.	Szynka wieprzowa wędzona parzona	kg			20 kg			
26.	Ozory wieprzowe	kg			40 kg			
27.	Ogonówka wędzona parzona	kg			40 kg			
28.	Szynka konserwowa	kg			100 kg			
29.	Półdwica drobiowa	kg			40 kg			
30.	Wędzonka wieprzowa myśliwska	kg			30 kg			
31.	Konserwa wieprzowa typu turystyczna lub równoważna	300g			200 szt			
32.	Pasztet drobiowy typu prochowicki lub równoważny	160g			150szt			
33.	Pasztet drobiowy typu prochowicki lub równoważny	135 g			100 szt			
34.	Pasztet drobiowy słoik	500g			250 szt			
35.	Słonina	kg			20 kg			
36.	Smalec	kg			20 kg			
37.	Boczek wędzony parzony	kg			100 kg			
RAZEM POZYCJE 1 – 37								

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 netto .....zł

słownie.....Wartość

podatku VAT .....zł. słownie :

.....Wartość oferty

brutto .....zł. 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)