

.....
Pieczęć firmowa wykonawcy.....
miejscowość i data

KALKULACJA CENOWA CZĘŚĆ 5.
(produkty zwierzęce, mięsa i przetwory mięsne)

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na realizację zamówienia: „Dostawa artykułów żywnościowych do Domu Pomocy Społecznej Wójtowska w Warszawie ”

Lp.	Nazwa	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł. (do dwóch miejsc po przecinku)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł tj.: (cena jednostkowa netto + stawka podatku VAT)	Wartość netto w zł tj.: (kol. 4 x kol. 5) [do dwóch miejsc po przecinku]	Wartość brutto w zł tj.: (kol. 4 x kol. 7) [do dwóch miejsc po przecinku]
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4	kol. 5	kol. 6	kol. 7	kol. 8	kol. 9
1.	Baleron wp. gotowany (karkówka wp. b/k min 89%) nierozpadający się przy krojeniu	kg	130					
2.	Boczek wędzony surowy	kg	25					
3.	Boczek wp. pieczony	kg	60					
4.	Filet z piersi kurczaka	kg	280					
5.	Flaki wołowe oczyszczone krojone mrożone	kg	60					
6.	Karkówka bez kości	kg	250					
7.	Kaszanka	kg	70					
8.	Kiełbasa biała surowa (mięso wp.min.90%)	kg	60					
9.	Kiełbasa dębicka/cytrynowa (mięso wp. Min.70%)	kg	150					
10.	Kiełbasa Krakowa parzona (mięso wp. Min.65%)	kg	200					
11.	Kiełbasa parówkowa (mieso wp. Lub drob.min 45%)	kg	80					
12.	Kiełbasa podwawelska	kg	400					
13.	Kiełbasa żywiecka parzona (mieso wp. Min 53%)	Kg	40					
14.	Korpusy drobiowe	kg	760					
15.	Kurczak świeży	kg	190					
16.	Łopátka prasowana (mięso wp.min. 50%)	kg	80					
17.	Łopátka wp. bez kości	Kg	1400					
18.	Mielonka wp.	Kg	150					

19.	Mięso gulaszowe drobiowe	Kg	300					
20.	Mięso wołowe b/k łopatka	kg	80					
21.	Mięso wołowe b/k pręga	kg	240					
22.	Mortadela wp.	kg	110					
23.	Noga z kurczaka (udko+ podudzie)	kg	700					
24.	Ogonówka parzona (mięso wp min 78%)	Kg	50					
25.	Parówki wp. skład min. 50 % mięsa wp.	kg	330					
26.	Pasztet pieczony wp./ drobiowy skład: min 53% mięsa wp./drobiowego	kg	120					
27.	Pieczeń rzymska	Kg	120					
28.	Podgardle	Kg	6					
29.	Polędwica drobiowa skład: mięso drobiowe min 84 %	kg	250					
30.	Polędwica drobiowa z warzywami konserwowymi nierozpadająca się przy krojeniu	Kg	150					
31.	Polędwica sopocka skład: polędwica wp. min 80 %	Kg	150					
32.	Salceson włoski/ królewski	kg	120					
33.	Schab drobiowy	kg	100					
34.	Schab pieczony z majerankiem	kg	150					
35.	Schab środkowy bez kości	kg	200					
36.	Słonina wp.	kg	40					
37.	Szponder wołowy	kg	25					
38.	Szynka gotowana, skład: mięso wp. min 70%	kg	120					
39.	Szynka konserwowa wp. Skład: mięso wp. min 60 %	Kg	180					
40.	Szynka mielona wp.	kg	40					
41.	Szynka wp. bez kości	kg	250					
42.	Szynkowa wieprzowa	Kg	150					
43.	Szynkowa drobiowa	kg	100					
44.	Wątróbka drobiowa	kg	160					

45.	Żeberka wp.	kg	200					
46.	Żołądki drobiowe	kg	60					
46.	Żeberka wp.	Kg	260					
Razem:								

Wartość netto słownie:

Wartość brutto słownie:

Uwaga

Ilości asortymentu podana w załączniku stanowi przewidywane zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów gdyż faktyczne zapotrzebowanie uzależnione jest od liczby osób żywionych w Domu Pomocy Społecznej w okresie realizacji umowy.

.....
Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.