**Załącznik Nr 2.5 do SIWZ**

………………………………………….. …………………………………...

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   | kg  | 130  |  |  |  |  |  |
| **2.**  | Boczek wp. pieczony   | kg  | 60 |  |  |  |  |  |
| **3.**  | Boczek wędzony surowy  | kg  | 25 |  |  |  |  |  |
| **4.**  | Flaki wołowe oczyszczone krojone mrożone  | kg  | 60 |  |  |  |  |  |
| **5.**  | Filet z piersi kurczaka  | kg  | 220 |  |  |  |  |  |
| **6.**  | Karkówka bez kości  | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| **7.**  | Kaszanka  |  kg  | 70 |  |  |  |  |  |
| **8.**  | Kiełbasa biała surowa  | kg  | 80 |  |  |  |  |  |
| **9.**  | Kiełbasa Krakowa parzona | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| **10.**  | Kiełbasa dębicka/cytrynowa  | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| **11.**  | Kiełbasa parówkowa wp.  | kg  | 80 |  |  |  |  |  |
| **12.**  | Kiełbasa podwawelska  | kg  | 350 |  |  |  |  |  |
| **13.**  | Łopatka wp. bez kości  | kg  | 1300 |  |  |  |  |  |
| **14.**  | Łopatka prasowana  | kg  | 50 |  |  |  |  |  |
| **15.**  | Kiełbasa żywiecka parzona  | kg  | 40 |  |  |  |  |  |
| **16.**  | Kurczak świeży  | kg  | 130 |  |  |  |  |  |
| **17.**  | Korpusy drobiowe  |  kg  | 760 |  |  |  |  |  |
| **18.**  | Mielonka wp. |  kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| **19.**  | Mięso gulaszowe drobiowe  |  kg  | 330 |  |  |  |  |  |
| **20.**  | Mięso wołowe b/k pręga  | kg  | 240 |  |  |  |  |  |
| **21.**  | Mięso wołowe b/k łopatka | kg  | 80 |  |  |  |  |  |
| **22.**  | Mortadela wp.  | kg  | 110 |  |  |  |  |  |
| **23.**  | Noga z kurczaka ( udko+ pdudzie) |  kg  | 800 |  |  |  |  |  |
| **24.**  | Ogonówka parzona  | kg  | 50 |  |  |  |  |  |
| **25.**  | Parówki wp. skład min. 60 % mięsa wp. |  kg  | 350 |  |  |  |  |  |
| **26.**  | Pasztet pieczony wp./ drobiowy skład: min 53% mięsa wp./drobiowego  | kg  | 130 |  |  |  |  |  |
| **27.**  | Pieczeń rzymska | kg  | 120 |  |  |  |  |  |
| **28.**  | Pierś z kurczaka wędzona  | kg  | 30 |  |  |  |  |  |
| **29.**  | Polędwica drobiowa skład: mięso drobiowe min 84 %  | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| **30.** | Podgardle  | Kg | 6 |  |  |  |  |  |
| **31.** | Polędwica drobiowa z warzywami konserwowymi | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **32.** | Polędwica sopocka skład: polędwica wp. min 80 % | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **33.**  | Salceson włoski/ królewski | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| **34.** | Schab środkowy bez kości | Kg | 250 |  |  |  |  |  |
| **35.** | Schab drobiowy | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **36.** | Schab pieczony z majerankiem | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **37.** | Słonina wp. | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **38.** | Szponder wołowy | Kg | 25 |  |  |  |  |  |
| **39** | Szynka gotowana, skład: mięso wp. min 70% | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **40.** | Szynka konserwowa wp. Skład: mięso wp. min 60 | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **41.** | Szynka mielona wp. | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **42.** | Szynka wp. bez kości | Kg | 250 |  |  |  |  |  |
| **43.** | Szynkowa wieprzowa  | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **44.** | Szynkowa drobiowa | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **45.** | Wątróbka drobiowa | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| **46.** | Żeberka wp.  | Kg | 260 |  |  |  |  |  |
| **47.** | Żołądki drobiowe | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **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

 oświadczeo woli w imieniu Wykonawcy.