………………………………………….. …………………………………...

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.** | Łopatka prasowana (mięso wp.min. 50%) | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **17.** | Łopatka 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

 oświadczeo woli w imieniu Wykonawcy.