................................... .......

data i miejsce sporządzenia

## **Załącznik nr 1A**

...............................................

 pieczęć wykonawcy

**KALKULACJA CENOWA**

#### MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE; DRÓB I PRZETWORY DROBIOWE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaruKody PCV | Jednostkamiary | Ilość | Cena jednostkowa**brutto** | **Wartość**  **brutto**Iloczyn ilości i ceny jednostkowej  | **Wartość****netto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Schab wieprzowy z/k z polędwicą15113000-3 | kg | 2300 |  |  |  |
| 2. |  Łopatka wieprzowa b/k (bez skóry i tłuszczu)15113000-3  | kg | 2600 |  |  |  |
| 3. | Szynka wieprzowa b/k (małe – kulki)15113000-3 | kg | 1800 |  |  |  |
| 4. | Polędwiczki wieprzowe15113000-3 | kg | 1200 |  |  |  |
| 5. | Karkówka wieprzowa b/k chuda bez wierzchniego tłuszczu15113000-3 | kg | 850 |  |  |  |
| 6. | Wołowina extra b/k15111100-0 | kg | 150 |  |  |  |
| 7 | Wołowina z.k. 15111100-0 | kg | 150 |  |  |  |
| 8. | Boczek świeży b/skóry, żeberek i chrząstek15100000-9 | kg | 600 |  |  |  |
| 9. | Boczek wędzony extra – luzem (nie pakowany w folię)15131130-5 | kg | 100 |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** |  |  |  | **8** |
| 10. | Kiełbasa cienka wieprzowa (typu Śląska) (extra, grubiej mielona z widocznymi kawałkami mięsa i tłuszczu) (80% mięsa )15131133-5 | kg | 300 |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa biała surowa wieprzowa(nie grillowa)15131133-5 | kg | 180 |  |  |  |
| 12. | Kiełbasa wieprzowa gruba (chuda) – widoczne kawałki mięsa – 80%15131130-5 | kg | 40 |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa sucha wieprzowa (gruba extra) – mocno wędzona15131130-5 | kg | 50 |  |  |  |
| 14. | Parówki cienkie z szynki 93% mięsa w naturalnej osłonie bez :**fosforanów, glutaminianu sodu, konserwantów, sztucznych barwników i aromatów, wzmacniaczy smaku, skrobi modyfikowanej** **w opakowaniu hermetycznym zamkniętym** 15131400-9 | kg | 700 |  |  |  |
| 15. | Kabanosy wieprzowe 100% mięsa bez glutenu, bez laktozy. W opakowaniach hermetycznie zamkniętych 1 opak. ok. 300 g15131400-9 | kg | 12 |  |  |  |
| 16. | Szynka wieprzowa gotowana bez tłuszczu (bez dodatkowej nazwy np. „Szynka babuni) naturalna15131410-2 | kg | 55 |  |  |  |
| 17. | Szynka wieprzowa konserwowa extra (typu HAM) 15131410-2 | kg | 45 |  |  |  |
| 18. | Polędwica drobiowa (90% mięsa, bez gluta mianu sodu i fosforanów15131130-5 | kg  | 50 |  |  |  |
| 19. | Polędwica wieprzowa parzona15131210-0 | kg | 30 |  |  |  |
| 20 | Schab pieczony w całości z majerankiem15131410-2- | kg | 40 |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  | 6 |
| 21. | Wędzonka parzona extra (bez tłuszczu) typu: baleron, wędzonka krotoszyńska, ogonówka15131410-2 | kg | 55 |  |  |  |
| 22. | Pasztet wieprzowy 80% mięsa w opakowaniach do 0,5 kg podpiekany15131310-1 | kg | 40 |  |  |  |
| 23. | Filet z indyka wędzony15131130-5 | kg | 40 |  |  |  |
| 24. | Nogi z kurcząt (**bez kupra i kręgosłupa)**15112000-6 | kg | 1200 |  |  |  |
| 25. | Pałki z kurczaka15112000-6 | kg | 1100 |  |  |  |
| 26. | Udko z kurczaka15112000-6 | kg | 1400 |  |  |  |
| 27. | Filet drobiowy pojedynczy bez kości i chrząstek15112000-6 | kg | 2700 |  |  |  |
| 28. | Porcje rosołowe (korpus duży)15112000-6 | kg | 900 |  |  |  |
| 29. | Wątróbka drobiowa z kurczaka1514000-0 | kg | 60 |  |  |  |
| 30. | Filet z indyka15112120-3 | kg | 900 |  |  |  |
| **Razem wartość** |  **×** |  |  |

**Słownie wartość netto:**

 .....................................................................................................................................

**Słownie wartość brutto:**

………………………………………………………………………………………..

............................................

(data i miejsce sporządzenia)

 ..................................................................................

 /podpis i pieczęć osoby upoważnionej/