

Dz.1 **Dostawa mięsa oraz wędlin**
Część nr 1 – Dostawa wędlin i wyrobów przetworzonych

KALKULACJA CENOWA

luty 2020

Załącznik 1

L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN MIARY	IŁOŚĆ na 12 m-cy	CENA JEDN (netto)	WARTOŚĆ (netto)	% VAT	WARTOŚĆ VAT	CENA JEDN (brutto)	WARTOŚĆ (brutto 1)
1	baleron okopcony	kg	30						
2	kaszanka/kiszka gryczana	kg	185						
3	kielbasa typu "zwyczajna"	kg	390						
4	kielbasa wiejska	kg	12						
5	krakowska parzona, pieczona (min. 70% mięsa na 100 g wyrobu)	kg	95						
6	lencz, mielonka	kg	30						
7	parówka cienka w tym mięso wp min 85%	kg	250						
8	pasztet pieczony w foremce	kg	35						
9	pasztetowa (Dudy)	kg	135						
10	polędwica sopocka / wiśniowa w tym min 70% mięsa wp.w produkcji	kg	90						
11	polędwica/schab wędzony,parzony (100 -120g mięsa na 100 g produkt)	kg	210						
12	salceson czosnkowy	kg	60						
13	szynka drobiowa w tym filet z kurczaka 78% i udko 18%	kg	220						
14	szynki gotowane, wędzone, parzone z dodatkiem wody (min 70% mięsa)	kg	175						
15	szynki konserwowe (mięso wp. min 55%)	kg	250						
16	szynki tradycyjne itp (od 110-125g mięsa wp/100g produktu)	kg	250						
17	szynkowa	kg	130						
18	żywiecka podsuszana	kg	130						
Razem							Razem		

Dostarczone wędliny mają być świeże, bez oznak mrożenia z ważnymi terminami przydatności do spożycia, bez obcych zapachów oraz posmaków, w oryginalnych opakowaniach producenta oraz informacjami wymaganymi odpowiednimi przepisami.