

Dz.1

Dostawa mięsa oraz wędlin

KALKULACJA CENOWA

styczeń 2019

Zał.1

## Część nr 1 – Dostawa wędlin i wyrobów przetworzonych

L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN MIARY	ILOŚĆ na 12 m-cy	CENA JEDN ( netto )	WARTOŚĆ ( netto )	% VAT	WARTOŚĆ VAT	CENA JEDN ( brutto )	WARTOŚĆ ( brutto )
1	baleron okopcony	kg	60						
2	kaszanka gryczana	kg	150						
3	kielbasa typu "zwyczajna"	kg	400						
4	kielbasa wiejska	kg	14						
5	krakowska parzona, pieczona (min. 70% mięsa na 100 g wyrobu)	kg	95						
6	lencz, mielonka	kg	100						
7	parówka cienka w tym mięso wp min 85%	kg	200						
8	pasztet pieczony w foremce	kg	30						
9	pasztetowa (typu "Duda" )	kg	120						
10	połędwica sopocka / wiśniowa w tym min 70% mięsa wp.w produkcie	kg	200						
11	połędwica/schab wędzony,parzony (100 -120g mięsa na 100 g produkt )	kg	135						
12	salceson czosnkowy	kg	65						
13	szynka drobiowa w tym filet z kurczaka 78% i udko 18%	kg	210						
14	szynki gotowane, wędzone, parzone z dodatkiem wody (min 70% mięsa)	kg	90						
15	szynki konserwowe (mięso wp. min 55%)	kg	230						
16	szynki tradycyjne itp (od 110-125g mięsa wp/100g produktu)	kg	245						
17	szynkowa	kg	180						
18	żywiecka podsuszana	kg	130						
<b>Razem</b>								<b>Razem</b>	

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.