**Załącznik nr 1d do zapytania ofertowego**

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

( pieczęć wykonawcy)

**KALKULACJA CENOWA PRODUKTÓW**

**MIĘSO I WĘDLINY**

Ja (my), niżej podpisany(ni) .....................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz : ………………………………………………………………

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

(pełna nazwa wykonawcy)

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe na:

**„Dostawa żywności do kuchni Zespołu Szkół Rzemieślniczych przy ul. Chmielewskiego 19   
w Szczecinie na rok 2021*”***

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, za następujące ceny jednostkowe:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jedn. miary | Przewi-  dywana  ilość | Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary | Wartość brutto (iloczyn kolumna 5 i 6) | Uwagi |
| **1** | **2** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Antrykot b/k - świeży | kg | 60 |  |  |  |
|  | Boczek świeży bez skóry i kości klasa I | kg | 15 |  |  |  |
|  | Ćwiartki wędzone z kurcząt | kg | 10 |  |  |  |
|  | Ćwiartki z kurczaka - świeże | kg | 80 |  |  |  |
|  | Filet z indyka bez skóry i kości - świeży | kg | 50 |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka bez skóry i kości - świeży | kg | 450 |  |  |  |
|  | Flaki wołowe - świeże | kg | 70 |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości I klasa -świeża | kg | 500 |  |  |  |
|  | Korpusy drobiowe - świeże | kg | 15 |  |  |  |
|  | Kura wiejska - świeża | kg | 20 |  |  |  |
|  | Kurczak świeży | kg | 230 |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa b/k- świeża | kg | 200 |  |  |  |
|  | Łopatka wołowa b/k - świeża | kg | 80 |  |  |  |
|  | Rostbef b/k - świeży | kg | 70 |  |  |  |
|  | Schab bez kości - świeży | kg | 400 |  |  |  |
|  | Serca drobiowe - świeże | kg | 10 |  |  |  |
|  | Serca indycze - świeże | kg | 10 |  |  |  |
|  | Szponder z/k wołowy | kg | 20 |  |  |  |
|  | Udka z kurczaka świeże | kg | 430 |  |  |  |
|  | Wątroba z indyka - świeża | kg | 30 |  |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa - świeża | kg | 30 |  |  |  |
|  | Wołowina extra - swieża | kg | 60 |  |  |  |
|  | Żeberka wędzone - klasa 1 | kg | 20 |  |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe extra- świeże | kg | 50 |  |  |  |
|  | Żołądki indycze - świeże | kg | 10 |  |  |  |
|  | Boczek wędzony bez kości | kg | 40 |  |  |  |
|  | Parówki z kurcząt typu Drobisie 170g | kg | 300 |  |  | Min. o zawartości 84% mięsa z piersi kurcząt |
|  | Kabanos extra drobiowy 50g | kg | 200 |  |  |  |
|  | Kabanos wieprzowy extra 130g | kg | 300 |  |  |  |
|  | Kabanosy wieprzowe kaszubskie | kg | 50 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 145g mięsa wieprzowego |
|  | Kaszanka wieprzowa z wątróbką | kg | 5 |  |  | Min. zawartości 5% mięsa wieprzowego , 19% kaszy jęczmiennej |
|  | Kiełbasa biała surowa wieprzowa delikatesowa | kg | 30 |  |  | Min. o zawartości 85% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa geesowska sucha wieprzowo-wołowa | kg | 15 |  |  | gdzie 100g produktu uzyskano z 125g mięsa wieprzowego i 15 g mięsa wołowego |
|  | Kiełbasa jałowcowa | kg | 5 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 107g mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa myśliwska extra wieprzowa | kg | 5 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano z 123,5g mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa parówkowa extra | kg | 10 |  |  | Min. zawartość 62% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa podwawelska wieprzowa | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 80% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa polska surowa | kg | 5 |  |  |  |
|  | Kiełbasa rawska wieprzowa | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 60% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa sucha jak ze wsi | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu wytworzono ze 120g mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa śląska wieprzowa extra | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 70% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa śląska z Bobrownik | kg | 40 |  |  | Gdzie na 100g produktu użyto 101g mięsa wieprzowego i 5g mięsa z kurczaka |
|  | Kiełbasa tatrzańska | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 70%mięsa wieprzowego i 11%mięsa z kurczaka |
|  | Kiełbasa toruńskawp. | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 80% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbasa żywiecka drobiowa | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 113,7g surowców mięsnych (w tym: 86,4g mięsa indyczego, 23,4 mięsa wieprzowego) |
|  | Kiełbasa żywiecka wieprzowa ekstra | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 95% mięsa wieprzowego |
|  | Kiełbaski wiedeńskie wieprzowe | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 80% mięsa wieprzowego |
|  | Kindziuk | kg | 5 |  |  |  |
|  | Krakowska podsuszana | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 97% mięsa wieprzowego |
|  | Krakowska sucha wieprzowa extra Krakus | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu wyprodukowano ze 143g mięsa wieprzowego |
|  | Mielonka Tyrolska | kg | 20 |  |  | Min. zawartość 61,5% mięsa wieprzowego i 2,9% mięsa drobiowego |
|  | Ogonówka wędzona | kg | 40 |  |  | Min. o zawartości 78% mięsień łopatki wieprzowej |
|  | Pajda z masarskiego straganu | kg | 20 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 110g szynki wieprzowej |
|  | Parówki drobiowe | kg | 20 |  |  | Min. zawartości 74% mięsa z piersi kurcząt i 19% mięsa wieprzowego |
|  | Parówki jedynki | kg | 300 |  |  |  |
|  | Parówki wieprzowe maślane | kg | 150 |  |  | Min.o zawartości 74% mięsa wieprzowego |
|  | Parówki z cielęciną | kg | 10 |  |  | Min.o zawartości 29% mięsa wieprzowego, 23% mięsa z fileta kurczaka i 2,3% cielęciny |
|  | Parówki z szynki | kg | 10 |  |  | Min. zawartości szynki wieprzowej 97% |
|  | Pasztet drobiowy 50 g +/-10g | kg | 80 |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy zapiekany | kg | 5 |  |  | Min.o zawartości 50,4% mięsa oddzielonego mechanicznie w ty z indyka 25,2%, z kurczaka 25,2% i 9,2% wątroby drobiowej |
|  | Pasztetowa wędzona w naturalnej osłonie | kg | 5 |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa z kurząt | kg | 20 |  |  | Min. o zawartości 96,2% filetów z piersi kurczaka |
|  | Polędwica królewska drobiowa | kg | 10 |  |  | Min. zawartość 70% mięsa drobiowego |
|  | Polędwica łososiowa | kg | 10 |  |  | Min. Zawartości 70% mięsa wieprzowego |
|  | Polędwica od zawsze | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 104g polędwicy wieprzowej |
|  | Polędwica ojca Grzegorza | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 82% mięsa wieprzowego |
|  | Polędwica sopocka wp. | kg | 60 |  |  | Min. o zawartości 82% mięsa wieprzowego |
|  | Polędwica z kurcząt | kg | 10 |  |  | Min. o zawartości 84% mięsa z piersi kurcząt |
|  | Salami wieprzowe bumerang | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano z 119g mięsa wieprzowego |
|  | Salceson królewski | kg | 5 |  |  | Min. zawartość 48% mięsa wieprzowego |
|  | Salceson ozorkowy czarny | kg | 5 |  |  | Min. zawartości 50% ozorów wieprzowych, 20% mięsa z głów |
|  | Schab gotowany | kg | 10 |  |  | Min. Zawartości 70% schabu wieprzowego |
|  | Schab nie ze wsi | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 89% schabu wieprzowego |
|  | Schab orawski | kg | 15 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 105g mięsa wieprzowego |
|  | Schab weselny | kg | 15 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 100g schabu |
|  | Schab wiejski wędzony | kg | 15 |  |  | Min. zawartość 91%polędwicy wieprzowej |
|  | Szynka delikatesowa z fileta | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 85% fileta z kurczaka |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt | kg | 180 |  |  | Gdzie mięso z piersi kurcząt min 89% |
|  | Szynka gospodarza | kg | 15 |  |  | Min. zawartości 67% szynki wieprzowej |
|  | Szynka gotowana | kg | 15 |  |  | Min. o zawartości 90% mięsa wieprzowego |
|  | Szynka jak ze wsi | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 95% mięsa wieprzowego |
|  | Szynka Juranda | kg | 40 |  |  | Gdzie 100g produktu wyprodukowano ze 115 g szynki wieprzowej |
|  | Szynka kanapkowa | kg | 20 |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa wieprzowa Agryf | kg | 15 |  |  | Min. o zawartości 65% mięsa z szynki wieprzowej |
|  | Szynka krucha wieprzowa | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 98% mięsa wieprzowego |
|  | Szynka masarza | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 124,5g szynki wieprzowej |
|  | Szynka od szwagra | kg | 20 |  |  | Min. zawartości 100g mięsa wieprzowego |
|  | Szynka od zawsze | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 104g mięsa wieprzowego |
|  | Szynka okopcona | kg | 20 |  |  | Min. zawartości 91% mięsa wieprzowego |
|  | Szynka surowa myszka | kg | 300 |  |  |  |
|  | Szynka swojska pilzeńska | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 134g mięsa wieprzowego |
|  | Szynka tradycyjna wędzona | kg | 15 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 115g mięsa wieprzowego |
|  | Szynka wędzona z kurcząt | kg | 20 |  |  | Min. zawartości piersi z kurcząt 95% |
|  | Szynka wiejska | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 102g szynki wieprzowej |
|  | Szynka z indyka | kg | 10 |  |  | Min. Zawartość 70,4% filetów z indyka |
|  | Szynka z piersi drobiowej | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 85% mięsa z piersi kurcząt |
|  | Szynka z zapiecka | kg | 10 |  |  | Gdzie 100g produktu uzyskano ze 117g szynki wieprzowej |
|  | Szynkowa królewska | kg | 10 |  |  | Min. zawartości 85% mięsa wieprzowego |
|  | Tarczyński parówki z fileta 180g | kg | 300 |  |  |  |
|  | Tarczyński parówki z szynki 220g | kg | 300 |  |  |  |
|  | Wędzonka - szynka wieprzowa wędzona parzona | kg | 10 |  |  | O zawartość 100% mięsa wieprzowego oraz bez dodatku glutaminianu monosodowego |
|  | Wędzonka krotoszyńska | kg | 10 |  |  |  |
| **Razem wartość brutto:** | | | | | |  |

..............................., dn. ...................... ..................................................................................

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy,

w przypadku oferty wspólnej podpis pełnomocnika wykonawców)