

KALKULACJA CENOWA NA DOSTAWĘ WĘDLIN I PRODUKTÓW MIĘSNYCH
(specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

Dostawa wyrobów mięsnych na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu CPV: 15100000-9 produkty, zwierzęce, mięso i produkty mięsne, 15131130-5 wędliny.

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaleńnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ	Rędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	
		3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.		
1.	2. Kiełbasa toruńska - Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, podwędzana. Batonu w osłonce naturalnej- jelitach wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm. Barwa batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 70 %. Konsystencja ścista. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypchający osłonki. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczone pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zamawiający wymaga Kiełbasy toruńskiej - z zawartością mięsa wieprzowego zgodną z ofertą Wykonawcy.	kg	535	0	100	0	5	640							
3.	Kiełbasa żywiecka - Kiełbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietwata. Batonu w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-70 mm. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 50%, mięsa wołowego 40% i/lub minimalna zawartość mięsa wieprzowego na 100 g produktu w przedziale od 115 g do 120 g mięsa wieprzowego. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścista. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	1000	0	0	0	2	1002							
4.	Kiełbasa jałowcowa - Kiełbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, podsuszana, równomiernie pomarszczone batony w kształcie wianka, w naturalnych jelitach wieprzowych. Masa pięta kiełbasy od 0,40 do 0,50 kg. Barwa ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego. Konsystencja i wrażenie w dotyku charakteryzuje sucha powierzchnia wianka, równomiernie pomarszczona zarazem gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Swoisty smak i kruchość wynikający z doboru użytego surowca, przypraw- w szczególności jałowca, a także zastosowanego w procesie produkcji naturalnego wędzenia. Wartość odżywcza: białko zwierzęce nie mniej niż 15%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%.	kg	110	8	10	0	8	136							

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ Rędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	2. Kielbasa śląska -Kielbasa wieprzowo- wołowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, nietwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm . Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 65%. Konsystencja ścista. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	135	40	0	45	25	245		11.	12.	13.	14.
5.													
6.	Kielbasa zwyčajna - Kielbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, podwędzana. Batony w osłonce naturalnej- jełtich wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm. Barwa batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 60%. Konsystencja ścista. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczone pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	380	0	0	0	0	380					
7.	Kielbasa biała surowa - Kielbasa wieprzowo-wołowa, średnio rozrobiona. Batony w osłonce naturalnej- jełtich wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 75%. Konsystencja ścista. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. W przekroju widoczne rozdrobnienie surowce, równomiernie rozłożone. Dopuszczone pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej, niepektowanej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	720	0	10	0	0	730					
8.	Kielbasa wiejska - Kielbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm . Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 75%. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścista. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	110	0	0	0	0	110					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ	Rędziska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	
9.	Kielbasa szynkowa - Kielbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 90-100 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	1250	0	0	0	0	0	1250					
10.	Kielbasa krakowska parzona - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-70 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 55%, mięso z drobiu 35%, mięso wołowe 10%. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	1380	0	0	0	0	0	1380					
11.	Kielbasa krakowska podsuszana wieprzowa - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, delikatnie podsuszana, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 50-60 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 55%, mięso z drobiu 35%, mięso wołowe 10%. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej , umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	200	0	0	0	0	0	200					
12.	Kielbasa - serdelki cielece - kielbasa homogenizowana, wyprodukowana z mięsa min. 73 % i tłuszczu z dodatkiem przypraw. W osłonce naturalnej. Wałcowaty kształt wyrobu, powierzchnia sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone.Konsystencja jednolita. Wyrób porcjowany w jednakowej wielkości o wadze od 75 g do 80 g.	kg	100	0	0	0	0	0	100					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ Rzędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
13.	Parówki wieprzowe cienkie - kielbasa homogenizowana z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa wieprzowego nie niższa niż 75%, wędzona, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce sztucznej. Walcowaty kształt batonu, powierzchnia czysta, sucha, ostonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Konsystencja jędrna, w smaku wyczuwalne przyprawy. Wielkość porcji jednakowa od 95 g do 100 g. Zamawiający wymaga w parówkach wieprzowych cienkich zawartości mięsa wieprzowego zgodnej ze złożoną ofertą.	kg	600	0	0	0	0	600					
14.	Parówki grube - Parówki w osłonce naturalnej, wyrób homogenizowany, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu z dodatkiem przypraw. Walcowaty kształt batonu, powierzchnia czysta, sucha, ostonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja jędrna, w smaku wyczuwalne przyprawy. Gramatura jednego batonu 95-110g.	kg	1750	0	0	0	0	1750					
15.	Kielbasa golonkowa - Wyrób blokowy, z golonki bez skóry, w opakowaniu (w ostonkach lub kształt graniastosłupa lub zbliżony zależny od użytej formy. Powierzchnia wyrobu gładka, wyrównana lub lekko pofalowana. Wyrób wysokowydajny. Struktura i konsystencja charakterystyczna dla mięśni łopatk. Składniki równomiernie rozmieszane. Konsystencja ścisła, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza na przekroju poprzecznym- bez zmiany barwy. Plaster grubości 3 mm nie może się rozpaść na przekroju poprzecznym- bez zmiany barwy. Plaster poprzecznym od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu –biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu prasowanego blokowego, peklowanego wędzonego, parzonego. Lekko wyczuwalne naturalne przyprawy lub ich komponenty. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zmianach organoleptycznych .	kg	1100	0	0	0	0	1100					
16.	Kielbasa podlaska - kielbasa z mięsa wieprzowego min. 75% , Kielbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, w naturalnej osłonce, podwędzana z wyczuwalnymi przyprawami. Łaski kielbasy o jednakowej długości od 18 cm do 20 cm.	kg	50	0	0	0	0	50					
17.	Poledwica sopočka - Wędzonka otrzymana z peklowanej poledwicy wieprzowej – w składzie min. 90% mięsa. Wędzona, pieczona, półtrwała. Wędzonka bez ostonki. Poledwica wykrojona ze schabu bez tłuszczu . Kształt spłaszczonego walca o przekroju max 10 cm. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej z odcieniem złocistym. Niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Barwa mięśnia na przekroju jasnoróżowa do różowej. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Na połowie obwodu górnej części poledwicy widoczna cienka warstwa tkanki łącznej oraz tłuszczu. Konsystencja mięśnia dość ścisła,. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpaść. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, pieczonego. Wędzenie wyczuwalne..	kg	620	0	0	0	0	620					

L.P.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ	Rédzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	
19.	Szynka polska - Produkt blokowy, blok prostokątny, produkt grubo rozdrobniony, wyprodukowany z wysokiej jakości mięsa i tłuszczu rozdrobnionego na cząstki o wielkości od 5 -20 mm, z dodatkiem przypraw, w osłonce sztucznej. Powierzchnia batonu czysta, sucha.	kg	930	0	0	0	0	0	930					
20.	Szynka gotowana - Szynka trzymana z całej lub z części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, półtrwała. Szynka w kształcie nieforemnego walca lub kulista. obciążona folią wiskozową . Barwa powierzchni mięsa brązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu- kremowa do jasnobrązowej. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Konsystencja dość ścisła. Plastry grubości 3 mm nie mogą się rozpaść. Niedopuszczalne otwory powietrza powyżej 5 mm, oraz szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu. Niedopuszczalna zawartość środków zwiększających objętość i wydajność wędzonki. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej gotowanej. Smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwane. Produkt soczysty bez widocznego wycieku.	kg	850	0	0	0	0	850						
21.	Szynka delikatkowa - Produkt z mięsa wieprzowego, grubo rozdrabniany, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu rozdrobnionego na cząstki o wielkości powyżej 22 mm, z dodatkiem przypraw. Wyrób parzony w osłonce termokurczliwej. Powierzchnia czysta, sucha, ostonka.	kg	110	0	0	0	0	110						
22.	Barelon gotowany - Wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, wędzona, gotowana, półtrwała bez ostonki. Barwa powierzchni od jasnobrązowej do ciemnobrązowej z odcieniem czerwonym, z prześwitami tłuszczu,. Powierzchnia czysta lekko wilgotna.. Dopuszczalne lekkie połakowanie. Barwa mięsa na przekroju poprzecznym- różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu- biała . Dopuszczalny odcień różowy opalizujący mięsa. Układ mięśni naturalny, właściwy dla danego asortymentu. Konsystencja mięśni dość ścisła, tłuszczu mlekka.. Plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpaść. Mięso może lekko się oddzielać od tłuszczu. Niedopuszczalne szaro zielone plamy świadczące o niedopeklowaniu, żółta barwa tłuszczu oraz wyciek soków po przekrojeniu. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego gotowanego. Smak w miarę słony z lekkim wycuciem wędzenia. Produkt soczysty. Niedopuszczalny smak i zapach zjełczanego tłuszczu.. Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub naturalnym kształcie karczku, Na przekroju układ mięsa właściwy dla wieprzowych mięśni karkówki przerośniętych tłuszczem.	kg	350	0	0	0	0	350						

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ	Rędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	
23.	Szynka wiejska - Szynka wieprzowa, wyprodukowana z najlepszych mięśni szynki wieprzowej, jest to wyrób o zachowanej strukturze tkankowej, z niewielką ilością okrywy tłuszczowej. Wyrób wędzony, parzony, bez ostonki w oplocie sznurkowym.	kg	1400	0	0	0	0	0	1400					
25.	Krupniok - Wyrób podrobowy parzony, nietwarty, w ostonce naturalnej. Skład: krew wieprzowa, kasza jęczmienna, rosół, podroby wieprzowe, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, cebula, sól, przyprawy naturalne, dopuszczalna zawartość gryssiku pszennego. Konsystencja luźna - charakterystyczna dla wyrobu. Niedopuszczalne otwory powietrza Kolor brunatny do ciemnobrązowego. Smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, wyrób umiarkowanie słony. Masa jednej kaszanki 140-150 g. średnica kaszanki od 20 mm do 40 mm.	kg	215	5	50	30	20	320						
26.	Pieczeń rzymska - Wyrób wieprzowy, pieczony, drobno rozdrobniony, twarty, w skład której wchodzi mięso wieprzowe oraz surowce uzupełniające. Baton o kształcie foremkowym o wadze do 1kg. Barwa batonu brązowa, błyszcząca, konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju brązowym, tłuszczu białą do lekko kremowej. Płasty grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.	kg	50	0	0	0	0	50						
28.	Szynka z indyka - Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso drobiowe, wymagania klasyfikacyjne - wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek indyczych, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej. Wygląd – grube batony w ostonkach szlucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, ostonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75 % częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą, konsystencja – ścisła, zwaarta, płasty o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	1300	0	0	0	0	1300						
29.	Paszet drobiowy zapiekany - Produkt formowany z mięsa drobiowego i podrobów, zapiekany w foremkach, z naturalnymi przyprawami.	kg	1100	0	0	0	0	1100						
30.	Pieczeń drobiowa - Wyrób drobiowy z grubo mielonego mięsa, pieczony, formowany, z naturalnymi przyprawami, formowany. Foremki od 0,90 kg do 1 kg.	kg	641	0	0	0	0	641						

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ	Rędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	
		3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.		
1.	2. Baleron z indyka - Grubo rozdrobniony w skład którego wchodzi 100% mięsa z indyka, parzony, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku. Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.	kg	490	0	0	0	0	0	490						
31.															
32.	Polędwica drobiowa - Wędlina drobiowa otrzymana z mięsa uzyskanego z tusz kurczaka lub indyka, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla polędwicy drobiowej. Batony grube z oślonkach sztucznych, o długości 30 – 40 cm i średnicy ok. 70 mm. Powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, oślonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych, związanych z masą wiążącą. Konsystencja ścisła, zwarta, plasty o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa kurczaka z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	1401	0	0	0	0	1401							
33.	Salceson z indyka - Wędlina podrobowa, (z produktów indyczych), parzona, o tradycyjnym smaku, z naturalnymi przyprawami, maimurkowy przekrój wyrobu, w osłonce sztucznej, średnica wyrobu od 6 do 8 cm.	kg	920	0	0	0	0	920							
34.	Łopatka konserwowa - wyrób z łopatki wieprzowej, formowany w bloki, parzony, w smaku wyczuwalne przyprawy, w osłonce termokurczliwej. Powierzchnia wyrobu gładka. Składniki równomiernie rozmieszczane. Konsystencja dość ścisła.	kg	1100	0	0	0	0	1100							
35.	Paszтет drobiowy w puszkach - Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%, konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych. Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze 160 g.	kg	720	0	0	0	0	720							
RAZEM															

LP.	Nazwa towaru	J.m.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
			DPS Kuchnia	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKalewnicza	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZ Rędzińska	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN
1.													

Cena oferty netto zł.

(słownie złotych:)

Wartość podatku Vat zł.

(słownie złotych:)

Wartość oferty brutto zł.

(słownie złotych:)

.....
Miejscowość, data

.....
(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub
posiadających pełnomocnictwo)