

Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo-ilościowa)
Dostawa mięsa i wyrobów mięsnych na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Społecznych we Wrocławiu CPV: 15100000-9 produkty, zwierzęce, mięso i produkty mięsne,

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Mączna	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZKalelnicza	ZPSITZRzędzińska	Szacowana ilość	Cena jedn. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Boczek wędzony - Wędzonka otrzymana z pakowanego boczku wieprzowego bez żeberka, bez śródek zwiększających objętość i wydajność produktu, wędzona, wyrób surowy, półtłusty, nie pakowany. Kształt naturalny zbliżony do prostokąta. Wygląd zewnętrzny -barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, skóry jasnobrązowa do brązowej. Barwa tłuszczu żółta. Zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry. Na boku elementu od strony grzbietowej widoczny przerośnięty mięso około 2/3 długości , powierzchnia sucha lub lekko wilgotna, może posiadać nierówności po żeberkach. Niedopuszczalne reszki wykrystalizowanej soli. Na przekroju barwa mięsa różowa do różowoczerwonej, tłuszczu biała z dopuszczalnym odcieniem różowym.. Mięso powinno stanowić co najmniej 30%powierzchni przekroju poprzecznego elementu. Niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku po przekrojeniu. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, średnio słony, zapach wędzenia wyczuwalny, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych. Wędzonka parzona, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla danego asortymentu.	kg	650	20	0	0	10	680					
2.	Smalec - Produkt ze słoniny wieprzowej, o jednolitej masie, o barwie białej z odcieniem kremowym. O zapachu i smaku charakterystycznym dla smalcu. O konsystencji stałej, miękkiej i smarowej. Produkt pakowany w papier woskowany lub pergaminowy w gramaturze 250-500g.	kg	85	0	0	0	5	90					
3.	Słonina świeża (oskórowana) - Płat słoninowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w niesztalnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.	kg	440	15	0	35	0	490					
4.	Żołądki wołowe - oczyszczone, blanszowane, pocięte w paski. Hermetycznie zamknięte w opakowaniu. (opakowanie od 2,00 kg do 2,50 kg.)	kg	150	0	0	0	0	150					
5.	Schab bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, z rozbioru młodych sztuk , pozbawiony okrywowy tłuszczowej, z polędwicą, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opików kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędma i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	1490	0	0	0	0	1490					
6.	Karczek bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, bez kości, z rozbioru młodych sztuk , dozwolone lekkie przerośnięcie tkanki tłuszczowej, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opików kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędma i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	1000	0	0	0	0	1000					
7.	Lopatka bez kości - Mięso z łopatki odtuszczone oraz pozbawiona kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, pomiażdżonych kości (prawidłowe wyrybowanie kości łopatkowej). Barwa jasnoróżowa do czerwonej, Konsystencja mięśni jędma i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	5500	0	0	0	0	5500					
8.	Żeberka wieprzowe - Paski – ekstra –świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opików kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędma i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	250	0	0	0	0	250					
9.	Mięso od szynki - bez kości - mięso wieprzowe b/k, odtuszczone bez skóry, nieporozirowane przez rozbiór. Barwa jasnoróżowa.	kg	520	0	0	0	0	520					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Mączna	Kamielkowa ZPSITZ	ZPSITZKaleńnicza	ZPSITZRędzistska	Szacowana ilość	Cena jedn. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł
		3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Wołowina bfk extra - Mięso pieczeniowe, zrazowe z ćwierćtuszy tylnej młodego bydła odblonione i usunięty tłuszcz wewnętrzny, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa. Obrobiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekrwień, pomiazdzonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wotowego.	kg	150	0	0	0	0	150					
10.	Antrykot wotowy - Mięso z młodego bydła z kością, ilość kości i tłu nie powinna stanowić więcej niż 20% masy mięsnej. Powierzchnie czyste, gładkie, niepostrzępione, bez opłoków kości, nie powinny występować przekrwienia. Niedopuszczalna oślizgłość i natłuszczenie. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wotowego.	kg	50	0	0	0	0	50					
11.	Kurczak świeży - schłodzony do temperatury -1 do +4, dokładnie wypaloszony, właściwie umięśniony gładki, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i bez podrobów, resztek upierzenia. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. Waga od 1,5 kg do 1,70 kg	kg	650	0	0	0	0	650					
12.	Filet z kurczaka świeży - Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie postrzępiona, bez opłoków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, waga od 300 g do 500 g.	kg	2500	0	0	0	0	2500					
13.	Udka z kurczaka świeże - uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna, ciemnoczerwona, światła tylna z kurczaka o jednakowej wadze 0,20 kg do 0,35 kg	kg	7800	0	0	0	0	7800					
14.	Wątróbka drobiowa świeża - Wątróbka indyjska, prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbawiona woreczka żółciowego. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozkładzie zawartości woreczka żółciowego	kg	400	0	0	0	0	400					
15.	Żołądki drobiowe świeże - Żołądek mięśniowy indyjski, oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielkie ilości tkanki tłuszczowej. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa. Powierzchnia wewnętrzna pokryta	kg	300	0	0	0	0	300					
16.	Mięso gulaszowe indyjskie - Mięśnie piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów, tłuszczu nie więcej niż 10%	kg	1700	0	0	0	0	1700					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Maczna	Kamielkowa ZPSITZ	ZPSITZKalemitcza	ZPSITZRędzńska	Szacowana ilość	Cena jedn. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
18.	Mięso z udka kurczaka bez skóry i kości - gładkie, mięso prawidłowo wykrawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięsa charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta gładka, nie postępiąca, bez opłoków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	600	0	0	0	0	600					
19.	Filet z indyka świeży- Mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie postępiąca, bez opłoków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	390	0	0	0	0	390					
RAZEM													

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)

