

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

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Maczna	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZKalembicka	ZPSITZRędzinska	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.
1.	<b>Boczek wędzony</b> - Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberka, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu, wędzona, wyrób surowy, półtwardy, 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 przerosł mięsa 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, tłuszcz biały 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 tkanki charakterystyczny dla danego asortymentu.	kg	510	20	0	0	10	540					
2.	<b>Smalec</b> - Produkt ze ślinitiny wieprzowej, o jednolitej masie, o barwie białej z odcieniem kremowym. O zapachu i smaku charakterystycznym dla smalcu. O konsystencji stałej, miękkiej i smarownej. Produkt pakowany w papier woskowany lub pergaminowy w gramaturze od 250 do 500g.	kg	70	0	0	0	5	75					
3.	<b>Stonina świeża (oskórowana)</b> - Płat ślinitowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w niekształtnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.	kg	370	15	0	35	0	420					
4.	<b>Żobadki wolowe / flaki wolowe</b> - 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.	<b>Schab bez kości</b> - Mięso schłodzone, nie mrożone, z rozbioru młodych sztuk, pozbawiony okrywy tłuszczowej, z połędwią, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	1350	0	0	0	0	1350					
6.	<b>Karczek bez kości</b> - Mięso schłodzone, nie mrożone, z rozbioru młodych sztuk, dozwolone lekkie przerosnięcie tkanki tłuszczowej, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	650	0	0	0	0	650					
7.	<b>Lopatka bez kości</b> - Mięso z łopatki odtuszczone oraz pozbawiona kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, pomiażdżonych kości ( prawidłowe wytrybowanie kości łopatkowej). Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	4700	0	0	0	0	4700					
8.	<b>Zebarka wieprzowa - Paski</b> - ekstra - świeża, odcięte wzdłuż podziatu schabu i boczku, od półtuszy. Zebarka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań.	kg	250	0	0	0	0	250					
9.	<b>Mięso od szynki</b> - bez kości - mięso wieprzowe b/ł, odtuszczone bez skóry, nieporozrywane przez rozbior. Barwa jasnoróżowa.	kg	250	0	0	0	0	250					

LP.	Nazwa towaru	Jm.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Mączna	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZKaletnicza	ZPSITZRędziańska	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.
10.	<b>Mielowina b/k extra</b> - Mięso pieczeniowe, zrazowe z większego tylnego miedodego bydła odblonione i usunięty tłuszcz wewnętrzny, bez oznak wskazujących na zapalenie mięsa. Obrobiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekwień, pomiatzonych kości oraz głębszych pozachnów. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	150	0	0	0	0	150					
11.	<b>Artykot wołowy</b> - Mięso z młodego bydła z kością, ilość kości i łożu nie powinna stanowić więcej niż 20% masy mięsnej. Powierzchnie czyste, gładkie, niepostarzone, bez opłoków kości,, nie powinny występować przekrwienia. Niedopuszczalna osiźliwość i nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, kuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	50	0	0	0	0	50					
12.	<b>Kurczak świeży</b> - schłodzony do temperatury -1 do +4, dokładnie wypatroszony, 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 krawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postarzona, bez przekwień, lekko wilgotna. Waga od 1,5 kg do 1,70 kg	kg	600	0	0	0	0	600					
13.	<b>Filet z kurczaka świeży</b> - Mięso drobiowe uzyskane z tuszak 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 krawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie postarzona, bez opłoków kości, przekwień, głębszych ponachnów, lekko wilgotna, waga od 300 g do 500 g.	kg	2000	0	0	0	0	2000					
14.	<b>Ułka z kurczaka świeża</b> - uda właściwie umięśnione, linia ciała równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postarzona, bez przekwień, lekko wilgotna, chwianka tylna z kurczaka o jedynkowej wadze od 200 g do 350 g.	kg	6100	0	0	0	0	6100					
15.	<b>Wątróbka drobiowa świeża</b> - Wątróbka indyjska, prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbarwiona woreczka żółciowego. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej. Niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozkładzie zawartości woreczka żółciowego	kg	400	0	0	0	0	400					
16.	<b>Żołądki drobiowe świeże</b> - Żołądek mięśniowy indyjski, oczyszczony z treści pokarmowej i pozbarwiony rogowatego nabłonka, z oddzielnym 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 jasnobeżową siuzówką	kg	300	0	0	0	0	300					
17.	<b>Mięso gulaszowe indyjskie</b> - Mięśnie piersiowe pozbarwione 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 krawych wylewów, tłuszczu nie więcej niż 10%	kg	1350	0	0	0	0	1350					
18.	<b>Mięso z udka kurczaka bez skóry i kości / udo tybowane</b> - gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięsa charakterystyczna, jasnoróżowa bez krawych wylewów. Powierzchnia czysta gładka, nie postarzona, bez opłoków kości, przekwień, głębszych ponachnów, lekko wilgotna.	kg	500	0	0	0	0	500					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Mączna	ZPSITZ Kamelkowa	ZPSITZKalelnicza	ZPSITZRędzinska	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.
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 wykrwawione i ocieknięte, konsystencją jędrą i elastyczną. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie postarzona, bez opłków kości, przeknwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	200	0	0	0	0	200					
<b>RAZEM</b>													

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)

