

καικυιακια 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	ZPSITZRędzinska	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.	2. Boczek wędzony - Wędzonka otrzymywana 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 przerost 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 . tłuszczu biała z dopuszczalnym odcieniem różowym... Mięso powinno stanowić co najmniej 30%powierzchni przekroju poprzedzonego 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	193	3	3	3	3	205					
2.	Smalec - Produkt ze słoiny 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 250-500g.	kg	30	0	0	0	0	30					
3.	Słonina świeża (oskórowana) - Płat słoninowy odcięty od półkury bez skóry. Może być dostarczany w niekształtnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.	kg	225	10	0	10	6	251					
4.	Żołądki wołowe - oczyszczone, blanszowane, pocięte w paski. Hermetycznie zamknięte w opakowaniu. (opakowanie do 2,50 kg.).	kg	70	0	0	0	0	70					
5.	Schab bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, z rozbioru młodych sztuk , pozbawiony okrywy tłuszczowej, z połówką, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przeknwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	400	0	0	0	0	400					
6.	Karczek bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, bez kości, z rozbioru młodych sztuk , dozwolone lekkie prześnięcie tkanki tłuszczowej, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przeknwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	345	0	0	0	0	345					
7.	Łopatka bez kości - Mięso z łopatki odfuszczone oraz pozbawiona kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przeknwień, 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	1800	0	0	0	0	1800					
8.	Żeberka wieprzowe - Paski – ekstra –świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półkury. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przeknwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	90	0	0	0	0	90					
9.	Mięso od szynki - bez kości - mięso wieprzowe b/k, odfuszczone bez skóry, nieporożywane przez rozbiór. Barwa jasnoróżowa.	kg	200	0	0	0	0	200					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Maczna	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZKalemicza	ZPSITZRędzńska	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.	2. Wolowina biał 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, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędra i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	50	0	0	0	0	0	50				
10.	Antyrykot wołowy - Mięso z młodego bydła z kością, ilość kości i joju nie powinna stanowić więcej niż 20% masy mięsnej. Powierzchnie czyste, gładkie, niepostrzępione, bez opłoków kości, nie powinny występować przekrwienia. Niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędra i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	30	0	0	0	0	30					
11.	Kurczak świeży - 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 jędra, 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	300	0	0	0	0	300					
12.	Filet z kurczaka świeży - Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięsień nie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędra 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	700	0	0	0	0	700					
13.	Udka z kurczaka świeże - uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędra, 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, ówianka tylna z kurczaka o jednakowej wadze 0,20 kg do 0,35 kg	kg	2000	0	0	0	0	2000					
14.	Wątróbka drobiowa świeża - Wątróbka indycza, prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbawiona woreczka żółciowego. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej. Niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozkładzie woreczka żółciowego	kg	150	0	0	0	0	150					
15.	Żołądki drobiowe świeże - Żołądek mięśniowy indyczy, oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśni 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	100	0	0	0	0	100					
16.	Mięso gulaszowe indycze- Mięśnie piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm. Konsystencja jędra, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów. tłuszczu nie więcej niż 10%	kg	675	0	0	0	0	675					
17.													

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Kuchnia centralna	ZPSITZ Mączna	ZPSITZ Karmelkowa	ZPSITZKaleńnicza	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. Mięso gulaszowe - kawałki mięsa wieprzowego z łopatki lub szynki wieprzowej, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, o barwie jasnoróżowej. Tkanka mięśniowa lekko przerośnięta tłuszczem.	3. kg	4. 75	5. 0	6. 0	7. 0	8. 0	9. 75	10. 0	11. 11	12. 0	13. 0	14. 0
19.	Filet z indyka świeży- Mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków, zawierające mięśnie pierstowe 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.	3. kg	4. 100	5. 0	6. 0	7. 0	8. 0	9. 100	10. 0	11. 11	12. 0	13. 0	14. 0
RAZEM													

Cena oferty netto zł.

(słownie złotych:)

Wartość podatku Vat zł.

(słownie złotych:)

Wartość oferty brutto zł.

(słownie złotych:)

.....
 Miejsowość, data

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