





LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKalelnicza	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
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	<b>Kielbasa szynkowa</b> - Kielbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczony, związane masą wiążącą, wędzona, parzona, nietwala. 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 kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	375	0	0	0	0	375					
9.													
10.	<b>Kielbasa krakowska parzona</b> - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietwala. 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 kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	410	0	0	0	0	410					
11.	<b>Kielbasa krakowska poduszana wieprzowa</b> - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, delikatnie poduszana, nietwala. 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 kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej , umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	50	0	0	0	0	50					
12.	<b>Kielbasa - serdelki cielece</b> - kiełbasa homogenizowana, wyprodukowana z mięsa min. 73 % i tłuszczu z dodatkami przypraw. W osłonce naturalnej. Walcowaty kształt wyrobu, powierzchnia sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczony. Konsystencja jednolita. Wyrób porcjowany w jednokawowej wielkości o wadze od 75 g do 80 g.	kg	25	0	0	0	0	25					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaleńcza	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
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	<b>Parówki wieprzowe cienkie</b> - 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, osłonka 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	240	0	0	0	0	240					
13.													
14.	<b>Parówki grube</b> - Parówki w osłonce naturalnej, wyrób homogenizowany, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu z dodatkiem przypraw. Walcowaty kształt batonu, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja jędrna, w smaku wyczuwalne przyprawy. Gramatura jednego batonu 95-110g.	kg	600	0	0	0	0	600					
15.	<b>Kielbasa golonkowa</b> - Wyrób blokowy, z golonki bez skóry, w opakowaniu (w osłonkach 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 rozmieszczone. Konsystencja ścisła, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza na przekroju poprzecznym- bez zmiany barwy. Plaster grubości 3 mm nie może się rozpaść w temperaturze 18°C. Barwa mięsa na przekroju 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	355	0	0	0	0	355					
16.	<b>Kielbasa podlaska</b> - 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	25	0	0	0	0	25					
17.	<b>Poledwica sopočka</b> - Wędzonka otrzymana z peklowanej poledwicy wieprzowej – w składzie min. 90% mięsa. Wędzona, pieczona, półtwała. Wędzonka bez osłonki. 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 mięsna dość ścisła. Plasty o grubości 3 mm nie powinny się rozpaść. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, pieczonego. Wędzenie wyczuwalne..	kg	175	0	0	0	0	175					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaleńcza	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
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	<b>Szynka polska</b> - 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 ostonce sztucznej. Powierzchnia batonu czysta, sucha.	kg	250	0	0	0	0	0	250				
19.	<b>Szynka gotowana</b> - Szynka otrzymana z całej lub z części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, półtwała. 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 złoże tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Konsystencja dość ścisła. Plastry grubości 3 mm nie mogą się rozpaść. Niedopuszczalne otwory powietrza powyżej 5 mm, oraz szarozielone 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	360	0	0	0	0	360					
21.	<b>Szynka delikatesowa</b> - Produkty z mięsa wieprzowego, grubo rozdrabniany, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu rozdrobnionego na cząstki o wielkości powyżej 22 mm, z dodatkiem przypraw. Wyrób parzony w ostonce termokurczliwej. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka.	kg	25	0	0	0	0	25					
22.	<b>Barelon gotowany</b> - Wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, wędzona, gotowana, półtwała bez osłonki. Barwa powierzchni od jasnobrązowej do ciemnobrązowej z odcieniem czerwonym, z prześwitami tłuszczu,. Powierzchnia czysta lekko wilgotna,. Dopuszczalne lekkie pofałdowanie. 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 mięłka,. Plastry 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 zjełzłego tłuszczu.. Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub naturalnym kształcie karczku, Na przekroju układ mięsa właściwy dla wieprzowych mięśni karkówki przerośniętych tłuszczem.	kg	180	0	0	0	0	180					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DPS Karmelkowa	ZPSITZ Mączna	ZPSITZKaletnicza	Karmelkowa ZPSITZ	ZPSITZ	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.	<b>Szynka wiejska</b> - Szynka wieprzowa, wyprodukowana z najlepszych mięśni szynki wieprzowej, jest to wyrób o zachowanej strukturze tkankowej, z niewielką ilością okrywy tłuszczowej. Wyrób wędzony, parzony, bez osłonki w oplocie sznurkowym.	kg	380	0	0	0	0	380					
25.	<b>Krupniok</b> - Wyrób podrobowy parzony, nietwarty, w osłonce 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 brązowy 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	115	5	15	20	15	170					
26.	<b>Pieczeń rzymska</b> - Wyrób wieprzowy, pieczony, drobno rozdrobniony, trwały, 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	25	0	0	0	0	25					
28.	<b>Szynka z indyka</b> - Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso drobiowe, wymagania klasyfikacyjne - wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek indyjskich, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej, wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka 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, zwartą, płasty o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	450	0	0	0	0	450					
29.	<b>Paszet drobiowy zapiekany</b> - Produkt formowany z mięsa drobiowego i podrobów, zapiekany w foremkach, z naturalnymi przyprawami.	kg	375	0	0	0	0	375					
30.	<b>Pieczeń drobiowa</b> - Wyrób drobiowy z grubo mielonego mięsa, pieczony, formowany, z naturalnymi przyprawami, formowany. Foremki od 0,90 kg do 1 kg.	kg	200	0	0	0	0	200					

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.
31.	<p><b>Baleron z indyka</b> - 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 mięsna, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm</p> <p>Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku.</p> <p>Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.</p>	kg	175	0	0	0	0	175					
32.	<p><b>Polędwica drobiowa</b> - 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 ostonkami sztucznych, o długości 30 – 40 cm i średnicy ok. 70 mm. Powierzchnia banwy jasnoróżowej do różowej, ostonka 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.</p>	kg	575	0	0	0	0	575					
33.	<p><b>Salceson z indyka</b> - Wędlina podrobowa, ( z produktów indyjskich), parzona, o tradycyjnym smaku, z naturalnymi przyprawami, marmurkowy przekrój wyrobu, w osłonce sztucznej, średnica wyrobu od 6 do 8 cm.</p>	kg	285	0	0	0	0	285					
34.	<p><b>Łopatką konserwowa</b> - wyrób z łopatki wieprzowej, formowany w bloki, parzony, w smaku wyczuwalne przyprawy, w osłonce termokurczliwej. Powierzchnia wyrobu gładka. Składniki równomiernie rozmieszczane. Konsystencja dość ścisła.</p>	kg	315	0	0	0	0	315					
35.	<p><b>Paszтет drobiowy w puszkach</b> - 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.</p>	kg	300	0	0	0	0	300					
<b>RAZEM</b>													

LP.	Nazwa towaru	J.m.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	2.	3.	DPS Kuchnia	ZPSITZ Mączna	ZPSITZ Kaletnicza	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

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  
 uprawnianym do występowania w obrocie prawnym lub  
 posiadającym pełnomocnictwo)