

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.	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.
1.	2. Boczek wędzony - Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberka, bez środków zwiększających objętość i wydalność 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 (tuszcza) 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, tuszcza 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	380					
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 od 250 do 500g.	kg	63					
3.	Słonina świeża (oskórowana) - Płat słoninowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w niestandardnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.	kg	158					
4.	Żelądki wołowe / flaki wołowe - oczyszczone, blanszowane, pocięte w paski. Hermetycznie zamknięte w opakowaniu. (opakowanie od 2,00 kg do 2,50 kg.).	kg	210					
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 przekwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego.	kg	800					
6.	Karczek bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, bez kości, z rozbioru młodych sztuk, dozwolone lekkie przemieszanie tkanki tłuszczowej, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	700					
7.	Łopatką bez kości - Mięso z łopatki odtuszczone oraz pozbawiona kości, ścięgien i tuszcza śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przekwień, pozacinań, pomiażdżonych kości (prawidłowe wyrybowanie kości łopatkowej). Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	2350					
8.	Żeberka wieprzowe - Paški - ekstra - świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tuszczy. Główne mięśnie: międzybrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	250					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	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.
9.	Mięso od szynki - bez kości - mięso wieprzowe b/k, odfuszczone bez skóry, nieporoziywane przez rozbiór. Barwa jasnoróżowa.	kg	200					
10.	Wołowina b/k extra - Mięso pleczeniowe, zrazowe z ćwierćtuszy tynej młodego bydła odblonione i usunięty tłuszcz wewnętrzny, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa. Obrobiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłoków kości, bez przekrwień, pomiazdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wlotowego.	kg	100					
11.	Antrykot wołowy - Mięso z młodego bydła z kością, ilość kości i toju 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 białą z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wlotowego.	kg	60					
12.	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 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	500					
13.	Filet z kurczaka świeży - 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 krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłoków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, waga od 300 g do 500 g.	kg	1650					
14.	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, ówianka tylna z kurczaka o jednakowej wadze od 200 g do 350 g.	kg	4000					
15.	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					

LP.	Nazwa towaru	J.m.	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.
1.	2. Żołądki drobiowe świeże - Żołądek mięśniowy indyczy, 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 pozostawienie 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 śluzówką.	kg	300					
16.		kg						
17.	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	1200					
18.	Mięso z udka kurczaka bez skóry i kości / udło trybowane - gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione 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 opłóków kości, przetrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	920					
19.	Filet z indyka świeży: Mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków, zawierające mięśnię 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 postępiąca, bez opłóków kości, przetrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	200					
RAZEM								

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	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.

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)