

## KALKULACJA CENOWA NA DOSTAWĘ WĘDLIN I PRODUKTÓW MIĘSNYCH

(specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

Dostawa wędlin i wyrobów mięsnych na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Społecznych we Wrocławiu CPV: 15100000-9 produkty, zwierzęce, mięso i produkty mięsne, 15131130-5 wędliny.

LP.	Nazwa towaru	Jedn.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	<p><b>Kielbasa toruńska</b> - Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, podwędzana. Batony w osłonce naturalnej- jelitach wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm. Barwa batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 70 %.</p> <p>Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. <b>Zamawiający wymaga Kielbasy toruńskiej - z zawartością mięsa wieprzowego zgodną z ofertą Wykonawcy.</b></p>	kg	465						
2.	<p><b>Kielbasa żywiecka</b> - Kielbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-70 mm. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 50%, mięsa wołowego 40% i/lub minimalna zawartość mięsa wieprzowego na 100 g produktu w przedziale od 115 g do 120 g mięsa wieprzowego. 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 kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.</p>	kg	880						
3	<p><b>Kielbasa jałowcowa</b> - Kielbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, poduszana, równomiernie pomarszczone batony w kształcie wianka, w naturalnych jelitach wieprzowych. Masa pęta kielbasy od 0,40 do 0,50 kg.</p> <p>Barwa ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego. Konsystencja i wrazenie w dotyku charakterystyczne dla produktu wianka, równomiernie pomarszczona zarazem gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Swoisty smak i kruchość wynikający z doboru użytego surowca, przypraw- w szczególności jałowca, a także zastosowanego w procesie produkcji naturalnego wędzenia. Wartość odżywcza: białko zwierzęce nie mniej niż 15%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%.</p>	kg	100						

LP.	Nazwa towaru	Jm.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
4.	<b>Kiełbasa śląska</b> - Kiełbasa wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm . Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 65%. 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 kiełbas z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	140						
5	<b>Kiełbasa zwyyczajna</b> - Kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, podwędzana. Batony w osłonce naturalnej- jelitach wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm. Barwa batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 60%. Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczone pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	210						
6	<b>Kiełbasa biała surowa</b> - Kiełbasa wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona. Batony w osłonce naturalnej- jelitach wieprzowych cienkich, o długości 25- 30cm, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 75%. Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. W przekroju widoczne rozdrobnienie surowce, równomiernie rozłożone. Dopuszczone pojedyncze otwory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas wieprzowej, niepeklowanej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	510						
7	<b>Kiełbasa wiejska</b> - Kiełbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm . Minimalna zawartość mięsa wieprzowego- 75%. 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 kiełbas z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.	kg	100						

LP.	Nazwa towaru	J.m.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
8	<p><b>Kielbasa szynkowa</b> - Kielbasa wieprzowo-wołowa; grubo rozdrobniona- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczane, związane masą wiążącą, wędzona, parzona, nietrwala. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 90-100 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścista. 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.</p>	kg	1250						
9	<p><b>Kielbasa krakowska parzona</b> - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwala. 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 ścista. 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.</p>	kg	610						
10	<p><b>Kielbasa krakowska poduszana wieprzowa</b> - Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, delikatnie podsuszana, nietrwala. 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 ścista. 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.</p>	kg	140						
11	<p><b>Kielbasa - serdelki cielece</b> - kielbasa homogenizowana, wyprodukowana z mięsa min. 73 % i tłuszczu z dodatkiem przypraw. W osłonce naturalnej. Walcowaty kształt wyrobu, powierzchnia sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczane. Konsystencja jednolita. Wyrób porcjowany w jednakowej wielkości o wadze od 75 g do 80 g.</p>	kg	100						

LP.	Nazwa towaru	Jm	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
12	<b>Parówki wieprzowe cienkie</b> - kielbasa homogenizowana z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa wieprzowego nie niższa niż 75%, wędzona, parzona, z dodatkami 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. <b>Zamawiający wymaga w parówkach wieprzowych cienkich zawartości mięsa wieprzowego zgodnej ze złożoną ofertą.</b>	kg	100						
13	<b>Parówki grube</b> - Parówki w osłonce naturalnej, wyrób homogenizowany, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu z dodatkami 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	1290						
14	<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 rozmieszczane. 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	450						
15	<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	50						

LP.	Nazwa towaru	J.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
16	<p><b>Polędwica sopocka</b> - Wędzonka otrzymana z peklowanej polędwicy wieprzowej – w składzie min. 90% mięsa. Wędzona, pieczona, półtwa. Wędzonka bez ostonki. Polędwica wykrojona ze schabu bez tłuszczu . Kształt spłaszczonego walca o przekroju max 10 cm. Barwa powierzchni jasnobrażowa 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 polędwicy widoczna cienka warstwa tkanki łącznej oraz tłuszczu. Konsystencja mięśnia dość ścisła. . Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, pieczonego. Wędrzenie wyczuwalne.</p>	kg	700						
17	<p><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.</p>	kg	820						
18	<p><b>Szynka gotowana</b> - Szynka otrzymana z całej lub z części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, półtwa. Szynka w kształcie nieforemnego walca lub kulista. obciążnięta folią wiskozową . Barwa powierzchni mięsa brązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu- kremowa do jasnobrażowej. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Konsystencja dość ścisła. Plastry grubości 3 mm nie mogą się rozpaść.</p> <p>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.</p>	kg	960						
19	<p><b>Szynka delikatkowa</b> - Produkt 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, ostonka.</p>	kg	150						

LP.	Nazwa towaru	J	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
20	<p><b>Barelon gotowany</b> - Wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, wędzona, gotowana, pokrwała bez osłonki. Barwa powierzchni od jasnobrażowej 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 ściśta, tłuszczu miękka., Plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Mięso może lekko się oddzielać od tłuszczu. Niedopuszczalne szaro zielone plamy świadczące o niedopeklowaniu, żółta barwa tłuszczu oraz wyciek soków po przekrojeniu.</p> <p>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..</p> <p>Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub naturalnym kształcie karczku, Na przekroju układ mięsa właściwy dla wieprzowych mięśni karkówki przerośniętych tłuszczem.</p>	kg	80						
21	<p><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.</p>	kg	780						
22	<p><b>Krupniok</b> - Wyrób podrobowy parzony, nietwały, w osłonce naturalnej. Skład: krew wieprzowa, kasza jęczmienna, rosół, podroby wieprzowe, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, cebula, sól, przyprawy naturalne, dopuszczalna zawartość grysiku 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.</p>	kg	150						
23	<p><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 ściśta. Barwa mięsa na przekroju brązowym, tłuszczu biała do lekko kremowej. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p>	kg	50						

LP.	Nazwa towaru	J.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	<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.								
24	wygląd – grube batony w ostonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm; powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, ostonka 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, zarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	850						
25	<b>Paszтет drobiowy zapiekany</b> - Produkt formowany z mięsa drobiowego i podrobów, zapiekany w foremkach, z naturalnymi przyprawami.	kg	600						
26	<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	150						
27	<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 mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm 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. Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.	kg	80						

LP.	Nazwa towaru	Jm.	Śzacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
28	<b>Poledwica drobiowa</b> - Wędlna 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 poledwicy drobiowej. Batony grube z osłonkach sztucznych, o długości 30 – 40 cm i średnicy ok. 70 mm. Powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka 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.	kg	1050						
29	<b>Salceson z indyka</b> - Wędlna podrobowa, ( z produktów indyczych), parzona, o tradycyjnym smaku, z naturalnymi przyprawami, marmurkowy przekrój wyrobu, w osłonce sztucznej, średnica wyrobu od 6 do 8 cm.	kg	480						
30	<b>Łopatka 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.	kg	700						
31	<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.	kg	452						
<b>RAZEM</b>									<b>X</b>

**UWAGA!** W przypadku gdy nazwa własna oferowanego produktu różni się od nazwy podanej w kolumnie nr 2, a oferowany produkt jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia, to w kolumnie nr 10 Wykonawca zobowiązany jest do wpisania nazwy własnej produktu, która pozwoli na identyfikację produktu.



LP.	Nazwa towaru	J.m.	Szacowana ilość	Cena jednostk. netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w PLN	Wartość podatku VAT w PLN	Wartość brutto w PLN	Nazwa produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.

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)

