

Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

Sukcesywna 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.	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.
1.	Boczek wędzony parzony - 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, tłuszczu 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. (Dopuszcza się opakowanie Vacuum).	kg	770					
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	121					
3.	Słonina świeża (oskórowana) - Płat słoninowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w niekształtnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.	kg	445					
4.	Żołądki wołowe / flaki wołowe - oczyszczone, blanszowane, pocięte w paski. Hermetycznie zamknięte w opakowaniu. (opakowanie do 2,50 kg.)	kg	210					
5.	Schab bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, z rozbioru młodych sztuk, pozabawiony okrywy tłuszczowej, z polędwicą, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opióków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	1650					
6.	Karczek bez kości - Mięso schłodzone, nie mrożone, bez kości, z rozbioru młodych sztuk, dozwolone lekkie przerosnięcie tkanki tłuszczowej, obrabiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opióków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	1380					
7.	Łopatka bez kości - Mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozabawiona kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, pomiażdżonych kości (prawidłowe wytrybowanie kości łopatkowej). Barwa jasnoróżowa do czerwonawej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	5131					

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.
8.	Żeberka wieprzowe - Paski – ekstra –świeże, odcięte wzdłuż podziatu schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Obróbiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Barwa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędra i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.	kg	425					
9.	Mięso od szynki - bez kości - mięso wieprzowe b/k, odfuszczone bez skóry, nieporozrywane przez rozbiór. Barwa jasnoróżowa.	kg	300					
10.	Wołowina b/k extra - Mięso pieczeniowe, zrazowe z ówierzchy tylnej młodego bydła odblonione i usunięty tłuszcz wewnętrzny, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa. Obróbiony kulinarnie bez strzępów mięśni, bez opłków kości, bez przekrwień, pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań. Konsystencja mięśni jędra i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	50					
11.	Antrykot wołowy - Mięso z młodego bydła z kością, ilość kości i łożu nie powinna stanowić więcej niż 20% masy mięsnej. Powierzchnie czyste, gładkie, niepostrzępione, bez opłków kości., nie powinny występować przekrwienia. Niedopuszczalna osłizłość i natł. pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu białą z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędra i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wołowego.	kg	60					
12.	Kurczak świeży - schłodzony do temperatury –1 do +4, dokładnie wypatroszony, właściwie umięśniony gładki, mięso prawidłowo wykrawione 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	1050					
13.	Filet z kurczaka świeży - Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrawione 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 opłków kości, przekrwień, głębszych pomacinań, lekko wilgotna, waga od 300 g do 500 g.	kg	3100					
14.	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, udko z kurczaka o jednakowej wadze od 200 g do 350 g.	kg	8200					

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.
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 rozlaniu zawartości woreczka żółciowego	kg	760					
16.	Żołądki drobiowe świeże - Żołądek mięśniowy indyjski, 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 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 jasnobłęszą słuźówką	kg	540					
17.	Mięso gulaszowe indyjskie - Mięśnie piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrawione, 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	2750					
18.	Mięso z udka kurczaka bez skóry i kości / udo trybowane - gładkie, mięso prawidłowo wykrawione 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 postępniona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	1050					
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 wykrawione 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 postępniona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.	kg	50					
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 uprwanającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)