|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **Wartość (netto)  za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT w %** | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** |
| **WOŁOWINA** | | | | | | |  |
| 1 | **zrazowa dolna wołowa** - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, mięsień dwugłowy uda, bez tłuszczu oraz powięzi własnych ścięgnistych i nieścięgnistych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **200** |  |  | 5 |  | 5 dni |
| 2 | **łopatka bez kości wołowa** - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, mięso z górnej części kończyny przedniej (bez chrząstki łopatkowej) z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład łopatki wchodzą mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy oraz zespół mięśni ramiennych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **350** |  |  | 5 |  | 5 dni |
| 3 | **szponder wołowy z kością -** mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, środkowa część partii piersiowej z mięśniem przepony brzusznej z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład wchodzą mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane ,schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | **130** |  |  | 5 |  | 5 dni |
| 4 | **flaki wołowe -** przedżołądki i żołądek właściwy- pozbawione błony śluzowej, oparzone i oczyszczone, gotowane i pokrojone w paski długości 5 cm i grubości 1 cm, barwa od szarej do białej, zapach swoisty, bez obcych zapachów, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82004 | **400** |  |  | 5 |  | 5 dni |
|  |  | **1 080kg** |  |  |  |  |  |
| **WIEPRZOWINA** | | | | | | |  |
| 5 | **Boczek świeży bez żeberek, bez skóry -** mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | 50 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 6 | **Golonka peklowana w folii i siatce** - waga od 300-350 g/1 szt.element mięsny w kształcie kulki bez kości, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu, peklowana, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | 250 |  |  | **5** |  | **5 dni** |
| 7 | **Karkówka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | 300 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 8 | **Kości wieprzowe wędzone -** kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | 80 |  |  | **5** |  | **14 dni** |
| 9 | **Łopatka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | 800 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 10 | **Schab bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | 800 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 11 | **Słonina bez skóry** - tłuszcz z mięsa wieprzowego pochodzący z klas EUROP, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC | 100 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 12 | **Smalec -** produkt otrzymany z przetopienia tłuszczów wieprzowych, barwa biała do jasnokremowej, zapach właściwy dla przetopionego tłuszczu, bez zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych, pakowany w papier pergaminowy czy folię, zgodnie z normą PN-A-85802 | 30 |  |  | **5** |  | **14 dni** |
| 13 | **Szynka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z tylniej części półtuszy bez nogi, główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | 400 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
| 14 | **Wątroba** - podroby z mięsa wieprzowego pochodzącego z klas EUROP, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brązowowiśniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zgodne z normą PN-A-82004 | 40 |  |  | **5** |  | **3 dni** |
|  |  | **2 850 kg** |  |  |  |  |  |

**WARTOŚĆ BRUTTO RAZEM WOŁOWINA, WIEPRZOWINA**: ……………………………………………………………………..……………………….. .

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Opakowanie plastikowe EURO** - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu | | | | | | |
|  | z żywnością , zamkniete pokrywą. Zawartośc pojemnika zasypana lodem. Do kazdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. | | | | | | |
|  | Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w ododzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument | | | | | |  |
|  | Identyfikacyjny. (HDI) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ……………………………………… |  |  | ………………..……………………………………. | | |  |
|  | *data* |  |  | *podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela* | | |  |