

Zadanie nr 1 – wieprzowina

Lp	Asortyment	szacowana ilość w kg	cena za 1 kg (brutto)	wartość brutto	minimalny termin przydatności do spożycia
1	Boczek świeży bez żeberka, 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 0° do 4°C.	200			3
2	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 0° do 4°C.	500			5
3	Karkówka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szynowego, 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 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	400			3
4	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 0° do 4°C.	120			14
5	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 0° do 4°C,	900			3

	zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001.				
6	Schab bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez stoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, koleczysty 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 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	1200			3
7	Stonina 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 0° do 4°C.	250			3
8	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.	50			14
9	Szynka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z tylniej części półtuszy bez nogi, główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgniasty, pośladowe, brzuchaty, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	800			3
10	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 brązowo wiśniowa, konsystencja jędrna bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zgodne z normą PN-A-82004.	80			3
		3 280 kg	Razem:		

Razem (netto): (słownie:)

Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości.
Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny. (HDI)

.....
(podpis/y osoby/osób uprawnionej/ych do reprezentowania firmy)