**Załącznik nr 2**

**Zadanie nr 1 - Wołowina**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | szacowana ilość w kg | **cena za 1 kg (brutto)** |  **wartość brutto** | **minimalny termin przydatności do spożycia** |
| 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. | **500** |  |  | 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. | **500** |  |  | 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. | **180** |  |  | 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. | **500** |  |  | 5 dni |
|   |   | **1 680 kg** |  |  |  |
| **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)