

4	Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Stonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg.	Ammix 1 OXA w pol. Goodvalley Zubski	Karczek błk hfg.	kg	240	22,50	5400,00	0	5400,00
6.	Wołowina z/k (antrykot) częściowo odkostniony bez kości kregowych	Publi me di p s k e	Wołowina antrykot z/k	kg	200	36,80	7380,00	0	7380,00
7.	Stonina	Publi me di p s k e	Stonina b/s	kg	200	9,80	1860,00	0	1860,00
8.	Połowica wieprzowa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej potyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	Ammix JRS Zubski	połowica wsp.	kg	200	32,50	6500,00	0	6500,00
9.	Smalec	Zubski Sobotow	smalec wsp. wyjony z wosg	kg	60	9,50	570,00	0	570,00

10.	<p>Żeberka wieprzowe część zasadnicza wieprzowiny bez odcinków górnych z masą mięsną od 2 do 4,5 cm przy kości oraz bezkostnej, odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii ciec: od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, od góry – po linii oddzielenia schabu; przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne</p>	Publi ma dipole	zeberka 1kg pasta extra	kg	240	23,10	5564,00	0	5564,00
11.	Kości	Ostróg	Kości 1kg-1	kg	6000	3,20	18200,00	0	18200,00

Goedvally
Kości Solonare
okw.

12.	Łopatka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golenka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	Ami mex, Goodvalley Ostropol	Topatka lip b/k	kg	1500	16.80	25200,00	0	25200,00
13.	Mięso od szynki - szynka myszka, bez skóry i tłuszczu powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone.	Ostropol	Mięso orl szynki - złoty stanisław parma	kg	1500	22,00	33000,00	0	33000,00
	RAZEM						141582,00	0	141582,00

W przypadku dodatkowego zamówienia, Kupujący złoży zapotrzebowanie telefonicznie lub fax zgodnie z załącznikiem do godz. 12.00
Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostawy w ciągu 2 godzin od przyjęcia zgłoszenia

Cechy dyskwalifikujące dla mięsa:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości. (mięso bez kości)

Wymagania w zakresie opakowań:

pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu towaru o złej jakości na koszt Wykonawcy

data
Ostropol S.U. 14.12.2023

pieczętka, podpis Wykonawcy