

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 1 – mięso**

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	<i>Wymagania</i>	<i>Cena jedn. netto</i>	<i>Cena jedn. brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1.	Mięso wołowe b/k gulaszowe, pozbawione ścięgien, mięso chude nie ścięgniaste bez tłuszczu zewnętrznego	2.000	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy				
2.	Wołowe bez kości extra, pozbawione ścięgien, mięso bez kości z udźca	2.500	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy				
3.	Łopatką wieprzowa bez kości i bez skóry	250	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy				
4.	Schab z kością	2.000	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy				
5.	Szynka wieprzowa bez kości i bez skóry	500	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy				

**Wyroby zawarte w pakiecie Nr 1, muszą mieć następujące cechy jakościowe:**

- czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, dobrze wykrwawione,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształczająca się,

- smak przydatność zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
- barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących z knurów przydatność loch, przydatność mięso wołowe przydatność bydła młodego,
- opakowanie- pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.

**Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu mięsa.**

**Ogółem wartość netto .....**

**Ogółem wartość brutto.....**

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 3. – Drób**

<b>L.p.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Ilość kg</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Cena jed. netto</b>	<b>Cena jed. brutto</b>	<b>Wartość netto</b>	<b>Wartość brutto</b>
1.	Ćwiartka tylna kurczaka	8.000	Uda właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach				
2.	Filety z kurczaka	600	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi				
3.	Porcje rosółowe (korpusy z skrzydłem )	2.200	Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych				
4.	Podudzie z kurczaka świeże	6.000	Podudzie właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach				
5.	Udo z kurczaka świeże	6.000	Uda właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach				

**Wyroby zawarte w pakiecie Nr 3 muszą mieć następujące cechy jakościowe:**

- elementy właściwe umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego człona skrzydła, połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych, dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego człona skrzydła,
- zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu,
- niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu,
- drób musi posiadać **Dokument identyfikacji Handlowej**.

**Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu mięsa drobiowego.**

**Ogółem wartość netto .....**  
**Ogółem wartość brutto.....**