

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 5. – wędliny

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	WYMAGANIA	Polskie Normy	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany	25	Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu	PN-A-82007				
2.	Kiełbasa kanapkowa	400	grubo rozdrobniona, wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%	PN-A-82007				
3.	Szynka wieprz. gotowana	50	mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	PN-A-82007				
4.	Kiełbasa podwawelska	250	Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 80%	PN-A-82007				
5.	Kiełbasa szynkowa	1.200	Grubo rozdrobniona;mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość mięsa nie mniej niż 60%	PN-A-82007				
6.	Kiełbasa zwyczajna	30	Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 55%	PN-A-82007				

7.	Polędwica sopocka	250	świeża z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa nie mniej niż 70 %	PN-A-82007				
8.	Polędwica z indyka	100	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi indyka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	PN-A-86526				
9.	Polędwica drobiowa	200	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi kurczaka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 60%	PN-A-86526				
10.	Szynka z indyka	200	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	PN-A-86526				
11.	Kiełbasa drobiowa	600	grubo rozdrobniona; czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 50%	PN-A-86526				

Wyroby zawarte w pakietach Nr 2 muszą mieć następujące cechy jakościowe:

- klasa przydatność, świeżość, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych,
- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.
- przydatność do spożycia wędlin nie może być krótszy niż 15 dni od dnia dostawy towaru,
- przydatność do spożycia podrobów nie może być krótszy niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Dostarczony towar musi posiadać oznaczenia producenta, opis składu produktu i termin przydatności do spożycia.

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....