

### Zatwierdzam

.....

#### Pakiet Nr 1 – mięso

| <i>L.p.</i> | <i>Nazwa artykułu</i>                                                                                              | <i>Ilość<br/>kg</i> | Wymagania                                                                                                  | Cena jedn.<br>netto | Cena jedn.<br>brutto | Wartość<br>netto | Wartość<br>brutto |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|-------------------|
| 1.          | Mięso wołowe b/k<br>gulaszowe, pozbawione<br>ścięgien, mięso chude<br>nie ścięgniaste bez<br>tłuszczu zewnętrznego | 1000                | mięso schłodzone nie mrożone,<br>produkcja mięsa na dzień przed<br>dostawą, spełniające<br>wymagania normy |                     |                      |                  |                   |
| 2.          | Wołowe bez kości<br>extra, pozbawione<br>ścięgien, mięso bez<br>kości z udźca                                      | 1250                | mięso schłodzone nie mrożone,<br>produkcja mięsa na dzień przed<br>dostawą, spełniające<br>wymagania normy |                     |                      |                  |                   |
| 3.          | Łopatką wieprzowa bez<br>kości i bez skóry                                                                         | 130                 | mięso schłodzone nie mrożone,<br>produkcja mięsa na dzień przed<br>dostawą, spełniające<br>wymagania normy |                     |                      |                  |                   |
| 4.          | Schab z kością                                                                                                     | 900                 | mięso schłodzone nie mrożone,<br>produkcja mięsa na dzień przed<br>dostawą, spełniające<br>wymagania normy |                     |                      |                  |                   |
| 5.          | Szynka wieprzowa bez<br>kości i bez skóry                                                                          | 260                 | mięso schłodzone nie mrożone,<br>produkcja mięsa na dzień przed<br>dostawą, spełniające<br>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, odkształcająca 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.

**Ogółem wartość netto .....**

**Ogółem wartość brutto.....**

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 3. – Drób**

| <i><b>L.p.</b></i> | <i><b>Nazwa artykułu</b></i>           | <i><b>Ilość<br/>kg</b></i> | <b>Wymagania</b>                                                                                                                                                 | <b>Cena jed.<br/>netto</b> | <b>Cena jed.<br/>brutto</b> | <b>Wartość<br/>netto</b> | <b>Wartość<br/>brutto</b> |
|--------------------|----------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1.                 | Ćwiartka tylna kurczaka                | 4000                       | Uda właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach                                                                           |                            |                             |                          |                           |
| 2.                 | Filety z kurczaka                      | 300                        | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |                            |                             |                          |                           |
| 3.                 | Porcje rosołowe (korpusy z skrzydłem ) | 1100                       | Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych                                                            |                            |                             |                          |                           |
| 4.                 | Podudzie z kurczaka świeże             | 3.000                      | Podudzie właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach                                                                      |                            |                             |                          |                           |
| 5.                 | Udo z kurczaka świeże                  | 3.000                      | 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 właściwie 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**.

**Ogółem wartość netto .....**

**Ogółem wartość brutto.....**