

## Załącznik nr 4 Szczegółowy przedmiot zamówienia

### Mięso i wędliny

Lp.	Nazwa towaru	Cena brutto za kg
1.	Szynka bez kości	
2.	Łopatka bez kości	
3.	Karkówka bez kości	
4.	Schab bez kości	
5.	Porcje kulinarne rosołowe	
6.	Filet z kurczaka	
7.	Ćwiartka z kurczaka	
8.	Podudzie z kurczaka	
9.	Pierś indycza	
10.	Kości karkowe schabowe	
11.	Wędlina drobiowa zawartość mięsa powyżej 75%	
12.	Wędlina wieprzowa zawartość mięsa powyżej 75%	
13.	Parówki z szynki lub drobiowe zawartość mięsa powyżej 85%	

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I.

Mięso powinno być prawidłowo wykrwione i odciknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

Wygląd - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

Barwa- charakterystyczna, naturalna dla danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

Zapach- naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.