# *Załącznik nr 2*

# **Zadanie 4 – Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych**

| *Lp.* | *Nazwa artykułu* | *Opis* | *j.m.* | *Liczba* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *A* | *B* | *C* | *D* | *E* |
| 1 | Filet z piersi indyka | Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży. | kg | 150 |
| 2 | Filet z piersi kurczaka | Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży. | kg | 500 |
| 3 | Karczek wieprzowy bez kości | Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych koloru białego lub jasno różowego, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny. | kg | 300 |
| 4 | Kiełbaski z fileta drobiowego | Zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie, bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, syropu glukozowego, maltodekstryny. | kg | 50 |
| 5 | Kita – kula wieprzowa | Świeża, kolor od jasnoróżowego po czerwony, kolor jednakowy na całej powierzchni, mała ilość tłuszczu i ścięgien, lekko wilgotne, zapach delikatny, lekko wyczuwalny, kształt: kula. | kg | 200 |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 | Kurczak tuszka | Świeży, kolor bladoróżowy lub delikatnie złotawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny. | kg | 70 |
| 8 | Mięso wołowe, polędwica | Świeże, kolor ciemnoczerwony, nieznaczny przerost tłuszczowy, bez błon i ścięgien, zapach świeży, typowo mięsny. | kg | 100 |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 | Polędwica sopocka krojona | Zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%, nie dopuszcza się substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, kwasu karminowego (koszenila). | kg | 100 |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 | Schab wieprzowy bez kości | Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny. | kg | 150 |
| 13 | Szynka wieprzowa | Świeża, kolor jednolity, jasnoróżowy, nieprzerośnięta, bez błon i ścięgien, lekko wilgotna, zapach neutralny. | kg | 80 |
| 14 | Udko trybowane kurczaka | Świeże, kolor bladoróżowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, całkowicie odkostnione, bez skóry, zapach świeży. | kg | 25 |
| 15 | Udziec cielęcy tylni | Świeży, kolor jasnoróżowy, mała ilość ścięgien, bez widocznego tłuszczu, zapach świeży, neutralny. | kg | 20 |
| 16 | Wędlina drobiowa z indyka | Wędlina świeża, zawartość mięsa z indyka minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny. | kg | 20 |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 | Winerki z cielęciną | Winerki świeże, cielęco-wieprzowe, zawartość mięsa cielęcego 10-15%, zawartość mięsa wieprzowego co najmniej 83%, sól, woda, przyprawy naturalne, bez chemicznych dodatków i wypełniaczy, osłonka naturalna. | kg | 50 |