

## WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DLA ZAKUPYWANYCH PRODUKTÓW:

### MIĘSO POZYSKANE Z PÓŁTUSZ WIEPRZOWYCH O KLASYFIKACJI „S”

**Karkówka bez kości kl.I** - mięso wieprzowe, odcięte z odcinka szyjnego, głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.

**Konsystencja** - jędrna, elastyczna

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa mięśni** - jasnoróżowa do czerwonej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

**Kości wieprzowe** - kości karkowe, schabowe

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa** - biała do jasnokremowej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

**Łopatka bez kości kl.I** - mięso wieprzowe, bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości. W skład łopatki bez golonki wchodzi: główne mięśnie łopatki-nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy.

**Konsystencja** - jędrna, elastyczna

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa mięśni** - jasnoróżowa do czerwonej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

**Schab z kością kl.I** - mięso wieprzowe, odcięte od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, od przodu pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu po linii oddzielenia biodrowki, od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber.

**Konsystencja** - jędrna, elastyczna

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa mięśni** - jasnoróżowa do ciemnoróżowej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

**Szynka bez kości (szynkówka wieprzowa) kl.I** - mięso wieprzowe, odcięte z tylnej części półtuszy bez nogi głównie mięśnie; półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty

**Konsystencja** - jędrna, elastyczna

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa mięśni** - jasnoróżowa do czerwonej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport:** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

**Słonina bez skóry** - tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni.

**Zapach** - swoisty dla mięsa świeżego

**Barwa** - biała do jasnokremowej

**Powierzchnia** - bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

**Transport** - pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Poszczególne zamówienia będą składane przez Zamawiającego telefonicznie faksem, drogą elektroniczną z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. Transport artykułów winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne (w tym dotyczące czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem).