

**Zatwierdzam**

.....

**Pakiet Nr 4. – wędliny**

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	<b>WYMAGANIA</b>	<b>Polskie Normy</b>	<b>Cena jedn. netto</b>	<b>Cena jedn. brutto</b>	<b>Wartość netto</b>	<b>Wartość brutto</b>
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 4 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.....**

**Pakiet Nr 5. – ryby**

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Proponowane opakowania J/m</i>	<i>Ilość kg</i>	<i>Cena jedn. za (1 kg) netto</i>	<i>Cena jedn. za (1kg) brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1.	Ryba mrożona (Filet z miruny bez skóry SHP)	Kg	700				
2.	Ryba mrożona (Filet z dorsza bez skóry SHP)	Kg	1.100				
3.	Konserwa rybna w oleju (Filet śledziowy z samotwieraczem ) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	80				
4.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet śledziowy z samotwieraczem ) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	80				
5.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet z makreli z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	14				
6.	Płat śledziowy marynowany	kg	27				
7.	Ryba wędzona (Makrela – tusza)	kg.	150				

Wyroby muszą mieć następujące cechy jakościowe:

- przydatność do spożycia ryby wędzonej nie może być krótszy niż 3 dni od dnia dostawy towaru,
- posiadać **Dokument identyfikacji Handlowej**.

**Wartość ogółem netto** .....

**Wartość brutto** .....