Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianego świeżego mięsa i wyrobów mięsnych będących przedmiotem zamówienia:**

CIELĘCINA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe** |
| 1 | Cielęcina (świeża, nie mrożona) – udziec lub łopatka cielęcina bez kości | Mięso świeże, wygląd – właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, bez wylewów krwawych, barwa naturalna – od różowej po jasnoczerwoną, cienkowłóknista o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzerastana cieniutkimi nitkami tłuszczu. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapachu zjełczałego tłuszczu. |