Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

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

**Część 2 – mięso drobiowe**

DRÓB ŚWIEŻY/ELEMENTY

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe, norma** |
| 1 | Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, niemrożone) | Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej ,,A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi tuszek powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe kurczaka, indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  Norma: PN-A-86524  Norma: PN-A-86520  Norma: PN-A-86523 |
| 2 | Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, niemrożone) |
| 3 | Drób - kurczak tuszka świeża, niemrożona |
| 4 | Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, niemrożone) |
| 5 | Drób - udziec z indyka (mięso świeże, niemrożone) |
| 6 | Drób - wątróbka drobiowa (świeża, niemrożona) |