**ZAŁĄCZNIK NR 4f DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Drób, mięso i jego przetwory**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| **1.** | Boczek francuski | Paski słoniny wieprzowej wędzonej. |
| **2.** | Boczek wędzony | Parzony. Skład :(mięso wp. peklosól, białka sojowe i zwierzęce substancja żelująca (karagen ) substancja stabilizująca teksturę (fosforany), skrobia, dekstroza, przeciwutleniacz (askrobinian sodu ), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy ), substancja wzmacniająca smak i zapach (rybonukleidy sodowe ) aromaty, gluten. |
| **3.** | Dramstriki z kurczaka | Podudzia z kurczaka z kością, ze skórą; powierzchnia czysta, bez przekrwień. |
| **4.** | Filet z indyka świeży | Mięśnie piersiowe z indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta. |
| **5.** | Filet z kurczaka świeży | Mięśnie piersiowe z kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta. |
| **6.** | Indyk szyja | Szyja świeża, bez skóry i kości, bez śladu przekrwienia, mięso w kolorze jasnoczerwonym, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. |
| **7.** | Karczek wieprzowy b/k | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta. |
| **8.** | Kiełbasa śląska drobiowa | Produkt w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu, parzona. Zawartość mięsa min. 90%. |
| **9.** | Kiełbasa śląska wieprzowa | Skład :mięso wp. woda, peklosól, stabilizator Trifosforan, cytrynian sodu, cukier gronowy, sól spożywcza niejodowana, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz kwas izoskorbinowy, ekstrakty przypraw, mąka ziemniaczana. Zawartość mięsa powyżej 80 %. |
| **10.** | Kiełbasa szynkowa wieprz. | Skład :mięso wieprzowe nie mniej niż 80% ,woda, peklosól, stabilizator Trójfosforany sodu i potasu, glukoza, cukier, sól spożywcza niejodowana, białko zwierzęce wieprzowe, substancja zagęszczająca przetworzony wodorost morski- Echem, przeciwutleniacz Erytroban sodu, aromat, skrobia ziemniaczana, Malty dekstryna, ekstrakty przypraw, przyprawy) |
| **11.** | Kurczak cały świeży | Kurczak bez podrobów, z szyją; świeży; tuszka o prawidłowym kształcie, czysta, wykrwawiona, wypatroszona; niedopuszczalne złamania kości i przekrwienia |
| **12.** | Kurczak porcja rosołowa | Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu, serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni. Konsystencja jędrna, elastyczna. Powierzchnia-czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań, kości. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. |
| **13.** | Kurczak udziec bez skóry i kości | Mięso świeże, bez skóry i bez kości, bez śladu przekrwienia, mięso w kolorze jasnoczerwonym, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. |
| **14.** | Kurczak udziec ze skórą i kością | Mięso świeże, ze skórą i z kością, bez śladu przekrwienia, mięso w kolorze jasnoczerwonym, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. |
| **15.** | Łopatka wieprzowa bez kości | Mięso wieprzowe mielone, nie dopuszcza się pozostawionych kości i ścięgien. |
| **16.** | Łopatka wołowa  | Wołowina bez kości – klasa 1bez grubszych ścięgien niedopuszczalne przekrwienie, bez węzłów chłonnych, warstwa tłuszczu zewnętrznego do 2 mm, barwa od jasnoczerwonego do ciemnoczerwonego, produkt o odpowiednim zapachu. |
| **17.** | Mięso mielone drobiowe | Mięso drobiowe mielone, nie dopuszcza się pozostawionych kości i ścięgien. |
| **18.** | Mięso mielone wieprzowe | Mięso wieprzowe mielone, nie dopuszcza się pozostawionych kości i ścięgien. |
| **19.** | Parówki drobiowe cienkie | Kiełbasa homogenizowana drobiowa, zawartość mięsa powyżej 50% |
| **20.** | Polędwica drobiowa plastry | Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków fileta z indyka, zawartość mięsa powyżej 80 %. |
| **21.** | Przyprawa lubczykowa do zup i rosołów | Skład :lubczyk 40%, marchewka, pasternak, natka pietruszki, cebula, pieprz czarny. Opakowanie szczelne, oryginalnie zapakowane o wadze 500g |
| **22.** | Rosołowe wołowe z kością | Powierzchnia czysta, bez przekrwień. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wołowego. |
| **23.** | Schab wieprzowy b/k | Schab wieprzowy bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia. |
| **24.** | Schab wieprzowy kością | Schab wieprzowy z kością, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia. |
| **25.** | Skrzydełka drobiowe | Skrzydła z kurczaka ze skórą, powierzchnia czysta, bez przekrwień. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. |
| **26.** | Szynka wiejska krojona  | Wędzonka wieprzowa w plastrach, zawartość mięsa powyżej 90%. |
| **27.** | Szynka wieprzowa b/k świeża elementy | Konsystencja –jędrna, elastyczna, zapach-swoisty, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań , obcego zapachu, oślizłości, zazielenienia mięsa. Rodzaj szynki –górna lub dolna zrazowa. |

**Termin przydatności do spożycia nie mniejszy niż 3 dni od dnia dostawy.**

**Dostawa do godz. 7.15**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.