**ZAŁĄCZNIK NR 4f DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Mięso, drób i jego przetwory**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | b/k wp szynka | Szynka wieprzowa bez kości; dolna lub górna zrazowa, bez tłuszczu, element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta |
| 2 | boczek wędzony | Paski boczku wieprzowego, zawartość mięsa powyżej 95% |
| 3 | mięso mielone drobiowe | Gulasz drobiowy bez skóry, nie dopuszcza się kości |
| 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 bez kości | Mięśnie piersiowe z kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta |
| 6 | frankfuterki wp | Kiełbaski wieprzowe w jelitach baranich, zawartość mięsa powyżej 78% |
| 7 | kabanosy drobiowe | Kiełbaski drobiowo-wieprzowe w jelitach baranich, zawartość mięsa powyżej 75% |
| 8 | kiełbasa grillowa | Kiełbasa wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 40% |
| 9 | kiełbasa podwawelska | Kiełbasa wieprzowo-wołowa, zawartość mięsa powyżej 50 % |
| 10 | kiełbasa śląska | Kiełbasa wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 80% |
| 11 | kurczak świeży | Kurczak bez podrobów, z szyją; świeży; tuszka o prawidłowym kształcie, czysta, wykrwawiona, wypatroszona; niedopuszczalne złamania kości i przekrwienia |
| 12 | łopatka wieprzowa | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta |
| 13 | polędwica drobiowa | Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków fileta z kurczaka, zawartość mięsa powyżej 60% |
| 14 | wołowe mielone | Mięso chude ścięgniste, mielone; nie dopuszcza się pozostałości węzłów chłonnych, przekrwień, kości |
| 15 | mięso mielone wieprzowe | Mięso wieprzowe mielone, nie dopuszcza się pozostawionych kości i ścięgien |
| 16 | pałki drobiowe | Podudzia z kurczaka z kością, ze skórą; powierzchnia czysta, bez przekrwień |
| 17 | parówki z szynki | Kiełbasa homogenizowana wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 90% |
| 18 | parówki śląskie | Kiełbasa homogenizowana wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 50% |
| 19 | polędwica sopocka | Wędzonka wieprzowa, zawartość polędwicy wieprzowej powyżej 90% |
| 20 | schab wp b/k | Schab wieprzowy bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia |
| 21 | szynka konserwowa | Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków mięśni szynkowych, zawartość mięsa powyżej 60% |
| 22 | szynka wiejska | Wędzonka wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 90% |
| 23 | szynkowa drobiowa | Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków fileta z indyka, zawartość mięsa powyżej 72% |
| 24 | rozbratel | Mięso wołowe z przedniego odcinka partii piersiowej z dopuszczalną warstwą tłuszczu; powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez pomiażdżonych kości |

**Dostarczone mięso świeże niemrożone nie może być pakowane hermetycznie w folię lub inne materiały o podobnych właściwościach.**

**Termin przydatności do spożycia nie mniejszy niż 30 od dnia dostawy.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) 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.