**ZAŁĄCZNIK NR 4f DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Drób, mięso i jego przetwory**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | FILET Z INDYKA |  Produkt kl1 Mięśnie piersiowe z indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta,(temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. |
| 2 | FILET Z KURCZAKA | Mięśnie piersiowe z kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien; bez chrząstek, dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta |
| 3 | KURCZAK ŚWIEŻY | Kurczak bez podrobów, z szyją; świeży; tuszka o prawidłowym kształcie, czysta, wykrwawiona, wypatroszona; niedopuszczalne złamania kości i przekrwienia,(temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. |
| 4 | NOGA Z KURCZAKA | Noga z kurczaka- część kulinarna składająca się z udka i podudzia, chłodzone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z udkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Masa udka nie więcej niż 350 g |
| 5 | PODUDZIE Z KURCZAKA | dolna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowowykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie,powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiekwidocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszczasię niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza sięwylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwieńi uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka,niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczącyo procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje orazzapach zjełczałego tłuszczu |
| 6 | UDZIEC KURCZAKA  | górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowowykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie,powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiekwidocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszczasię niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza sięwylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwieńi uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka,niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczącyo procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje orazzapach zjełczałego tłuszczu |
| 7 | SZYJA Z INDYKA | Porcje z kośćmi schłodzone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Sposób konserwacji Chłodzone Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |
| 8 | SKRZYDŁO Z KURCZAKA | Skrzydło z kurczaka schłodzone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w |
| 9 | PORCJA ROSOŁOWA | Porcje schłodzone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |
| 10 | SKRZYDŁO Z INDYKA | Skrzydło z indyka schłodzone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |
| 11 | MIĘSO MIELONE DROBIOWE | Mięso schłodzone drobiowe mielone (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |
| 12 | UDZIEC Z INDYKA B/K | Klasa I część mięsa pochodząca z ud indyka wytrybowana Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |
| 13 | GULASZOWE INDYCZE | Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry,kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiekwidocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. |

**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.