**ZAŁĄCZNIK NR 4g DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Mięso i jego przetwory**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | BOCZEK WĘDZONY, PARZONY | Paski boczku wieprzowego, zawartość mięsa powyżej 95% |
| 2 | KIEŁBASA ŚLĄSKA | Kiełbasa wieprzowa w osłonce z surowców naturalnych, zawartość mięsa powyżej 80% |
| 3 | KARCZEK WIEPRZOWY | Część kulinarna odcinka szyjnego oraz przedniej części grzbietowej tuszy, bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień, powierzchnia czysta |
| 4 | ŁOPATKA WIEPRZOWA B/KEXTRA | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry; bez tłuszczu, element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta,dostępna również mielona. |
| 5 | WIEPRZOWA SZYNKA B/K | Szynka wieprzowa bez kości; dolna lub górna zrazowa, bez tłuszczu, element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta |
| 6 | SCHAB WIEPRZOWY B/K | Schab wieprzowy bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia |
| 7 | UDZIEC WOŁOWY EXTRA, PLASTRY | Mięso wołowe bez kości z udźca (zrazowa górna) bez tłuszczu; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez strzępów mięśni |
| 8 | ROZBRATEL WOŁOWY | Mięso wołowe z przedniego odcinka górnej partii piersiowej z dopuszczalną warstwą tłuszczu; powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez zmiażdżonych kości |
| 9 | WOŁOWE NA GULASZ | Mięso chude ścięgniste, nie dopuszcza się pozostałości węzłów chłonnych, przekrwień, kości |
| 10 | POLĘDWICZKI WIEPRZOWE | Mięsień biodrowo-udowy pochodzący z wykrawania schabu bez warstwy tłuszczu. |
| 11 | MORTADELA | gotowana wieprzowa kiełbasa, bardzo drobno przemielona,90% mięsa w składzie. |

**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 (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01). 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.