

## ZALĄCZNIK NR 5f DO SIWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Drób

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Dramstriki z kurczaka	Podudzia z kurczaka z kością, ze skórą; powierzchnia czysta, bez przekrwień
2.	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.
3.	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.
4.	Kiełbasa drobiowa w pętkach	Produkt w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu, parzona. Zawartość mięsa min. 90%.
5.	Kurczak cały świeży	Kurczak bez podrobów, z szyją; świeży; tuszka o prawidłowym kształcie, czysta, wykrwawiona, wypatroszona; niedopuszczalne złamanie kości i przekrwienia.
6.	Kurczak udka	Noga z kurczaka ze skórą. Powinna być właściwie umięśniona, linie cięć równa, gładkie. Mięso prawidłowo wykrwawione i odciknięte. Powierzchnia czysta, gładka, bez śladu piór, bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.
7.	Kurczak udziec	Mięso świeże, bez skóry i bez kości, bez śladu przekrwienia, mięso w kolorze jasnoczerwonym, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.
8.	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.
9.	Parówki śląskie drobiowe	Kiełbasa homogenizowana drobiowa, zawartość mięsa powyżej 50%
10.	Pasztet z drobiem	Produkt drobiowo-wieprzowy. Konserwa sterylizowana. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone. W składzie mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt 18%, tłuszcz wieprzowy 17%. Opakowanie o wadze 160g masy netto.
11.	Skrzydółka z kurczaka	Skrzydła z kurczaka ze skórą, powierzchnia czysta, bez przekrwień. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.
12.	Szynkowa drobiowa	Produkt blokowy wytwarzany z połączonych kawałków fileta z indyka, zawartość mięsa powyżej 80 %.

**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 2019 r. poz. 1252) 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 późn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 oraz wymagania rozporządzenia 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.