

## ZALĄCZNIK NR 5g DO SIWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Mięso i jego przetwory

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1	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.
2.	Kiełbasa wieprzowa	Kiełbasa wieprzowa w pętkach, zawartość mięsa powyżej 80%
3	Kiełbasa szynkowa	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)
4	Kiełbasa śląska	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 %.
5.	Karczek wieprzowy b/k	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta.
6.	Łopátka wieprzowa	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta.
7.	Mięso mielone wieprzowe	Mięso wieprzowe mielone, nie dopuszcza się pozostawionych kości i ścięgien.
8.	Przyprawa lubczykowa do zup i rosółów	Skład :lubczyk 40%, marchewka, pasternak, natka pietruszki, cebula, pieprz czarny. Opakowanie szczelne, oryginalnie zapakowane o wadze 500g
9.	Schab wieprzowy b/k	Schab wieprzowy bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia.
10.	Słonina francuska	Paski słoniny wieprzowej wędzonej.
11.	Schab wieprzowy kością	Schab wieprzowy z kością, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia.
12.	Szynka wieprzowa	Wędzonka wieprzowa w plastrach, zawartość mięsa powyżej 90%.
13.	Szynka wieprzowa b/k świeża	Konsystencja –jędrna, elastyczna, zapach-swoisty, barwa mięśni jasnorożowa 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 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.