**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„Dostawa żywności - produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny do stołówki ZSO nr 4 w Rzeszowie w 2025 r.”**

| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Ilość** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Boczek wędzony, surowy kl. 1, świeży - bez żeberek i bez skóry, stosunek mięsa do tłuszczu 2:1, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek opalanych dymem wędzarniczym. | Kg | 80 |
| 2. | Filet z piersi indyka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 300 |
| 3. | Filet z Indyka - produkt blokowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony, w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% Fileta z indyka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 4. | Filet z piersi kurczaka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 1850 |
| 5. | Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 850 |
| 6. | Karkówka wołowa, świeża- część zasadnicza wołowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy; barwa jasnoczerwona, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 50 |
| 7. | Kiełbasa kminkowa - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 8. | Kiełbasa podwawelska – kiełbasa wieprzowa z dodatkiem drobiu, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona skład mięsa mini. 73 % mięso wieprzowe i 5% kurczaka, zapakowana próżniowo. | Kg | 180 |
| 9. | Kiełbasa półsucha - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, podsuszana w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 106 g mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 40 |
| 10. | Kiełbasa szynkowa extra - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej, w składzie mini. 57% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 11. | Kiełbasa wiejska pieczona –kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 115 g mięsa wieprzowego, zapakowana próżniowo. | Kg | 160 |
| 12. | Kurczak cały, świeży - oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 150 |
| 13. | Kurczak gotowany – polędwica drobiowa grubo rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody w osłonce niejadalnej do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte mini. 63g mięsa z piersi z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 90 |
| 14. | Ligawa wołowa, świeża -pochodząca z udźca, mięsnie nie powinny być postrzępione, barwa czerwona, zapach charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | Kg | 150 |
| 15. | Mięso od szynki, świeże - tylna część półtuszy, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | Kg | 880 |
| 16. | Noga z kurczaka świeże - podobnej wielkości, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 450 |
| 17. | Parówki - kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100g produktu użyto mini. 110 g mięsa wieprzowego. Produkt bezglutenowy | Kg | 80 |
| 18. | Pasztet pieczony drobiowy -zawartość tłuszczu do 10 g na 100 g wyrobu- kształt-forma zbliżona do prostokąta, długość 20 – 25 cm szerokość 10-15 cm, grubości 4 6 cm, powierzchnia czysta charakterystyczna dla mięsa pieczonego, wygląd na przekroju – struktura plastra dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu pieczenia, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne mocno zwarte skupiska na przekroju, konsystencja- ścisła, krucha ,barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, szarokremowa, w blokach o wadze: 0,5 - 3 kg | Kg | 40 |
| 19. | Polędwica drobiowa - wędlina drobiowa parzona w osłonce niejadalnej, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini 49% mięsa z piersi z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 20. | Polędwica góralska - wędzonka wieprzowa wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g użyto mini 62% schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą. | Kg | 20 |
| 21. | Polędwica sopocka - wędzonka wieprzowa ,wędzona parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 70 % mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo. | Kg | 60 |
| 22. | Polędwiczki wieprzowe, świeże - mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi | Kg | 200 |
| 23. | Schab bez kości, świeży - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | Kg | 650 |
| 24. | Szponder wołowy z kością- mięso z tuszy wołowej, które znajduje się nad mostkiem, otacza dolny odcinek żeber, 100% mięsa bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | Kg | 100 |
| 25. | Szynka drobiowa - produkt blokowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 96% fileta z kurczaka, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 40 |
| 26. | Szynka chłopska - wędzonka wieprzowa ,wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. 62 % schabu wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 27. | Szynka gotowana – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, połączona z kawałków mięsa, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.60% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 28. | Szynka konserwowa wieprzowa - produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.54% mięsa z szynki wieprzowej, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 85 |
| 29. | Szynka sarmacka - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.84% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 20 |
| 30. | Szynka staropolska - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona , do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini. Mięso wieprzowe 67 % wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 25 |
| 31. | Szynka swojska - szynka wieprzowa, wędzona, parzona, zapiekana, do wyprodukowania 100 g produktu użyto mini.115% mięsa wieprzowego, wędlina powinna być pokrojona przed zaplanowaną dostawą, zapakowana próżniowo | Kg | 70 |
| 32. | Udziec cielęcy extra, świeży - barwa intensywnie różowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, bez kości i ścięgien, | Kg | 150 |
| 33. | Udziec z indyka z kością świeży - element tuszki indyczej obejmujący kość udową łącznie z otaczającymi mięśniami. | Kg | 50 |
| 34. | Żeberka paski świeże - kl. I mięso z kością ,pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy | Kg | 60 |
| 35. | Żeberka wędzone świeże - kl. 1, mięso z kością ,pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, zapach charakterystyczna dla wędzonek opalanych dymem wędzarniczym. | Kg | 30 |

Opakowania jednostkowe oraz zbiorcze powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz składu. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dostarczane artykuły spożywcze muszą być świeże z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej, jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie powinien być krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, objawy obniżenia jędrności i elastyczności brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zanieczyszczenia fizyczne.

Osoba przygotowująca opis przedmiotu zamówienia:

**Małgorzata Dołowacka - dyrektor szkoły 30.09.2024 r.**

*…………………................…………………………………. …………………………………….*

**imię i nazwisko data**