

Nr postępowania: TP/1/2024/PP3

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ 5 – MIĘSO I WĘDLINY**

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Ćwiartka z kurczaka, świeże nie mrożone	kg	350
2.	Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi z kurczaka, połówka bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	250
3.	Udziec Drobiowy, bez skóry, nie mrożony	kg	150
4.	Podudzie drobiowe, świeże, nie mrożone	kg	25
5.	Schab bez kości, mięso świeże, nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	110
6.	Łopátka wieprzowa bez kości, mięso świeże, nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	300
7.	Karkówka bez kości, mięso świeże, nie mrożone, bez ścięgien, pozbawione kości	kg	80
8.	Żeberka wieprzowe, świeże, nie mrożone	kg	30
9.	Szynka wieprzowa, bez kości „kulka” świeża, nie mrożona, bez skóry, pozbawiona kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca.	kg	50
10.	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka	kg	40
11.	Szynka wieprzowa gotowana z najwyższej jakości mięsa, w składzie mięso wieprzowe min 90 %, bez dodatku fosforanów i glutaminianu monosodowego	kg	30
12.	Szynka drobiowa min 80 % filet z kurczaka, produkt blokowy, drobny, peklowany, parzony „ z połączonych kawałków mięsa” osłonka niejadalna	kg	40
13.	Półdzwica Sopocka zawartość mięsa min 75 %, zawartość tłuszczu nie większa niż 10 g na 100 g produktu, bez dodatków białkowych oraz sztucznych aromatów ( głównie aromatu dymu wędzarniczego)	kg	30
14.	Kiełbasa żywiecka zawartość mięsa min 90 %	kg	20
15.	Kiełbasa śląska mała, kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobiona, mięso wieprzowe min 85 %	kg	50
16.	Parówki z szynki zawartość mięsa min 90%	kg	80
17.	Kiełbasa biała parzona min 82 % mięsa, kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, osłonka jelito baranie	kg	10

18.	Paszтет domowy drobiowy	kg	10
19.	Polędwica wieprzowa bez kości	kg	60

**Dostawa dwa razy w tygodniu: poniedziałek, środa - w godzinach 6:30 do 8:00.**

**Wymagania:**

1. Produkty przeznaczone do żywienia dzieci, przy dostawie towaru posiadać etykietę ze szczegółowym składem chemicznym.
2. Wędlina wieprzowa - niedopuszczalne złoży tłuszczu ścięgien wewnątrz, niedopuszczalne otwory oraz szarozielone plamy świadczące o nie do peklowaniu, bez wycieków.
3. Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów:
  - czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
  - konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
  - smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
  - barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
  - mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
  - mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;
  - barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

**Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:**

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,

- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.