**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA. Załącznik nr 2A**

**W przypadku jeżeli jakiś zamówiony towar nie będzie oryginalnie zapakowany**

**i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady**

**jakościowe lub ilościowe, nie zostanie przyjęty.**

**Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar.**

**Niezwłocznie – należy rozumieć załatwienie reklamacji w trybie natychmiastowym**

**(zgodnym ze złożoną ofertą)**

**Dotyczy** Przedmiotem zamówienia jest

|  |
| --- |
| ***„Dostawa produktów mięsnych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 2 w Jarosławiu w okresie I – XII 2026r.”*** |
|

**Wykonawca gwarantuje, że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne**

**z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne**

**dokumenty zgodnie:**

1) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków

spożywczych przeznaczonych odsprzedaży 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 poz.1154)

- zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości

wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu,

2) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U.

z 2020 r. poz. 2021),

3) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia

2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008 s. 16),

4) Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tj.

Dz. U. z 2021 r. poz. 630) wraz z aktami wykonawczymi,

5) Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności z Rozporządzeniem (WE) Nr

852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny

środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004, s. 1); Dz. Urz. UE Polskie wydanie

specjalne rozdz.13, t. 34, str. 319),

6) Rozporządzeniem WE nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu

do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L

139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.) Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 3, t. 45 str.

75 z poźn. zm.),

7) Rozporządzeniem (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia

2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z poźn.

zm.: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t. 6, str. 463 , z poźn. zm.),

8) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z

2020 r. poz. 1753),

Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane:

nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących

w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

**Wykonawca dostarczy produkt świeży, Klasa I, nie nastrzykiwany bez ścięgien, bez tłuszczu i kości**

**Mięso świeże**

**Filety z piersi kurczaka**

Mięso nie nastrzykiwane**.**

**Określenie produktu –** Świeże filety z piersi kurczaka, mięśnie piersiowe bez skóry

i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone,

czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek

widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie

postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna.

**Barwa mięśni** – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów

krwawych w mięśniach. **Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

**Zapach** – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny

obcy.

**Boczek biały (bez żeber)**

Boczek surowy wieprzowy, świeży, bez żeber, bez skóry, mięso schłodzone nie mrożone.

Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia.

**Karczek bez kości.**

**Mięso nie nastrzykiwane.**

Mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony

kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiażdżonych kości, sucha do

lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla

mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

**Łopatka bez kości**

**Mięso nie nastrzykiwane.**

Bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko

wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach

swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy.

**Schab wieprzowy bez kości, świeży**

**Mięso nie nastrzykiwane.**

**Określenie produktu –** Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby,

delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgów a z drugiej do kości żebrowych.

Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – lędźwiowego

w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy,

od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii prostej w odległości 3cm poniżej

dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber i następnie całkowicieodkostniona. W skład schabu wchodzą główne mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny

grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy. Słonina całkowicie zdjęta.

**Wygląd i powierzchnia** – Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie

jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona,

nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań

**Cechy dyskwalifikujące:**

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy

lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu;

wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

**Konsystencja** – jędrna, elastyczna. **Zapach** – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa

wieprzowego.

**Udko kurczaka świeże**

**Mięso nie nastrzykiwane.**

**Określenie produktu**

Udko kurczaka, bez podrobów, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych

oraz krwi.

**Wygląd i powierzchnia –** powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek

widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.

**Barwa** – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych

w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

**Zapach** – naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak

zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Korpusy z kurczaka**

**Określenie produktu**

Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń

mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso

prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień.

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek

widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie

postrzępiona.

**Barwa mięśni** – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie

dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia

**Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

**Zapach** – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak

zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (mięso):**

**Pakowanie –** pojemnik plastikowy z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do

kontaktu z żywnością)

**Znakowanie –** oznakowanie powinno zawierać:

nazwę dostawcy – producenta, adres,

nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,

pojemność opakowania,

**WĘDLINY- wyroby mięsne nie mogą zawierać MOM ( Mechanicznego Oddzielania Mięsa)**

**Kiełbasa typu podwawelska**

**Określenie produktu –** kiełbasa wieprzowa , średnio rozdrobniona, tradycyjnie wędzona, parzona,

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – kiełbasa w osłonkach naturalnych ,

powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem

i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej,

**Rozdrobnienie i układ składników –** kawałki średnio rozdrobnione związane z masą

wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze

komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze

składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką

**Konsystencja** – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie

mogą się rozpadać

**Smak i zapach** – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, tradycyjnie wędzonego,

parzonego, z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący

o nieświeżości lub inny obcy.

**Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez

konserwantów i glutaminianu sodu.

**Kiełbasa wiejska tradycyjnie wędzona**

**Określenie produktu –** Kiełbasa wieprzowa tradycyjnie wędzona (grubo rozdrobniona).

**Wygląd ogólny i powierzchnia** –kiełbasa w osłonkach naturalnych ,

powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem

i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej

szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi

batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

**Wygląd na przekroju** – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała,

dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ

składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione,

równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory

powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników

zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.

**Konsystencja** – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

**Smak i zapach** – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa , wędzonej, parzonej,

wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny

obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób**

bez konserwantów i glutaminianu sodu.

**Szynka drobiowa wędzona**

**Określenie produktu**

Wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków,

tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych,

zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej.

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30

– 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka

ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla

użytych surowców mięsnych, z co najmniej 90% częścią składników grubo rozdrobnionych,

składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

**Konsystencja** – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

**Smak i zapach** – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi

przyprawami i posmakiem wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący

o nieświeżości lub inny obcy

**Skład surowcowy** – mięso drobiowe minimum 90%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez

konserwantów i glutaminianu sodu. .

**Kiełbasa szynkowa wieprzowa**

**Określenie produktu –** Kiełbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona).

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – batony w osłonkach naturalna: o długości od 35cm do

40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej

do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa

szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi

batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

**Wygląd na przekroju** – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ

składników – nie mniej niż 75 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo

rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne

pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska

jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką.

**Konsystencja** – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

**Skład surowcowy** – wyrób czysto wieprzowy, tradycyjnie wędzony, parzony, grubo rozdrobniony,

**Smak i zapach** – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego,

parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach

świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum

95%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

**Polędwica nadziewana**

**Określenie produktu –** schab wieprzowy bez kości nadzieniem mięsa wieprzowego poddawana

procesowi wędzenia i parzenia.

**Wygląd ogólny i powierzchnia** – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania

surowca – kształt nieforemnego walca, sucha. Bez ograniczeń do spożycia na gorąco lub na

zimno Powierzchnia sucha, czysta.

**Wygląd na przekroju i konsystencja** – dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie

plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju

lekko wilgotna. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta

**Konsystencja i barwa** – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Barwa

Charakterystyczna dla produktu wędzonego.

**Smak i zapach –** charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny

smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Skład surowcowy** – schab wieprzowy bez kości minimum 90%, przyprawy naturalne.

**Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (wędliny):**

**Pakowanie**

Pojemnik plastikowy, folia, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Znakowanie** (oznakowanie powinno zawierać)

nazwę dostawcy – producenta, adres,

nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,

pojemność opakowania,

datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do…….. dzień,

miesiąc, rok),

warunki przechowywania,

**Transport**

Transport specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do

transportowanego środka spożywczego.

Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem,

uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem.

Środki transportu powinny być czyste (w szczególności wolne od zanieczyszczeń środkami

ochrony roślin, nawozami mineralnymi itp.) i bez obcych zapachów.