OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

 **WYMAGANIA DOTYCZACE WSZYSTKICH PAKIETÓW**

1. **Wymagania ogólne**
2. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.
5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, czysty.
6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.
7. Sposób, warunki dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi: (1) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), (2) Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), (3) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), (4) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami), (5) Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (6) wszelkimi aktami wykonawczymi obowiązującymi w zakresie nieregulowanym w powyższych dokumentach.
8. Warunki dostaw
9. Dostarczane mięso, podroby i wędliny muszą być I klasy, świeże, schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą.
10. Realizacja dostaw w sposób ciągły: od poniedziałku do piątku w gdz. 6:30 – 11:00 z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.
11. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie zgłosi zapotrzebowanie.
12. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.
13. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.
14. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
15. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.
16. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych.
17. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

niedotrzymania terminu dostawy, dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym, dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie, Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

1. Wykonawca do każdej dostawy wystawi Zamawiającemu fakturę zawierającą rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu

Dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej (warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy: muszą być zgodne z: (1) wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów Dz.U. z dnia 1 maja 2015, poz.667, (2) wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U 2001 nr 125 poz. 1371), zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa, (3) wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd).

W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia wykonawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa:****Świeże: Mięso, podroby** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Folia, vac lub luzem.Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. |
| **Tkanka mięsna** | **powierzchnia** | Sucha, matowa (sucha skórka) |
| **barwa** | Bladoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia |
| **Przekrój** | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **Konsystencja** | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, błon, tłuszczu |
| **Zapach** | Swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
| **zapach** | swoisty dla tłuszczu świeżego |
| **Wywar podczas****gotowania** | Przezroczysty, aromatyczny |
| **Cechy dyskwalifikujące** | Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, objawy przymarznięcia, oznaki zamrożenia |
| **Golonka wieprzowa surowa, żeberka wieprzowe, boczek wędzony, flaki, smalec** |

|  |
| --- |
| **wieprzowy** |
| Golonka tylna surowa, Żeberka, boczek wędzony, flaki oczyszczone, smalec kostka lub baton |
| **Wygląd** | Golonka z kością powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiażdżonych kości, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, skóra na całej powierzchni pozbawiona szczeciny, żeberka z niewielkim przerostem tłuszczowym, boczekłuskany z tłuszczem przerośniętym warstwami mięsa, flaki bez zanieczyszczeń, smalec biały bez zanieczyszczeń |
| **Konsystencja** | Golonka skóra zwarta z mięsem, Żeberka zwarte z kością, boczek wędzony konsystencja stała, plastry boczku ścisłe, soczyste , flaki zwarte i pokrojone w paski , świeże, smalec w kostkach lub w batonie, |
| **Zapach** | Swoisty dla każdego z produktu |
| **Barwa** | Golonka kolor jasnoróżowy do czerwonego, Żeberka kolor jasnoróżowy, boczek wędzony mięso kolor jasno różowy, flaki białe lubkremowe, smalec biały |
| **Właściwości fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: Mięso i podroby drobiowe /kurczak – filet z piersi, udziec, porcja rosołowa - korpus, ćwiartka tylna, skrzydła, Indyk – filet z piersi/** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Vac lub luzemPojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, szczelne, prawidłowo oznakowane. |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Asortyment bez nadmiernego tłuszczu. |
|  |
| **Tkanka mięsna** | **powierzchnia** | Skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, sucha, matowa, barwa skóry białokremowa, dopuszczalne niejednolite zabarwienie skóry, z tłuszczem podskórnym |
| **barwa** | Jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy |
| **wygląd** | Odpowiednie umięśnienie elementów z kością, gruba warstwa na mostku, nie dopuszczalne mięśnie i skóra nie związane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry imięśni przy krawędzi ciała |
| **Przekrój** | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **Konsystencja** | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje |
| **Zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
| **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |
| **Wywar podczas gotowania** | Przezroczysty, aromatyczny |
| **Podroby drobiowe: żołądki, wątroba** |
| **Powierzchnia** | Lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszcząca błoną |
| **Barwa** | Typowa, tkanka łączna jasna, barwa wątróbki brązowo wiśniowa, żołądków czerwona |
| **Wygląd** | Charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | bez poszarpań, żołądki oczyszczone, otwarte, bez innych tkanek, bez zawartości żołądków |
| **Przekrój** | Lekko wilgotny, sok przezroczysty, barwa typowa, krew żywoczerwona |
| **Konsystencja** | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje |
| **Zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu przez drobnoustroje |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
| **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: Wędliny drobno rozdrobnione, średnio lub grubo rozdrobnione, kiełbasy****trwałe i półtrwałe, mielonki** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Folia, vac lub luzem, trwale oznakowanePojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane |
|  |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawania osłonki lub wypukłości, barwa swoista dla osłonki, batony równe, osłonka łatwo oddzielająca się od wędliny |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja zwarta, spoista, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, pustemiejsca lub wypełnione galaretą, wyciek soku |
| **Barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, smak i zapach delikatnyniedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| **Właściwości fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Skład** | Wieprzowe minimum 75% mięsa, drobiowe minimum 70% mięsa**Wszystkie osłonki na wędlinach muszą łatwo odchodzić od** **wędliny**. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Wędliny podrobowe: salceson, pasztet, kaszanka, mortadela, pasztetowa** |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 1 cm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja miękka, lekko kremowa, powierzchnia przekroju wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanejzawartości, , skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek soku, przebarwienia |
| **Barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw iprzebarwień w przekroju |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Właściwości****fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Skład** | Kaszanka - wędlina podrobowa, cienka, parzona, mięso wieprzowe, dodatek wątroby wieprzowej, kasza jęczmienna parzona 49 %, skórki wieprzowe, w naturalnej osłonce ściśle przylegającej do farszu równomiernie rozmieszczonego na przekroju bez skupisk tłuszczu, konsystencja dość ścisłaPasztet wieprzowy –średnio rozdrobnionySalceson ozorkowy - wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, podroby wieprzowe minimum 60%, skórki minimum 30% |