

DO SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

„Dostawa mięsa, wędlin i drobiu dla Domu Pomocy Społecznej w Ołdakach w roku 2010”

1. Opis przedmiotu zamówienia:**Definicje:**

Wędliny drobno, średnio i grubo rozdrobnione oraz wędliny drobiowe – przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowane lub nie peklowane, solonego z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub nie wędzone, surowe, parzone lub pieczone.

Wędzonki – otrzymane z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości bez gołonki i myszki, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1 cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona.

Wędliny podrobowe – przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone.

Wędliny w blokach – przetwory mięsne, wyprodukowane z mięsa rozdrobnionego, tłuszczu z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach utrzymujących ich kształt.

Surowce uzupełniające – składniki białkowe, tłuszczowe, węglowodanowe, warzywa i przyprawy.

Mięso – półtusze wieprzowe : mięso z uboju trzody chlewnej wprowadzone do obrotu w postaci półtuszy, schłodzone;

Mięso wołowe b/k – uzyskane z łopatki, w skład łopatki wchodzi główne mięśnie-nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy oraz zespół mięśni ramiennych

Filet z kurczaka – mięso z partii piersiowej bez przyległej chrząstki oddzielone od tuszy kurczaka.

Podroby - świeże pochodzące z uboju trzody chlewnej.

Wymagania dla wędlin, wędzonek, wędlin podrobowych, wędlin drobiowych oraz wędlin w blokach:

Wymagania dla surowców i substancji dodatkowych – surowce mięsno – tłuszczowe i podroby użyte do produkcji wędlin powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Surowce uzupełniające i substancje dodatkowe powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsnym aktualnymi Zarządzeniami Ministra Zdrowia.

Wymagania dla materiałów pomocniczych – osłonki naturalne i sztuczne powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm.

Wymagania ogólne dla gotowego produktu – produkty powinny być zgodne z deklaracją składu surowcowego podanego w podstawowej charakterystyce danego asortymentu.

Wymagania organoleptyczne zgodnie z Polską Normą PN-A-82007 pkt. 2.4

Znakowanie – każde opakowanie transportowe powinno zawierać zawieszki (etykiety) zawierającą co najmniej następujące dane:

- 1) nazwę produktu i rodzaj wędliny
- 2) wykaz składników wg udziału surowców
- 3) termin przydatności do spożycia
- 4) masę netto
- 5) warunki przechowywania
- 6) nazwę i adres producenta lub dystrybutora

Jednostkowe elementy asortymentów wędlin: całe wędzonki, batony, pęta lub zwoje, nie wyróżniające się obiektywnie sprawdzonymi naturalnymi cechami od jednostkowych asortymentów powinny być znakowane za pomocą charakterystycznego odkręcenia, sznurowania, banderowania, klipowania, metkowania, etykietowania lub nadruku na osłonce.

Wymagania dla mięsa i podrobów:

Póltusze wieprzowe zarówno bez głowy i nogi przedniej jak i z głową znajdujące się w klasie U wg. Klasyfikacji tusz uwzględniających ich masę i procentową zawartość mięsa. Czyli od 50 do 54,9% zawartości mięsa i tuszy. Póltusze i mięso po rozbiórce w stanie wychłodzonym. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona: bez opiłków kości, nie powinno mieć przekrwawień i pomiażdżonych kości, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.

Wołowina b/k – mięso wołowe bez kości z łopatki. Wychłodzone. Powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu – biała lub jasnożółta. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego. Niedopuszczalny zapach obcy lub zapoczątkowany procesami gnicia.

Filet z kurczaka – mięso z partii piersiowej bez przyległej chrząstki oddzielone od tuszy kurczaka. Wychłodzone.

Wątroba drobiowa – o strukturze nieznacznie ziarnistej, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, barwa brązowowiśniowa, konsystencja jędrna, woreczek żółciowy usunięty.

2. Dostawa powinna odbywać się w godzinach od 7.00 do 11.00 trzy razy w tygodniu, tj.: we wtorki, czwartki i piątki. W przypadku gdy w/w dni będą dniami świątecznymi termin dostaw będzie ustalony przez zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem. Sporadycznie może się zdarzyć, że dostawa odbędzie się cztery razy w tygodniu w miarę potrzeb Domu.

3. Miejsce i czas dostaw: Dom Pomocy Społecznej w Ołdakach, Ołdaki 7, 06 – 126 Gzy. Dostawa powinna odbywać się od 7.00 do 11.00.

4. Termin realizacji zamówienia – wymagany termin w ciągu 24 godzin od chwili przyjęcia zamówienia.

5. Warunki dostarczenia towaru:

Transportem dostawcy i na jego koszt. Pojazdy do przewozu w/w asortymentu muszą spełniać wymagania określone w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)

6. Wymagania jakościowe

Opakowania zbiorcze nie uszkodzone i czyste, brak śladu wilgoci. Artykuły oznakowane zgodnie z przepisami zawartymi w Ustawie o jakości handlowej artykułów spożywczych (Dz. U. Nr 187 poz. 1577 z 2005r. z póź. zm.)

7. Odbiór jakościowy – wydanie mięsa i wędlin musi być przeprowadzone kontrolą jakościową, którą przeprowadzą przedstawiciele Odbiorcy w obecności Dostawcy w chwili dostarczenia ich do Odbiorcy.

8. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia przedstawiono w *Załączniku Nr 7* do SIWZ.

9. Warunki płatności – płatność przelewem na konto Dostawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Odbiorcę.