**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dostawy mięsa, podrobów i wędlin**

**WYMAGANIA DOTYCZACE WSZYSTKICH PAKIETÓW**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do wykonawcy.

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.

**II. Warunki dostaw**

1. Dostarczane mięso i podroby muszą być I klasy, świeże, schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa mięsa i podrobów według wagi netto.

2. Realizacja dostaw w sposób ciągły, średnio 2-3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu Zespołu Żywienia Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 9:00, 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.

3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.

4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo faksem lub za pomocą poczty elektronicznej zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.

5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.

6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.

7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

8. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.

9. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.

10. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

a) niedotrzymania terminu dostawy,

b) dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

c) dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

11. Wykonawca do każdej dostawy wystawi dokument WZ zawierający rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę zbiorczą za dostarczony asortyment – w ostatnim dniu miesiąca kalendarzowego, w którym następowały dostawy asortymentu. Podstawą do wystawienia faktury będą dokumenty WZ dostaw asortymentu zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym. Wykonawca przekazywał będzie Zamawiającemu faktury do 3-go dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zrealizowane zostały dostawy asortymentu. W treści wystawianej faktury Wykonawca zobowiązany jest podać numer niniejszej umowy.

**III. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z: (1) Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, (2) przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego); (3) przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty; (4) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami).

2. Trwała etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oraz 853/2004.

3. 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 (Agreement on the International Carriage of PerishableFoodstuff s and on the Special Equipment to be Used for suchCarriage), 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).

4. 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.

**PAKIET I – MIĘSO I PODROBY**

**Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa:****Świeże: karkówka wieprzowa b/kości, schab b/kości, mięso wieprzowe b/kości (łopatka i szynka), mięso wołowe b/kości (łopatka, na mielone, pieczeniowe)** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Folia, vac lub luzem. Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Dostawa w lodzie, dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane. |
| **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 |
| **Wątroba wieprzowa, ozory wieprzowe, słonina wieprzowa, flaki wołowe, smalec** |
| Narząd miąższowy o budowie zrazikowej, złożony z kliku płatów, ozory i flaki oczyszczone, słonina w płatach, smalec kostka lub baton |
| **Wygląd** | Pokryta błyszczącą błoną, słonina bez skóry w płatach, ozory i flaki bez zanieczyszczeń , smalec biały bez zanieczyszczeń |
| **Konsystencja** | Wątroba jędrna, słonina lekko twarda, ozory twarde, flaki zwarte i pokrojone w paski , świeże, smalec w kostkach lub w batonie, lekko miękka |
| **Zapach** | Swoisty dla każdego z produktu |
| **Barwa** | Brązowo wiśniowa dla wątroby, biała lub lekko różowa dla słoniny, ozór kremowy, lekko różowy, flaki białe lub kremowe, smalec biały |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

 |

**Pakiet II - MIĘSO I PODROBY DROBIOWE**

**Wymagania dotyczące właściwości żywności:**

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: Kurczak – filet z piersi, udziec, porcja rosołowa - korpus, ćwiartka tylna, kura rosołowa, Indyk – udziec** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Vac lub luzem Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, szczelne, prawidłowo oznakowane. Dostawa w lodzie, dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane |
| **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 i mięśni 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:serca, żołądki** |
| **Powierzchnia** | Lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszcząca błoną |
| **Barwa** | Typowa, tkanka łączna jasna, barwa wątróbki brązowo wiśniowa, żołądków i serc czerwona |
| **Wygląd** | Charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy, bez poszarpań, serca bez złogów tłuszczowych na produkcie i innych tkanek, 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 |

**Pakiet III - WĘDLINY**

**Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności:**

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: Wędliny drobno rozdrobnione, średnio lub grubo rozdrobnione, kiełbasy, mielonki** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe**  | Folia, vac lub luzem, trwale oznakowane Pojemniki 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, puste miejsca 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 delikatny 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**  | szynka wieprzowa typu „Staropolska” - parzona, minimum 90% mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu mono sodowego, bez dodatku fosforanów; kiełbasa szynkowa - kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, minimum 78% mięsa wieprzowego;kiełbasa szynkowa drobiowa - produkt drobiowy, parzony, minimum 47% fileta z kurczaka; pieczeń rzymska– produkt średnio rozdrobniony wieprzowy z dodatkiem produktów drobiowych, minimum 45% mięsa wieprzowego, parzony, zapiekany, w bloku; kiełbasa biała – cienka, średnio rozdrobniona, parzona, minimum 63% mięsa wieprzowego; parówki drobiowe – minimum 60% mięsa z kurczaka lub indyka, osłonka niejadalna; mielonka tyrolska – produkt wieprzowy, blokowy, średnio rozdrobniony, parzony. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 60%;kiełbasa parówkowa – kiełbasa wieprzowo – drobiowa, zawartość mięsa w równym stosunku (+/- 10%),produkt parzony;kiełbasa cienka typu „zwyczajna” – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w jelicie wieprzowym, minimum 81% mięsa wieprzowego; kiełbasa krakowska - wieprzowo – drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, osłonka niejadalna, mięso wieprzowe minimum 40 %, mięso z indyka minimum 14 %. kiełbasa wiejska – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, w jelicie wieprzowym, minimum 85% mięsa wieprzowego, charakterystyczny smak i zapachkiełbasa żywiecka – kiełbasa wieprzowa, minimum mięsa 89%, charakterystyczny smak i zapach, wygląd lekko suchawy, pomarszczonyszynka drobiowa konserwowa – produkt drobiowy, parzony, w bloku, zawartość mięsa minimum 65%baleron wieprzowy – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z karczku wieprzowego – minimum 65% mięsaszynka tradycyjna – bez zawartości glutenu, wieprzowa, kształt zależny od mięśnia, wędzona, minimum 65% mięsaszynka gotowana i łopatkowa – szynki z mięsa wieprzowego, minimum 65% mięsa, w formie kulki bądź lekko owalnej, folia i sznurek**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 niewymieszanej zawartości, , skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek soku, przebarwienia |
| **Barwa**  | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień 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**  | salceson z indyka – parzony, z dodatkiem wieprzowiny, minimum 33% mięsa z indyka;pasztetowa typu „firmowa” – produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, surowców drobiowych minimum 41%, wieprzowych minimum 20%;pasztet drobiowy – pieczony, foremka, średnio rozdrobniony, mięso i podroby minimum 78 %, w tym mięso z indyka minimum 43 %, wątroba drobiowa minimum 12 %, mięso z kurczaka minimum 8 %; mortadela – produkt wieprzowy, o zwartej strukturze, minimum mięsa 35%,parzona, homogenizowana;kaszanka - wędlina podrobowa, 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 ścisła |