

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kod CPV	Przedmiot zamówienia	Wymagania ogólne dla produktów należących o określonej grupy asortymentowej
15100000-9	Mięso i produkty mięsne ¹	<p><u>Wymagania chemiczne:</u> zawartość zanieczyszczeń w produkcie nieprzekraczająca poziomów określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, str. 5-24 z późn. zm.)</p> <p><u>Wymagania mikrobiologiczne:</u> spełniające wymagania określone w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, str. 1-26 z późn. zm.) Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p><u>Wymagania w zakresie pakowania:</u> pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia.</p> <p><u>Wymagania w zakresie znakowania:</u> do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca nazwę produktu, gramaturę, wykaz składników w przypadku produktów wieloskładnikowych, wykaz alergenów, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy i producenta oraz adres, informację o warunkach przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, kraj pochodzenia i pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

Szczegółowe wymagania dla mięsa (kod CPV 15110000-2)

Schab wieprzowy bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: część zasadnicza wieprzowiny; odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- ✓ od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- ✓ od góry – po linii podziału tuszy,
- ✓ od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej tak, aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
- ✓ od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,

całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi głównie mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. połędwiczka wewnętrzna)

¹ Szczegółowe wymagania dla mięsa i produktów mięsnych zostały opisane w poniższych tabelach.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa mięśni	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Konsystencja	jęderna i elastyczna
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Trwałość

Schab wieprzowy b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szynka wieprzowa bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej; z odciętą gołonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2 cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe, brzuchaty bez dolnej części.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa mięśni	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Konsystencja	jęderna i elastyczna
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Trwałość

Szynka wieprzowa b/k powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Udziec z indyka bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: Mięso otrzymane z ud indyczych po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwiaków i zdjęciu grubego tłuszczu podskórnego, bez obcych zanieczyszczeń.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	sucha, matowa (sucha skórka)
2	Przekrój	lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
3	Konsystencja	jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
4	Barwa mięsa	jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia; niedopuszczalne krwawe wylewy w mięśniach nóg; niedopuszczalna barwa brązowo-brunatna
5	Barwa tłuszczu	biało – kremowa do żółtej; niedopuszczalne zabarwienie szarawe
6	Zapach	charakterystyczny, bez obcych zapachów; niedopuszczalny zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, a w odniesieniu do tłuszczu – niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu

Trwałość

Udziec z indyka b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Filet z piersi kurczaka lub indyka (mięso świeże, niemrożone)

Opis: element tuszki kurczęcej lub indyczej obejmujący mięsień piersiowo – powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części; cały filet z piersi z obojczykiem lub jego połowa, bez skóry z obojczykiem i chrząstką mostka, przy czym masa kości obojczykowej i chrząstki mostka stanowią nie więcej niż 3% całkowitej masy filetu z piersi z obojczykiem

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; powierzchnia może być wilgotna; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca
2	Barwa	naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach
3	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

Trwałość

Filet z kurczaka lub indyka powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Udziec wołowy bez kości (mięso świeże i niemrożone)

Opis: element otrzymany z części ćwierćtuszy tylnej, z części udźca, odcięty od przodu: wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo- brzusznej ćwierćtuszy oraz odcięty od dołu: po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym a następnie całkowicie odkostniony, pozbawiony tłuszczu i błon ścięgnistych. W skład udźca wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych. Mięso w regularnych blokach.

l.p.	Cechy	Wymagania
1	Obróbka	powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe
2	Powierzchnia	gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,
3	Barwa mięśni i tłuszczu	jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie
4	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
5	konsystencja	jędrna i elastyczna
6	zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Trwałość: Udziec wołowy świeży b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szczegółowe wymagania dla wędlin (kod CPV 15131130-5)

1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
2. Wolno stosować następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: chlorek sodu, azotyn sodu w dawce zgodnej z aktualnymi przepisami, askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5 % w stosunku do masy gotowego wyrobu, naturalne przyprawy.
3. Nie dopuszcza się w wędzonym parzonych białek innych niż pochodzące z mięsa (jak np. białka sojowego, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi ziemniaczanej, błonnika pszennego, grochowego, bambusowego).
4. Nie dopuszcza się wędlin z dodatkiem białek mleka krowiego oraz laktozy.

Szynka wieprzowa gotowana (wedlina)

Opis: wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, parzona,

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre, dopuszczalna marmurkowatość, niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, zawartość białka nie mniej niż 18% masowych, zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie mniej niż 96%
3	Barwa na powierzchni	mięsa – jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej
4	Barwa na przekroju	mięsa – różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do lekko różowej
5	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość:

Szynka wieprzowa gotowana powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 14 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szynka drobiowa (wedliny drobiarskie)

Opis: wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiu, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony lub pieczony,

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	produkt bez osłonek lub w osłonkach, ściśle przylegający do powierzchni wyrobu, kształt uzależniony od rodzaju użytego elementu i osłonki, powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna
2	Konsystencja i struktura	ściśła, soczysta, krucha, zawartość białka nie mniej niż 18 % masowych, zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie mniej niż 96 %
3	Barwa	na przekroju – jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość:

Szynka drobiowa gotowana powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 14 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowanie i znakowanie mięsa i wędlin

- Opakowanie:** - Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP)
- Opakowania transportowe powinny stanowić zamknięte pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Znakowanie: Opakowania jednostkowe powinny być oznakowane etykietą zawierającą następujące dane:

- 1) Nazwę produktu
- 2) Gramaturę produktu
- 3) Wykaz składników w przypadku produktów wieloskładnikowych
- 4) Wykaz alergenów
- 5) Termin przydatności do spożycia
- 6) Nazwę dostawcy – producenta, adres
- 7) Warunki przechowywania
- 8) Oznaczenie partii produkcyjnej
- 9) Kraj pochodzenia
- 10) Oraz pozostałe informacje zgodne z obowiązującym prawem