

## ZAŁACZNIK NR 1 DO SIWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## MIĘSO WOŁOWE I WIEPRZOWE

Opis przedmiotu zamówienia			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
Mięso wołowe w elementach			<ol style="list-style-type: none"> <li>Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP. W przypadku gdy Wykonawca nie jest producentem – wymóg o wdrożeniu systemu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wyżej wymienione dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego, w szczególności podczas czynności badania ofert jak i w czasie realizacji umowy.</li> <li>Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizytacji w zakładzie Wykonawczy / zakładzie produkcyjnym.</li> <li>Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania badań dostarczonego mięsa w laboratorium stacji SANEPID lub innych akredytowanych laboratoriach spożywczych raz na kwartał. Wszystkie badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.</li> <li>Mięso wołowe i wieprzowe w gatunku pierwszym (świeże, nie mrożone), z młodych sztuk</li> <li>Mięso musi posiadać obowiązujące badania weterynaryjne oraz handlowy dokument identyfikacyjny. Dokumenty muszą być okazywane przy każdej dostawie.</li> <li>Mięso musi spełniać aktualne normy jakościowe dotyczące poszczególnych rodzajów asortymentu oraz w zakresie dopuszczalnego prawem składu.</li> <li>Zamawiający wymaga aby dostarczane mięso było czyste, bez śladu jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne, elastyczne, miało swoisty świeży zapach, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy oraz płciowy lub moczowy, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni.</li> <li>Zamawiający wymaga aby dostawy odbywały się odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem) środkiem transportu-chłodnią, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin</li> </ol>
1	<b>Rostbef z kością</b> część tylna ćwierćtuszy, kolor czerwony, tłuszcz o barwie białej; mięso obrośnięte widoczną błoną i warstwą tłuszczu; o drobnowłóknistej, jednolitej soczystej tkance mięśniowej	500 kg	
2	<b>Szponder z kością</b> partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber nad mostkiem; mięso nieznacznie przerośnięte tłuszczem o barwie jasnokremowej, charakterystyczna ciemnoczerwona barwa, zapach świeży i aromatyczny	500 kg	
3	<b>Antrykot z kością</b> długi mięsień wzdłuż kręgosłupa przyrastający do kręgów piersiowych, od dołu żeber z warstwą tłuszczu o barwie jasnokremowej powięzi, zapach świeży i aromatyczny	500 kg	
4	<b>Rozbratel z kością</b> część grzbietowa tuszy wołowej; tkanka mięśniowa grubowłóknista, obrośnięta delikatnie tłuszczem i błonami; zapach świeży i swoisty; barwa czerwona lub ciemnoczerwona	500 kg	
5	<b>Kark wołowy z kością</b> część ćwierćtuszy przedniej, odcinek szyjny i przednia część grzbietowa; zapach świeży i swoisty; barwa tłuszczu jasnokremowa	1 000 kg	

## DZP.262.29.2019

6	<b>Mostek z kością</b> dolna część partii mięśniowej ze znaczną okrywą tłuszczową; zapach świeży, lekko słodki i swoisty; barwa mięsa czerwona	400 kg	<p>przydatności do spożycia).</p> <p>9. Kierowcy transportujący żywność zobowiązani są zachować czystość i higienę osobistą, nosić odzież ochronną oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia.</p> <p>10. Zamawiający wymaga aby mięso było transportowane samochodem-chłodnią w terminie do 24 godzin od telefonicznego (potwierdzonego pisemnie faxem lub pocztą elektroniczną) lub pisemnego (fax, poczta elektroniczna) złożenia zamówienia przez upoważnionego pracownika Działu Żywnienia.</p> <p>11. Dostawy objęte zamówieniem w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej, przepisów BHP, temperatury przewożenia produktów itp. Muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 824)</p> <p>12. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia spełniał następujące wymagania w zakresie znakowania i pakowania:</p> <p>a. do pakowania wykorzystywane pojemniki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;</p> <p>b. każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku;</p> <p>c. opakowania muszą być czyste, nieuszkodzone i powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem;</p> <p>d. każdy pojemnik powinien być opatrzony etykietą zawierającą minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwa produktu,</li> <li>- termin przydatności do spożycia,</li> <li>- nazwa dostawcy / producenta wraz z adresem,</li> <li>- warunki przechowywania,</li> <li>- oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>- masę netto</li> </ul>
7	<b>Mięso z łopatki bez kości</b> wołowina bez kości - klasa II mięso chude bez grubszych ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia; bez węzłów chłonnych; warstwa tłuszczu zewnętrznego do 2 mm; barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej	1 000 kg	
8	<b>Mięso extra – Wołowina bez kości - klasa I</b> mięso chude, bez ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia, bez węzłów chłonnych, bez tłuszczu zewnętrznego, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, bez oznak zaparzenia	2 000 kg	
9	<b>Kości wołowe</b> elementy pozostałe po rozbiorze mięsa, zapach świeży i swoisty barwa odpowiednia dla tego asortymentu bez cech zaparzenia	100 kg	
10	<b>Goleń (pręga wołowa)</b> kończyna dolna przednia i tylna, zapach typowy dla wołowiny lekko ostry, barwa jasnoczerwona bez oznak zaparzenia	1000 kg	
Mięso wieprzowe w elementach			
11	<b>Łopátka wieprzowa z kością (bez golonki)</b> mięso średnio tłuste, bez ścięgien, bez tkanki łącznej (błón), warstwa tłuszczu zewnętrznego do 8 mm	3 500 kg	
12	<b>Szynka wieprzowa z kością (bez golonki, biodrówki i ogonówki) - klasa I</b> mięso chude bez ścięgien, tkanki łącznej (błón), bez tłuszczu zewnętrznego, bez oznak zaparzenia	500 kg	
13	<b>Schab karkowy z kością</b> mięso średnio tłuste, bez ścięgien, tkanki łącznej (błón), bez tłuszczu zewnętrznego, bez oznak zaparzenia	1 300 kg	

14	<b>Żebra wieprzowe paski</b> kości żebrowe obrośnięte cienką warstwą tkanki mięśniowej, tłuszczowej oraz błonami, zapach swoisty bez oznak zaparzenia	1 300 kg	<p><b>WYKAZ WYMAGANYCH NORM DOTYCZĄCYCH ZAWARTOŚCI SUBSTANCJI ORAZ DOPUSZCZALNEGO SKŁADU MIESA I PRZETWORÓW MIESNYCH:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PN-ISO 2294:1999P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości fosforu całkowitego (metoda odwoławcza)</li> <li>▪ PN-ISO 1444:2000P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości tłuszczu wolnego</li> <li>▪ PN-ISO 1442:2000P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości wody (metoda odwoławcza)</li> <li>▪ PN-ISO 13730:1999P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości fosforu całkowitego –metoda spektrofotometryczna</li> <li>▪ PN-ISO 3496:2000P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości hydroksyproliny</li> <li>▪ PN-ISO 13965:2001P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości skrobi i glukozy –metoda enzymatyczna</li> <li>▪ PN-ISO 2917:2001P Mięso i przetwory mięsne –Pomiar pH - metoda odwoławcza</li> <li>▪ PN-ISO 13493:2001P Mięso i przetwory mięsne-- Oznaczenie zawartości chloramfenikolu - metoda chromatografii cieczowej</li> <li>▪ PN-ISO 1841-2:2002P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości chlorków –Część 2 metoda potencjometryczna</li> <li>▪ PN-ISO 1841-1:2002P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości chlorków –Część 1 metoda Volharda</li> <li>▪ PN-ISO 4134:2002P Mięso i przetwory mięsne –Oznaczenie zawartości kwasu L-(+)-glutaminowego –metoda odwoławcza</li> <li>▪ PN-ISO 13496:2002P Mięso i przetwory mięsne –Wykrywanie związków barwiących –metoda chromatografii cienkowarstwowej</li> <li>▪ PN-ISO 82109:201P Mięso i przetwory mięsne - Oznaczenie zawartości tłuszczu białka i wody - metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)</li> </ul>
15	<b>Golonka</b> tkanka mięśniowa przerośnięta błonami, powięziami i tkanką kostną, otoczona skórą, zapach swoisty bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia	60 kg	
16	<b>Nogi wieprzowe</b> przednia i tylna część tuszy oddzielona od golonki, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała, zapach swoisty bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia	60 kg	
17	<b>Bok surowy bez żebra</b> kości żebrowe obrośnięte cienką warstwą tkanki mięśniowej, tłuszczowej oraz błonami	1 300 kg	
18	<b>Słonina</b> podskórna tkanka tłuszczowa, barwa biała, zapach swoisty bez oznak zjełczenia i odłamków kostnych	400 kg	
19	<b>Podgardle</b> tkanka mięśniowa mocna przerośnięta warstwą tłuszczu	100 kg	
20	<b>Schab środkowy z kością</b> mięso chude, bez ścięgien, tkanki łącznej (błon), bez tłuszczu zewnętrznego, częściowo pozbawione kości, barwa różowa	4 100 kg	