

Załącznik nr 5.2 do SWZ

Zadanie II – Drób – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: Udziec z kurczaka świeży

1. Wymagania ogólne:
Element tuszy kurczęcej obejmujący jedną kość udową łącznie z otaczającymi je mięśniami.
2. Wymagania organoleptyczne:
 - Wygląd: Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linię cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą.
 - Barwa: Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
 - Zapach: Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczak. Nie dopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu
3. Pakowanie, znakowanie i przechowywanie:
 - Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
 - Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
 - Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.
4. Trwałość:
Okres przydatności do spożycia drób pakowany próżniowo powinien być ważny minimum 7 dni od momentu dostawy do odbiorcy. Mięso bez opakowania próżniowego musi być ważne minimum 2 dni od momentu dostawy.
5. Dostawa drobiu odbywa się do magazynu żywnościowego minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach: 7.00 - 9.30.
6. Dostawca drobiu dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
7. Nie dopuszcza się drobiu mrożonego.
8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Filet z indyka świeży

1. Wymagania ogólne:
Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry
2. Wymagania organoleptyczne:
 - 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 od skóry i kośćca.
 - Barwa: Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
 - Zapach: Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, nie dopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
3. Pakowanie, znakowanie i przechowywanie:
 - Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
 - Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
 - Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.
4. Trwałość:
Okres przydatności do spożycia drób pakowany próżniowo powinien być ważny minimum 7 dni od momentu dostawy do odbiorcy. Mięso bez opakowania próżniowego musi być ważne minimum 2 dni od momentu dostawy.
5. Dostawa drobiu odbywa się do magazynu żywnościowego minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach: 7.00 - 9.30.
6. Dostawca drobiu dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
7. Nie dopuszcza się drobiu mrożonego.
8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Porcje rosółowe świeże

1. Wymagania ogólne:

Porcja rosółowa świeża – korpus to część mięsa, która jest wykorzystywana do przygotowania rosółu. Jest to część tuszy drobiowej, kurczaka, która obejmuje kości, skórę oraz mięso.

Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: Korpus – część kurczaka która obejmuje kości, skórę oraz mięso. Prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszczalne niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze;
- Barwa: Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla porcji rosółowych
- Zapach: Naturalny, charakterystyczny dla porcji rosółowych, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu korpusa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2. Pakowanie, znakowanie i przechowywanie:

- Pakowanie: opakowania powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Na opakowaniu należy podać następujące informacje: nazwa pieczywa, wykaz surowców, nazwę dostawcy - producenta, adres, masę jednostkową oraz wartość energetyczną w 100g produktu.
- Przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta.

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia drób pakowany próżniowo powinien być ważny minimum 7 dni od momentu dostawy do odbiorcy. Mięso bez opakowania próżniowego musi być ważne minimum 2 dni od momentu dostawy.

4. Dostawa drobiu odbywa się do magazynu żywnościowego minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach: 7.00 - 9.30.

5. Dostawca drobiu dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się drobiu mrożonego.

7. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.