

Zadanie nr 2

Opis przedmiotu zamówienia na zakup i dostawę drobiu **i podrobów drobiowych**

Poz. 1 Filet z kaczki bez kości (świeży)

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z tusz kaczek, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 2 Filet z piersi indyka bez kości (świeży)

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z tusz indycznych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indycznego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 3 Filet z piersi kurczaka bez kości (świeży)

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 4 Golonka z indyka

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z ud indyczych, zawierające mięśnie ud ze skórą, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Opakowanie jednostkowe – mięso – golonki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 5 Indyk świeży cały

Wymagania klasyfikacyjne - Indyk cały, wypatroszony, bez głowy, stóp i pierza (dokładnie wyczyszczony), mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 6 Kaczka cała świeża

Wymagania klasyfikacyjne – Kaczka cała, wypatroszona, bez głowy i stóp, pierza (dokładnie oczyszczona), mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczki świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 7 Kurczak cały świeży

Wymagania klasyfikacyjne – Kurczak cały, wypatroszony, bez głowy i stóp, pierza, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego kurczaka, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 8 Mięso z uda indyka

Wymagania klasyfikacyjne – mięso z uda indyczego bez skóry oraz tłuszczu podskórnego.

Mięso pokrojone na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Charakteryzuje je barwa typowa dla mięsa udowego - czerwona do ciemnoczerwonej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 9 Noga cała z kaczki świeża

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kaczki, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna

Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 10 Noga cała z kurczaka świeża

Wymagania klasyfikacyjne – waga nogi musi zawierać się w przedziale 250-330 g. Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 11 Porcja rosółowa

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające elementy grzbietu wraz z szyją i skórą, porcje rosółowe powinny być cięte wzdłuż grzbietu, linie cięć równe,

gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 12 Skrzydelka drobiowe

Wymagania klasyfikacyjne – mięso drobiowe uzyskane kurcząt, zawierające elementy skrzydeł wraz ze skórą, powinny być cięte przy grzbiecie, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 13 Szyje z indyka

Wymagania klasyfikacyjne – szyje z indyka, bez głowy i pierza (dokładnie wyczyszczone) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 14 Wątroba z indyka (świeża)

Wymagania klasyfikacyjne - wątróbki drobiowe uzyskane z indyków, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność

szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 15 Wątroba z kurczaka (świeża)

Wymagania klasyfikacyjne – wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Poz. 16 Żołądki kurczaka (świeże)

Wymagania klasyfikacyjne – żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW !!!:

Opakowania – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw – 1 raz w tygodniu, godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00