

Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb prowadzonej przez Muzeum Romantyzmu w Opinogórze statutowej działalności gospodarczej. Ilości, podane w załącznika do Formularza ofertowego (załącznik nr 1 do SWZ), zostały określone na podstawie ubiegłorocznych potrzeb i będą służyć jedynie do porównania i oceny ofert. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, zastrzega sobie prawo do realizacji zmienionej ilości poszczególnych artykułów. Faktyczne ilości zamawianych artykułów będą zależały od zgłaszanych w okresie trwania umowy potrzeb oraz będą rozliczane wg cen jednostkowych podanych w ofercie. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2004 r., poz.288 z późn. zm.).

Wymagania wspólne dla asortymentu:

Czystość: mięso czyste, tzn. bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się; smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków); mięso wieprzowe niepochodzące z knurów i loch.

Na każdej partii towarów musi być zaznaczona data przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zabrudzenia itp.

Mięso drobiowe w elementach z kością:

Uda właściwie umięśnione, tzn. linia cięta równo, nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione,

bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi według polskich norm PN-A-86524.

Porcje rosołowe (korpusy: Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych według polskich norm PN-A-86526).

Wyroby muszą mieć następujące cechy jakościowe: elementy właściwie umięśnione, tzn. nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła, połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych, dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, drób musi posiadać Dokument Identyfikacji Handlowej.

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Mięso wołowe i wieprzowe:

Elementy świeże, tzn. schłodzone nie mrożone, spełniające wymagania norm polskich PN-A-82003, PN-A-82002.

Mięso czyste bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, konsystencja jędrna i elastyczna, barwa jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne

zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach ostry oraz płciowy i moczowy.

Wędliny drobiowe i wieprzowe:

Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna, smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku; niedopuszczalny obcy smak i zapach, mogący świadczyć o nieświeżości. Kiełbasa zwyczajna – zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50% mięsa wołowego nie mniej niż 3,5% świeża, o prawidłowej barwie i zapachu.

Zamawiający nie dopuszcza dostawy wędlin paczkowanych.

Dostawy powinny być realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku codziennie na podstawie każdorazowych zleceń składanych telefonicznie przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.

Wykonawca powinien zapewnić terminową realizację zamówień oraz transport i rozładunek do pomieszczeń magazynowych wskazanych przez Zamawiającego na własny koszt.

Transport mięsa i wędlin winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne (w tym czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem). Pojazdy winny być dopuszczone przez PPIS do przewozu żywności

W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają określonym wymaganiom, wraz z każdą dostawą Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego zamówionego produktu:

Kartę produktu, lub inny dokument, z którego będzie wynikał jego skład oraz spełnienie wymagań określonych przez Zamawiającego.