



Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej
Powiatowy Szpital Specjalistyczny

37-450 Stalowa Wola, ul. Staszica 4
NIP: 865-20-75-413, REGON: 0003125672

III.2.230/380 ZP/ 106 /2017

Stalowa Wola dnia 13.04.2017 r.

Wszyscy zainteresowani

dot. :przetargu nieograniczonego na cykliczne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego oraz ich przetworów dla potrzeb Kuchni Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli:
ogłoszonego w BZP pod nr 63645 - 2017 z dnia 2017-04-11 r.

Informujemy, że wpłynęły następujące pytania dotyczące SIWZ:

Pytanie nr 1.

Mam pewną wątpliwość co do wędliny, poz 1 czyli szynka wieprzowa bk.

Opis produktu (definicja i wymagania organoleptyczne oraz termin przydatności do spożycia) jest taki jakby chodziło o mięso świeże, a nie wędlinę, dlatego proszę o doprecyzowanie, czy chodzi o szynkę jako mięso świeże czy szynkę jako wędlinę

Odp. Zamawiający doprecyzowuje ,że chodzi o szynkę wieprzową jako wędliną. W załączeniu poprawiony opis szynki wieprzowej

Odpowiedzi na pytania stanowią integralną część SIWZ. Proszę o uwzględnienie ich treści w składanych ofertach przetargowych.

Z poważaniem

Ł-CA DYREKTORA
ds. Administracyjno-Exploatacyjnych

mgr inż. Antoni Bochnak



tel.: 15 8433 205
fax: 15 8420 672
e-mail: sekretariat@szpital-stw.com
www.szpital-stw.com



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe

Pozycja 1 SZYNKA WIEPRZOWA 1000KG

Definicja

Szynka wieprzowa mielona

Szynka wieprzowa mielona stanowiąca jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%.

Wymagania

Wymagania organoleptyczne - Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
3	Barwa	Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Wymagania chemiczne

Tablica 2- Wymagania chemiczne

l.p	W 100g produktu	
1	Wartość energetyczna	105-240 kcal
2	Zawartość tłuszczu w tym;	3g – 20g
3	Kwasy tłuszczowe nasycone	1g- 7g
4	Zawartość białka	min 12g
5	Zawartość węglowodanów	1g – 4,5g
6	Zawartość soli	do 2,5g

Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Trwałość

Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej mielonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.