

### Opis przedmiotu zamówienia – I część - MIĘSO

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

<b>MIĘSO WOŁOWE</b>			
1.	flaki wołowe	kg	80
<b>MIĘSO WIEPRZOWE</b>			
2.	golonka wieprzowa peklowana	kg	30
3.	karczek b/k	kg	90
4.	kości wieprzowe	kg	240
5.	kości wieprzowe wędzone	kg	32
6.	łopatka b/k	kg	120
7.	mięso mielone wieprzowe	kg	115
8.	nogi wieprzowe	kg	40
9.	ozory wieprzowe	kg	40
10.	schab b/k	kg	60
11.	słonina surowa	kg	45
12.	szynka b/k	kg	70
13.	żeberka paski	kg	80
14.	wieprzowina klasy 2	kg	40
<b>MIĘSO DROBIOWE</b>			
15.	filet z piersi kurczaka	kg	85
16.	kurczak tuszka	kg	17
17.	krew kacza	litr	5
18.	porcje rosółowe drobiowe	kg	200
19.	porcje z kaczki	kg	6
20.	skrzydełka drobiowe	kg	100
21.	udka drobiowe lux	kg	95
22.	udziec drobiowy	kg	60
23.	wątroba drobiowa	kg	65
24.	żołądki drobiowe	kg	65

## 2. Szczegółowa charakterystyka zamawianych produktów:

### **MIESO WOŁOWE**

#### **1. Flaki wołowe**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób z żołądków wołowych dokładnie oczyszczonych, flaki świeże, krojone w paski, bez przypraw, smak i zapach: typowy, bez obcych smaków, zapachów i pleśni,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

### **MIESO WIEPRZOWE**

#### **2. Golonka wieprzowa peklowana**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

surowy element mięsny pochodzący z golonki wieprzowej bez kości, soczysta, nie rozpadający się, widoczne użyte przyprawy, powleczone w siatkę przeznaczoną do kontaktu z żywnością, powierzchnia boczna pofałdowana, układ tłuszczu, mięsa i skóry właściwy dla golonki wieprzowej, mięśnie luźno związane z tłuszczem, barwa mięsa – różowa, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – siatka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

#### **3. Kości wieprzowe**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże kości od schabu lub karkowe, niemrożone, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

#### **4. Kości wieprzowe wędzone**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięsiste kości schabowe lub karkowe, wędzone, niemrożone, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek hermetycznie zamykany

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

#### **5. Mięso mielone wieprzowe**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

wieprzowe z szynki, klasa I, świeże-niemrożone, bez konserwantów, mięso przed zmieleniem pozbawione skóry, kości i ścięgien, nieoddzielane mechanicznie, umyte przed zmieleniem, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – tacka hermetycznie zamykana

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **6. Nogi wieprzowe**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża noga wieprzowa przednia odcinana w stawie przedramiennie-nadgarstkowym z pozostawieniem kości nadgarstka przy nodze, występują kości nadgarstka, śródreżca i palców, noga tylna odcięta powyżej stawu skokowego w ten sposób, by guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego, dokładnie oczyszczona ze szczeciny, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **7. Słonina surowa**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

## **8. Schab b/k**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso wieprzowe, świeże, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **9. Szynka b/k**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **10. Łopatka b/k**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso wieprzowe, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, z zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

## **11. Karczek b/k**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, w kształcie walca,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**12. Żeberka paski**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawione słoniny i skóry, pasy żeber o długości od 40 do 60 cm o grubości min. 5 cm, barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, świeże, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**13. Wieprzowina klasa 2**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso świeże, wieprzowe, klasa II, surowe bez fałd i skóry, z niewielką ilością tłuszczu, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**14. Ozory wieprzowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Świeże, długie i wąskie, na powierzchni wyraźnie widoczne liczne brodawki, powierzchnia lekko wilgotna dopuszczalna lekko obsuszona, niedopuszczalna powierzchnia oślizgła lub ze śladami pleśni, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa: szaroróżowa, górna powierzchnia o barwie szaroróżowej, popielatej lub brutalnej, niedopuszczalny zapach obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**MIESO DROBIOWE**

**15. Krew kaczka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, z kaczki, bez skrzepów, niedopuszczalne: krew wieprzowa, odpowiednia proporcja krwi i octu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy

opakowanie zbiorcze – pojemniki typu Euro

**16. Filet z piersi kurczaka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, bez skóry i kości, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi; schłodzony (temperatura 0°- 4°C), wygląd: właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni nie związanych ze sobą,

barwa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa mięśni naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiowego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**17. Porcje rosółowe drobiowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka tj. korpus z szyją, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro

**18. Porcje z kaczki**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa kaczego, element uzyskany z rozbioru tuszki kaczki tj. korpus z szyją, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**19. Udka drobiowe lux**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

element tuszki kurczaka obejmujący kości udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, świeże, I klasy jakości, nie mrożone, właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach świadczących o obtłuczeniach, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**20. Wątroba drobiowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurecząt w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkami zazieleniałej wątroby świadczący o rozlaniu żółci, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**21. Żołądki drobiowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

z kurecząt lub gęsi lub kaczce, I klasa jakości, świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**22. Kurczak tuszka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, czysta, wykrwawiona, bez pierza, głowy i łap, wypatroszona, z szyją, bez podrobów, nie dopuszcza się złamań kości i oparzelin mrozowych, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych

substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach świadczących o obtłuczeniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**23. Udziec drobiowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, element tuszki z drobiu obejmujący kość - udową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami; dwa cięcia wykonuje się w stawach, wygląd: udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; 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 drobiu, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

**24. Skrzydółka drobiowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

element tuszki kurczęcej obejmujący dwie kości (bez lotki), łącznie z otaczającymi je mięśniami, dwa cięcia wykonuje się w stawach, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. mięso z , o niskiej zawartości wody, świeże (niemrożone i nierozmrażane), prawidłowa barwa, dobrze oczyszczona, bez wystających kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie oraz zapach i smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – pojemnik typu Euro,

3. Dla dostarczanego mięsa wymagany min. 4 dniowy termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, które zostały wyspecyfikowane w § 4 projektu umowy.
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze każdorazowo musi zawierać poniższe informacje:
  - a) nazwa producenta
  - b) nazwa produktu
  - c) pojemność opakowania
  - d) termin przydatności do spożycia

- e) warunki przechowywania
- f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
- g) zawartość tłuszczu

Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.

8. Sposób wykonania zamówienia:

- a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania mięsa. Dostawy odbywać się będą 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) na zasadach określonych w projekcie umowy.
- b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,
- c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
- d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą.

9. Transport:

- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu mięsa (samochód chłodnia lub izoterma) i na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
  - b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **na 4 miesiące 2023 r tj. do 31.08.2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

DYREKTOR  
  
Lidia Lewandowska

