

### Opis przedmiotu zamówienia – I część - MIĘSO

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa dla 64 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku oraz 60 uczestników Centrum Wsparcia Społecznego przy ul. Piekarskiej 25 we Włocławku w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

|    |                             |    |     |
|----|-----------------------------|----|-----|
| 1  | flaki wołowe                | kg | 50  |
| 2  | golonka wieprzowa peklowana | kg | 50  |
| 3  | kości wieprzowe             | kg | 240 |
| 4  | kości wieprzowe wędzone     | kg | 40  |
| 5  | mięso mielone wieprzowe     | kg | 230 |
| 6  | nogi wieprzowe              | kg | 50  |
| 7  | ozory wieprzowe             | kg | 80  |
| 8  | słonina surowa              | kg | 80  |
| 9  | schab b/k                   | kg | 140 |
| 10 | łopatka b/k                 | kg | 190 |
| 11 | karczek b/k                 | kg | 80  |
| 12 | żeberka paski               | kg | 80  |
| 13 | szynka b/k                  | kg | 50  |
| 14 | szynka kulka                | kg | 50  |
| 15 | krew kaczka                 | kg | 8   |
| 16 | filet z piersi indyka       | kg | 10  |
| 17 | filet z piersi kurczaka     | kg | 240 |
| 18 | porcje rosolowe drobiowe    | kg | 480 |
| 19 | porcje z kaczki             | kg | 8   |
| 20 | udka drobiowe lux           | kg | 20  |
| 21 | wątroba drobiowa            | kg | 80  |
| 22 | żołądki drobiowe            | kg | 80  |
| 23 | udziec drobiowy             | kg | 140 |
| 24 | skrzydelka drobiowe         | kg | 100 |
| 25 | podudzie z kurczaka         | kg | 140 |

## 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:**

mięiste 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 jęlczenia, 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. Lopatka 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. 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,

### **14. Szynka kulka – b/k**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Mięso surowe wieprzowe bez fałd skóry, tłuszczu, niewędzone, niepakowane, waga 1kg - 1,200kg,

#### **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. Filet z piersi indyka**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt świeży, bez skóry i kości, element uzyskany z rozbioru tuszki indyka, 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,

**18. 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

**19. 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,

**20. 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,

**21. Wątroba drobiowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurcząt 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,

**22. Żołądki drobiowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

z kurcząt lub gęsi lub kaczki, 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,

**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. Skrzydelka 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,

**25. Podudzie z kurczaka**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Element tuszki kurczęcej, pałka czyli dolna ćwiartka kurczaka, obejmująca jedną kość, łącznie z otaczającymi ją mięśniami, jedno cięcie wykonuje się w stawie, wygląd – podudzie właściwie Umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ucięte, linia cięcia równa, gładka , powierzchnia Powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi 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.

3. Dla dostarczanego mięsa wymagany min. 4 dniowy termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzone 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:
- nazwa producenta
  - nazwa produktu
  - pojemność opakowania
  - termin przydatności do spożycia
  - warunki przechowywania
  - szczegółowy skład w wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych
  - zawartość tłuszczu
- Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
- a.a.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.
  - a.a.b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,
  - a.a.c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
  - a.a.d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 40% 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 **6 miesięcy 2024 roku tj. do 30.06.2024 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 6 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*