

DZIAŁ II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie 1 Mięso wołowe

CPV 15111000-9

1.1 Ćwiertusze wołowe w klasie I

szacunkowa ilość: 18 000 kg

1.2 Podroby wołowe (serca, płuca, wątroba, języki)

szacunkowa ilość: 80 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa mięsa:
 - a) musi spełniać wymagania norm dotyczących mięsa uznanego przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdadne do spożycia, przeznaczonego do obrotu (PN-65/A-82000, PN-91/A-82001)
 - b) mięso i podroby powinny być świeże i dostarczane w stanie wychłodzonym
 - c) mięso wołowe w klasie odtłuszczenia półtuszy 1 (brak złogów tłuszczu w klatce piersiowej, widoczne wszystkie żebra), bez przerostów tłuszczowych
 - d) pełno-mięsne, schłodzone, świeże
 - e) konsystencja – mięso jędrne, elastyczne
 - f) barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, z bydła dorosłego do brązowo-wiśniowej
 - g) mieć swoisty, charakterystyczny dla gatunku zapach – bez zapachu obcego, wskazującego na rozpoczynające się psucie, zapachu płciowego, zapachu mocz
 - h) czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
2. Zamawiane mięso wołowe musi być:
 - a) dostarczane w ćwierćtuszach tylnych i przednich w równych proporcjach
 - b) ćwierćtusza przednia powinna być dodatkowo podzielona poprzez oddzielenie łopatki z karkówką od żeber,
3. Dostarczane mięso wołowe musi być zakwalifikowane przez lekarza weterynarii jako mięso dopuszczone do handlu i otempłowane wg zasad zgodnych z obecnie obowiązującymi przepisami (oczekowane pieczętką, posiadającą ten sam znak identyfikacyjny lekarza weterynarii, co załączone do każdej dostawy zaświadczenie kwalifikacyjne, stwierdzające przydatność mięsa do handlu i do spożycia dla ludzi;
4. Dostarczane mięso wołowe musi być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
5. Każda dostawa mięsa musi posiadać zaświadczenie wydane przez lekarza weterynarii, stwierdzające jego przydatność do spożycia, które musi zawierać:
 - i. nazwę zakładu, w którym ubój został wykonany
 - ii. daty uboju
 - iii. podpis lekarza badającego dostarczane mięso, jego pieczętkę z imieniem, nazwiskiem i nr statystycznym
 - iv. ilość kilogramów mięsa zakwalifikowanego w danej dostawie do handlu
 - v. każda ćwierćtusza musi posiadać właściwą dla mięsa spożywczego pieczętkę weterynaryjną i być zaopatrzona w etykietę (zaświadczenie kwalifikacyjne) z nazwą asortymentu, numerem kolczyka, datą urodzenia, datą uboju, krajem pochodzenia zwierzęcia oraz numerem i nazwą zakładu w którym ubój został wykonany a także z datą przydatności do spożycia,
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa wołowego (badania parazytologiczne, mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, m.in. enzymy marketowe jakości, metale ciężkie, dioksyne, furany, PCB,

antybiotyki, pozostałości pestycydów). W przypadku wyników niekorzystnych, ponadnormatywnych, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badań/analiz (ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/466c z dnia 3 marca 2023 r. zmieniające załączniki II, III i V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości izoksabenu, nowaluronu i tetrakonazolu w określonych produktach lub na ich powierzchni), Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności. Próbkę będą pobierane w obecności przedstawiciela Wykonawcy (dostawcy towaru) podczas przyjmowania towaru do magazynu GOZ. Niekorzystny wynik badania, zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badania.

Warunki i terminy dostawy:

- a) dostawy będą realizowane jeden raz na 2 tygodnie (2 razy w miesiącu) po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i wielkości dostawy z działem zaopatrzenia GOZ,
- b) dostawa do magazynu Zamawiającego, wraz z wyładowaniem do chłodni, w Gdańsku - Oliwie ul. Karwieńska 3 w godz. 07:00 – 13:00
- c) mięso musi być przewożone samochodem typu chłodnia. Samochód musi posiadać decyzję lub zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewozu mięsa wydane przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną. Transport musi odbywać się zgodnie z obowiązującym prawem dotyczącym produktów spożywczych – mięsa.
- d) mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 14 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
- e) do każdej dostawy Wykonawca musi dołączyć dokument handlowy stosowany przy przewozie w obrębie Wspólnoty Europejskiej produktów pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z obowiązującymi przepisami - Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) potwierdzający przydatność mięsa wołowego do spożycia dla ludzi. Dokument musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu.
- f) każda część tuszy powinna być szczelnie owinięta folią spożywczą
- g) niespełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych np. za małą ilość ćwierćtuszy tylnych w stosunku do przednich, może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy.
- h) w przypadku odrzucenia dostawy Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt zakwestionowaną partię towaru, na wolną od wad, w terminie do 48 godzin.

Zadanie 2 Filety z piersi indyka

CPV 15112120-3

1. Filety z piersi indyka

Pakowane próżniowo po 2-3 kg

Szacunkowa ilość: 1800 kg (Gdański Ogród Zoologiczny) oraz 550 kg (Schronisko)

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa mięsa:
 - a) świeże i schłodzone, zdatne do spożycia przez ludzi
 - b) swoisty, charakterystyczny zapach, bez zapachu obcego wskazującego na rozpoczynające się psucie,
 - c) właściwy wygląd, bez wysusзки powierzchniowej
 - d) czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
2. Dostarczane mięso musi być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
3. Filety z piersi indyka muszą spełniać następujące warunki:
 - a) filety z piersi indyka muszą pochodzić z ubojni będącej pod nadzorem weterynaryjnym – nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny,
 - b) filety z piersi indyka powinny posiadać etykietę informacyjną z datą przydatności do spożycia i weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym,
 - c) mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 6 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
 - d) do każdej dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zdatność filetów z piersi indyka do spożycia dla ludzi.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa (badania parazytologiczne, mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, m.in. enzymy marketowe jakości, metale ciężkie, dioksyny, furany, PCB, antybiotyki, pozostałości pestycydów). W przypadku wyników niekorzystnych, ponadnormatywnych, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badań/analiz (ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/466c z dnia 3 marca 2023 r. zmieniające załączniki II, III i V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości izoksabenu, nowaluronu i tetrakonazolu w określonych produktach lub na ich powierzchni), Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności. Próbkę będą pobierane w obecności przedstawiciela Wykonawcy (dostawcy towaru) podczas przyjmowania towaru do magazynu GOZ. Niekorzystny wynik badania, zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badania.

Warunki i terminy dostawy:

- a) dostawy będą realizowane dwa razy w miesiącu, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i wielkości dostawy z działem zaopatrzenia GOZ lub Schroniska,
- b) dostawa do magazynu Zamawiającego, wraz z wyładowaniem do chłodni, w Gdańsku - Oliwie ul. Karwieńska 3 w godz. 07:00 – 13:00 lub do magazynu Schroniska dla bezdomnych zwierząt w Gdańsku – Kokoszkach, ul. Przyrodników 14- w godz. 9:00-13:00 – od poniedziałku do piątku
- c) mięso musi być przewożone samochodem typu chłodnia; samochód musi posiadać decyzję lub zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewozu mięsa wydane przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną; transport musi odbywać się zgodnie z obowiązującym prawem dotyczącym produktów spożywczych – mięsa,

- d) mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ lub magazynu Schroniska przynajmniej 6 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
- e) do każdej dostawy Wykonawca musi dołączyć dokument handlowy stosowany przy przewozie w obrębie Wspólnoty Europejskiej produktów pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z obowiązującymi przepisami - Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) potwierdzający przydatność filetów z kurczaka do spożycia dla ludzi,
- f) niespełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy,
- g) w przypadku odrzucenia dostawy Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt zakwestionowaną partię towaru, na wolną od wad, w terminie do 48 godzin.

Zadanie 3 Tuszki królicze z podrobami

CPV 15119100-6

1. Tuszki królicze z podrobami

Pakowane próżniowo

Szacunkowa ilość: 2000 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa tuszek króliczych – cechy produktu:
 - a) świeże, schłodzone
 - b) zdadne do spożycia dla ludzi
 - c) czyste, bez najmniejszych śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
 - d) swoisty, charakterystyczny zapach, bez zapachu obcego wskazującego na rozpoczynające się psucie,
 - e) właściwy wygląd, bez wysusзки powierzchniowej.
2. Zamawiane króliki muszą spełniać następujące wymagania:
 - a) każda tuszka powinna być pakowana próżniowo,
 - b) tuszki królicze powinny pochodzić z ubojni będącej pod nadzorem weterynaryjnym – nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny,
 - c) tuszki królicze z podrobami powinny posiadać etykietę z informacją dotyczącą daty przydatności do spożycia, weterynaryjny numer identyfikacyjny w owalnym znaku, nazwę i adres producenta,
 - d) tuszki muszą być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 6 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
 - e) powinny być poddane ubojowi zgodnie z obecnie obowiązującymi standardami i przepisami weterynaryjnymi;
3. Dostarczane króliki muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r.) – materiał kategorii 3.
4. Dostarczane króliki muszą być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa (badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, m.in. enzymy marketowe jakości, metale ciężkie, dioksyny, furany, PCB, antybiotyki, pozostałości pestycydów). W przypadku wyników niekorzystnych, ponadnormatywnych, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badań/analiz (ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/466c z dnia 3 marca 2023 r. zmieniające załączniki II, III i V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości izoksabenu, nowaluronu i tetrakonazolu w określonych produktach lub na ich powierzchni), Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności. Próbkę będą pobierane w obecności przedstawiciela Wykonawcy (dostawcy towaru) podczas przyjmowania towaru do magazynu GOZ. Niekorzystny wynik badania, zobowiązuje Wykonawcę do pokrycia kosztów badania.

Warunki i terminy dostawy:

1. dostawy będą realizowane co trzy tygodnie, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i wielkości dostawy z działem zaopatrzenia GOZ,

2. dostawa do magazynu Zamawiającego, wraz z wyładowaniem do chłodni, w Gdańsku - Oliwie ul. Karwieńska 3 w godz. 07:00 – 13:00,
3. mięso musi być przewożone samochodem typu chłodnia. Samochód musi posiadać dokument o dopuszczeniu środka transportu do przewozu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nie do spożycia dla ludzi, wydany przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną; Króliki tuszki będą stanowiły pokarm dla zwierząt i nie wrócą do łańcucha żywnościowego (nie będą wykorzystane do spożycia przez ludzi), dlatego dopuszcza się przewóz transportem produktów kat. 3,
4. do każdej dostawy wymagany jest dokument handlowy,
5. niespełnienie wymogów jakościowych może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy; w przypadku odrzucenia dostawy Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt zakwestionowaną partię towaru, na wolną od wad, w terminie do 48 godzin.