

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięs i wędlin do żłobków Gdańskiego Zespołu Żłobków, w okresie jednego roku, tj. do:
- a) Żłobka nr 1 – ul. Malczewskiego 33,
 - b) Żłobka nr 2 - ul. Piastowska 92a,
 - c) Żłobka nr 3 - ul. Chałubińskiego 20,
 - d) Żłobka nr 4 - ul. Startowa 3,
 - e) Żłobka nr 5 - ul. Konopnickiej 14,
 - f) Żłobka nr 7 - ul. Pocztowa 1,
 - g) Żłobka nr 8 - ul. Szeroka 15/17,
 - h) Żłobka nr 9 - ul. Raławicka 8,
 - i) Żłobka nr 10 - ul. Królewskie Wzgórze 2,
 - j) Żłobka nr 11 - ul. Wilanowska 16,
 - k) Żłobka nr 12 - ul. Olsztyńska 12,
 - l) Żłobka nr 13 - ul. Kolorowa 27.

Kod CPV	Przedmiot zamówienia	Wymagania ogólne dla produktów należących o określonej grupy asortymentowej
15110000-2	Mięso ¹	<p><u>Wymagania chemiczne:</u> zawartość zanieczyszczeń w produkcie nieprzekraczająca poziomów określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, str. 5-24 z późn. zm.)</p> <p><u>Wymagania mikrobiologiczne:</u> spełniające wymagania określone w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, str. 1-26 z późn. zm.)</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p><u>Wymagania w zakresie pakowania:</u> pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia.</p> <p><u>Wymagania w zakresie znakowania:</u> do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca nazwę produktu, gramaturę, wykaz składników w przypadku produktów wieloskładnikowych, wykaz alergenów, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy i producenta oraz adres, informację o warunkach przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, kraj pochodzenia i pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

¹ Szczegółowe wymagania dla mięsa zostały opisane w poniższych tabelach.

15131130-5	Wędliny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. Wolno stosować następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: chlorek sodu, azotyn sodu w dawce zgodnej z aktualnymi przepisami, askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5 % w stosunku do masy gotowego wyrobu, naturalne przyprawy. 3. Nie dopuszcza się w wędzonkach parzonych białek innych niż pochodzące z mięsa (jak np. białka sojowego, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi ziemniaczanej, błonnika pszennego, grochowego, bambusowego). <p>Nie dopuszcza się wędlin z dodatkiem białek mleka krowiego oraz laktozy</p>
------------	---------	---

Szczegółowe wymagania dla mięsa (kod CPV 15110000-2)

Schab wieprzowy bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: część zasadnicza wieprzowiny; odcięty z odcinka piersiowo – łędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- ✓ od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- ✓ od góry – po linii podziału tuszy,
- ✓ od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej tak, aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
- ✓ od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,

całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi głównie mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (tj. połędwiczka wewnętrzna)

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa mięśni	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Konsystencja	jędrna i elastyczna
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Trwałość

Schab wieprzowy b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szynka wieprzowa bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej; z odciętej golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2 cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe, brzuchaty bez dolnej części.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa mięśni	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Konsystencja	jędra i elastyczna
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Trwałość

Szynka wieprzowa b/k powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Udziec z indyka bez kości (mięso świeże, niemrożone)

Opis: Mięso otrzymane z ud indyczych po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwiaków i zdjęciu grubego tłuszczu podskórnego, bez obcych zanieczyszczeń.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	sucha, matowa (sucha skórka)
2	Przekrój	lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
3	Konsystencja	jędra, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
4	Barwa mięsa	jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia; niedopuszczalne krwawe wylewy w mięśniach nóg; niedopuszczalna barwa brązowo-brunatna
5	Barwa tłuszczu	biało – kremowa do żółtej; niedopuszczalne zabarwienie szarawe
6	Zapach	charakterystyczny, bez obcych zapachów; niedopuszczalny zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, a w odniesieniu do tłuszczu – niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu

Trwałość

Udziec z indyka b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Filet z piersi kurczaka lub indyka (mięso świeże, niemrożone)

Opis: element tuszki kurczęcej lub indyczej obejmujący mięsień piersiowo – powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części; cały filet z piersi z obojczykiem lub jego połowa, bez skóry z obojczykiem i chrząstką mostka, przy czym masa kości obojczykowej i chrząstki mostka stanowią nie więcej niż 3% całkowitej masy filetu z piersi z obojczykiem.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; powierzchnia może być wilgotna; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca
2	Barwa	naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach
3	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa z drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

Trwałość

Filet z kurczaka lub indyka powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Udziec wołowy bez kości (mięso świeże i niemrożone)

Opis: element otrzymany z części ćwierćtuszy tylnej, z części udźca, odcięty od przodu: wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej ćwierćtuszy oraz odcięty od dołu: po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym a następnie całkowicie odkostniony, pozbawiony tłuszczu i błon ścięgniastych. W skład udźca wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych. Mięso w regularnych blokach.

l.p.	Cechy	Wymagania
1	Obróbka	powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe
2	Powierzchnia	gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,
3	Barwa mięśni i tłuszczu	jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wisniowej; dopuszczalne zmatowienie
4	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
5	konsystencja	jędrna i elastyczna
6	zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Trwałość: Udziec wołowy świeży b/k powinien posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 5 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szczegółowe wymagania dla wędlin (kod CPV 15131130-5)

1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
2. Wolno stosować następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: chlorek sodu, azotyn sodu w dawce zgodnej z aktualnymi przepisami, askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5 % w stosunku do masy gotowego wyrobu, naturalne przyprawy.
3. Nie dopuszcza się w wędzoncek parzonych białek innych niż pochodzące z mięsa (jak np. białka sojowego, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi ziemniaczanej, błonnika pszennego, grochowego, bambusowego).
4. Nie dopuszcza się wędlin z dodatkiem białek mleka krowiego oraz laktozy.

Szynka wieprzowa gotowana (wędlina)

Opis: wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, parzona.

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre, dopuszczalna marmurkowatość, niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, zawartość białka nie mniej niż 18% masowych, zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie mniej niż 96%
3	Barwa na powierzchni	mięsa – jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej
4	Barwa na przekroju	mięsa – różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do lekko różowej
5	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość:

Szynka wieprzowa gotowana powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 14 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Szynka drobiowa (wędliny drobiarskie)

Opis: wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiu, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony lub pieczony,

Wymagania organoleptyczne

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	produkt bez ośłonek lub w ośłonkach, ściśle przylegający do powierzchni wyrobu, kształt uzależniony od rodzaju użytego elementu i oślonki, powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna
2	Konsystencja i struktura	ściśła, soczysta, krucha, zawartość białka nie mniej niż 18 % masowych, zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie mniej niż 96 %
3	Barwa	na przekroju – jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość:

Szynka drobiowa gotowana powinna posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności deklarowany przez producenta **nie może być krótszy niż 14 dni** w dniu dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowanie i znakowanie mięsa i wędlin

Opakowanie: - Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP)
- Opakowania transportowe powinny stanowić zamknięte pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Znakowanie: Opakowania jednostkowe powinny być oznakowane etykietą zawierającą następujące dane:

- 1) Nazwę produktu,
- 2) Gramaturę produktu,
- 3) Wykaz składników w przypadku produktów wieloskładnikowych,
- 4) Wykaz alergenów,
- 5) Termin przydatności do spożycia,
- 6) Nazwę dostawcy – producenta, adres,
- 7) Warunki przechowywania,
- 8) Oznaczenie partii produkcyjnej,
- 9) Kraj pochodzenia,
- 10) Oraz pozostałe informacje zgodne z obowiązującym prawem.

Dodatkowe informacje dotyczące opakowań znajdują się w Zał. Nr 1 do OPZ – tabeli.

Szczegóły dotyczące składania zamówień

1. Przedmiot zamówienia będzie dostarczany do źłobków Zamawiającego tj. do:

- 1) Żłobka nr 1 – ul. Malczewskiego 33, 80-107 Gdańsk,
- 2) Żłobka nr 2 - ul. Piastowska 92a, 80-358 Gdańsk,
- 3) Żłobka nr 3 - ul. Chałubińskiego 20, 80-807 Gdańsk,
- 4) Żłobka nr 4 - ul. Startowa 3, 80-461 Gdańsk,
- 5) Żłobka nr 5 - ul. Konopnickiej 14, 80-240 Gdańsk,
- 6) Żłobka nr 7 - ul. Pocztowa 1, 80-827 Gdańsk,
- 7) Żłobka nr 8 - ul. Szeroka 15/17, 80-835 Gdańsk,
- 8) Żłobka nr 9 - ul. Raławicka 8, 80-406 Gdańsk,
- 9) Żłobka nr 10 - ul. Królewskie Wzgórze 2, 80-283 Gdańsk,
- 10) Żłobka nr 11 - ul. Wilanowska 16, 80-809 Gdańsk,
- 11) Żłobka nr 12 - ul. Olsztyńska 12, 80-395 Gdańsk,

- 12) Żłobka nr 13 - ul. Kolorowa 27, 80-180 Gdańsk.
2. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie przez okres 12 miesięcy począwszy od dnia wskazanego we wzorze Umowy.
 3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać artykuły w opakowaniach fabrycznych producenta albo dostarczać artykuły równoważne z tym zastrzeżeniem, że oferowane artykuły będą miały co najmniej takie same parametry jakościowe co artykuły określone przez Zamawiającego. Udokumentowanie jakości produktu równoważnego obciąża Wykonawcę.
 4. Zamawiający informuje, że ilości towarów mają charakter szacunkowy i mogą ulec zmianie w zakresie i w okolicznościach wskazanych w Umowie. Wykonawca nie ma prawa do roszczeń odszkodowawczych z tytułu niezrealizowania całości przedmiotu zamówienia.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw w następujący sposób:
 - 1) sukcesywnie w terminie obowiązywania Umowy, w każdy poniedziałek i czwartek tygodnia, pod warunkiem złożenia zamówienia przez Zamawiającego w czwartek do godz. 13:00 (w przypadku gdy dzień dostawy wypada w poniedziałek następnego tygodnia, tj. po tygodniu w którym zostało złożone zamówienie) lub we wtorek do godz. 13:00 (w przypadku gdy dzień dostawy wypada w czwartek tego samego tygodnia w którym zostało złożone zamówienie) za pomocą poczty e-mail wskazanej w Umowie,
 - 2) w ilościach zgodnych z zamówieniami i terminach zgodnych z Umową do magazynów Odbiorcy wskazanych w zamówieniu,
 - 3) w godzinach od 07:00 do 14:00. W uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających Wykonanie dostawy w godzinach wskazanych w zdaniu poprzednim, Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy towaru od godziny 6:00 rano albo do godziny 16:00 za wcześniejszym zawiadomieniem odbiorcy do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dostawę na e-mail: z którego nadesłano zamówienie. W przypadku braku odpowiedzi odbiorcy do godziny 15:00 w dniu poprzedzającym dostawę, brak odpowiedzi poczytuje się jako brak wymaganej zgody,
 - 4) dostawa wędlin w plastrach w opakowaniach wyłącznie o wielkości od 0,15g do 0,25 kg,
 - 5) wykonywania każdorazowej dostawy do żłobków co najmniej 2 pojazdami spełniającymi wymagania wskazane w Umowie,
 - 6) Zamówienia będą składane przez pracowników żłobków drogą e-mailową nie później niż 3 dni robocze przed dniem dostawy z możliwością skorygowania zamówienia jeden dzień roboczy przed dostawą, przy czym za pierwszy dzień roboczy liczy się dzień złożenia zamówienia,
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę VAT za zrealizowane dostawy dwa razy w miesiącu, dla każdego odbiorcy i dostarczyć oryginał do odbiorcy wraz z dostawą,
 - 8) Zamawiający informuje, że w czasie przerwy urlopowej w lipcu i sierpniu dostawy będą odbywały się do części odbiorców w lipcu a do części odbiorców w sierpniu,
 - 9) Wykonawca dostarczy zamówiony towar do magazynów żłobków, własnym transportem, staraniem i na własny koszt,
 - 10) Wykonawca odpowiada za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania Umowy.

Dodatkowe informacje dotyczące opakowań i wymaganych terminów ważności znajdują się w Załączniku nr 1 do OPZ – tabeli.