

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Rodzaj zamówienia: dostawa

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa (transport i wniesienie) do Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP w Mysłakowicach, ul. Jeleniogórska 20, następujących artykułów żywnościowych:

Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych /CPV 15100000-9/
RÓŻNE RODZAJE MIĘS I WĘDLIN

- a. Szczegółowy zakres (nazwa towaru i ilość) przewidzianych do dostawy artykułów żywnościowych do Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP w Mysłakowicach (58-533), ul. Jeleniogórska 20, zawarty został w aktywnym formularzu cenowym na platformie zakupowej – Raport oferty zawierający ceny jednostkowe netto będzie stanowić załącznik do umowy.
- b. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz nie dopuszcza składanie ofert częściowych. Każdy Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na wszystkie artykuły wskazane w aktywnym formularzu ofertowym.
- c. Poszczególne ilości produktów żywnościowych wymienionych w aktywnym formularzu cenowym na platformie zakupowej określają maksymalne ilości artykułów żywnościowych dostarczanych do Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP w Mysłakowicach, przez okres od dnia 01.01.2024 r. do 31.12.2024 roku.
- d. Rozliczenia za realizację zamówienia będą prowadzone w oparciu o ceny jednostkowe oferowanego asortymentu podane przez Wykonawcę w aktywnym formularzu cenowym oraz ilości rzeczywiście zamawianych artykułów.
- e. Podana w aktywnym formularzu cenowym ilość artykułów żywnościowych jest przyjęta szacunkowo i ilość ta może ulec zmianie wg bieżącego zapotrzebowania, przy czym wysokość wynagrodzenia może ulec zmianie jedynie z tytułu zakupu mniejszej ilości artykułów żywnościowych, ale maksymalnie do łącznej kwoty (wartości) zawartej w umowie. Wykonawca nie może mieć żadnych roszczeń w przypadku zamówienia mniejszej ilości zamawianych artykułów a tym samym gdy łączna wartość zamówień będzie niższa niż wartość podpisanej umowy. Zamawiający gwarantuje zamówienie na poziomie 40% wartości zamówienia ustalonego na podstawie ceny ofertowej Wykonawcy.
- f. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- g. Wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, a ponad to Zamawiający zastrzega sobie, w ramach wartości umowy, możliwość dokonywania zmian ilościowych w przedstawionym asortymencie, stosownie do rzeczywistych potrzeb, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzach cenowych.

- h. Jeśli w jakimkolwiek asortymencie użyto nazwy towarowej lub pochodzenia – Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny w stosunku do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej lub pochodzenia.
- i. Zastosowane w opisie produktów spożywczych znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, właściwości, jakości, przydatności towaru, jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze.
- j. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych w zakresie wskazanych znaków towarowych, patentów, norm, aprobat lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów, jednakże zachowane muszą być normy, parametry i standardy, jakimi charakteryzują się wyspecyfikowane przez Zamawiającego artykuły wymienione w aktywnym formularzu ofertowym na platformie zakupowej. Przedstawione parametry przedmiotu zamówienia stanowią minimum techniczne i jakościowe oczekiwane przez Zamawiającego i będą stanowiły podstawę oceny ewentualnych ofert równoważnych. Oferowane przez Wykonawców składających oferty równoważne artykułów muszą mieć parametry nie gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. Jeśli Zamawiający wskazał marki lub nazwy handlowe określa to klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy wyłącznie ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób czy producenta. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów, spoczywa na Wykonawcy.
- k. Przewożenie produktów spożywczych musi odbywać się zgodnie z wymaganiami wynikającymi z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U z 2022 r. poz. 2132), odpowiednio przystosowanym pojazdem na koszt własny wykonawcy (dostawcy).
- l. Wszystkie artykuły spożywcze wskazane w aktywnym formularzu cenowym na platformie zakupowej muszą być dostarczane i odbierane w obecności pracownika Zamawiającego.
- m. Termin dostawy: zgodnie z zapisami w Zapytaniu ofertowym (dostawa minimum dwa razy w tygodniu), z zastrzeżeniem, że termin dostawy musi być najpóźniej na drugi dzień roboczy od dnia złożenia zamówienia.
- n. Zamawiający nie wyraża zgody na określenie minimów logistycznych kwotowych i produktowo-ilościowych do zamówień częściowych.

3. RÓŻNE RODZAJE MIĘS I WĘDLIN

- a) Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
- b) Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
- c) Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego.

d) Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane:

- nazwę produktu
- termin przydatności do spożycia
- nazwę dostawcy - producenta, adres
- warunki przechowywania
- oznaczenia partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Wymagania wspólne dla mięsa:

- czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach ptasiowy lub moczowy,
- barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej,
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdadne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących z knurów i loch,, a mięso wołowe z bydła młodego,
- opakowanie – pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.

Wymagania wspólne dla wędlin:

I. klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, ostonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod ostonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w ostonkach naturalnych lub sztucznych, odcinkach krótkich 10 – 15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50g, 100g, 150g

opakowanie – pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.

Wymagania dla drobiu:

1. organoleptycznie – mięso drobiowe w elementach powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek opierzenia.

2. wymagania

Cechy	Mięso drobiowe w elementach z kością	Mięso drobiowe w elementach bez kości
Wygląd	Elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie ciecia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; połówka lub ćwiartka przednia może być bez z szyją lub bez szyi	Mięso piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
Barwa	Charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych; dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła	Naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych

•zapach – naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu

3. opakowania – skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu., elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

4. Użyte w formularzu ofertowym „nazwy własne” rodzajów mięs należy rozumieć jako:

Kiełbasa pasztetowa wieprzowa	wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby, masek i mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu wieprzowego i kaszy manny, bez dodatku krwi spożywczej, parzona.
Salceson	wędlina podrobowa, otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych, mięsa z głów wołowych peklowanych, skorek wieprzowych, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej, parzona
Kaszanka	wędlina podrobowa, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skorek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy gryczanej, z dodatkiem krwi spożywczej, parzona
Kiełbasa myśliwska	kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach wieprzowych cienkich
Parówka wieprzowa śląska	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi 5% mięsa wieprzowego kl. III, 15% mięsa wieprzowego kl. IV, 30% mięsa wołowego kl. II i 40% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skorek oraz 10% surowców uzupełniających
Kiełbasa mortadela	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające
Kiełbasa śląska	kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

Kiełbasa toruńska	kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa zwyczajna	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsnotłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 50% mięsa wieprzowego kl. II, 35% mięsa wołowego kl. II i 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skorek i 10% surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa krakowska parzona	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm), w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Baleron wieprzowy	Wędzonka, otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona
Poledwica wieprzowa	Wędzonka, otrzymana z peklowanych mięśni poledwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność
Szynka gotowana wieprzowa	Wędzonka, otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność
Boczek wędzony parzony	Wędzonka, otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberka, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona

Smalec wieprzowy	<p>Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi.</p> <p>Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.</p> <p>Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla. Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem</p>
Udko drobiowe	Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.
Filet drobiowy	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.
Wątroba drobiowa	Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.
Żołądki z kurczaka	żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.
Parówka drobiowa	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub nie wędzona, poddana obróbce cieplnej.
Poledwica drobiowa	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, nie wędzony lub wędzony, parzony lub pieczony.