**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zadanie 1 Mięso wołowe**

CPV 15111000-9

* 1. **Ćwierćtusze wołowe w klasie I**

szacunkowa ilość: 20 000 kg

* 1. **Podroby wołowe (serca, płuca, wątroba, języki)**

szacunkowa ilość: 80 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa mięsa:
2. musi spełniać wymagania norm dotyczących mięsa uznanego przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia, przeznaczonego do obrotu (PN-65/A-82000, PN-91/A- 82001)
3. mięso i podroby powinny być świeże i dostarczane w stanie wychłodzonym
4. mięso wołowe w klasie odtłuszczenia półtuszy 1 ( brak złogów tłuszczu w klatce piersiowej, widoczne wszystkie żebra), bez przerostów tłuszczowych
5. pełno-mięsne, schłodzone, świeże
6. konsystencja – mięso jędrne, elastyczne
7. barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, z bydła dorosłego do brązowo-wiśniowej
8. mieć swoisty, charakterystyczny dla gatunku zapach – bez zapachu obcego, wskazującego na rozpoczynające się psucie, zapachu płciowego, zapachu mocz
9. czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
10. Zamawiane mięso wołowe musi być:
	1. dostarczane w ćwierćtuszach tylnych i przednich w równych proporcjach
	2. ćwierćtusza przednia powinna być dodatkowo podzielona poprzez oddzielenie łopatki z karkówką od żeber,
11. Dostarczane mięso wołowe musi być zakwalifikowane przez lekarza weterynarii jako mięso dopuszczone do handlu i ostemplowane wg zasad zgodnych z obecnie obowiązującymi przepisami (ocechowane pieczątką, posiadającą ten sam znak identyfikacyjny lekarza weterynarii, co załączone do każdej dostawy zaświadczenie kwalifikacyjne, stwierdzające przydatność mięsa do handlu i do spożycia dla ludzi;
12. Dostarczane mięso wołowe musi być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
13. Każda dostawa mięsa musi posiadać zaświadczenie wydane przez lekarza weterynarii, stwierdzające jego przydatność do spożycia, które musi zawierać:
14. nazwę zakładu, w którym ubój został wykonany
15. daty uboju
16. podpis lekarza badającego dostarczane mięso, jego pieczątkę z imieniem, nazwiskiem i nr statystycznym
17. ilość kilogramów mięsa zakwalifikowanego w danej dostawie do handlu
18. każda ćwierćtusza musi posiadać właściwą dla mięsa spożywczego pieczątkę 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,
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa wołowego (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. Próbki 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 jeden raz na 2 tygodnie ( 2 razy w miesiącu ) 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 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.
4. mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 7 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
5. 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.
6. każda część tuszy powinna być szczelnie owiniętafolią spożywczą
7. niespełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych np. za mała ilość ćwierćtuszy tylnych w stosunku do przednich, może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy.
8. 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 15112100-7

1. **Filety z piersi indyka**

Pakowane próżniowo po 2-3 kg

Szacunkowa ilość: 3100 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa mięsa:
2. świeże i schłodzone, zdatne do spożycia przez ludzi
3. swoisty, charakterystyczny zapach, bez zapachu obcego wskazującego na rozpoczynające się psucie,
4. właściwy wygląd, bez wysuszki powierzchniowej
5. czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
6. Dostarczane mięso musi być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
7. Filety z piersi indyka muszą spełniać następujące warunki:
8. filety z piersi indyka muszą pochodzić z ubojni będącej pod nadzorem weterynaryjnym – nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny,
9. filety z piersi indyka powinny posiadać etykietę informacyjną z datą przydatności do spożycia i weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym,
10. mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 6 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
11. do każdej dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zdatność filetów z piersi indyka do spożycia dla ludzi.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa wołowego (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. Próbki 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 dwa razy w miesiącu, 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 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,
4. mięso musi być dostarczane do magazynu GOZ przynajmniej 7 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
5. 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,
6. niespełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy,
7. 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 Udka z kurczaka**

CPV 15112100-7

1. **Schłodzone udka z kurczaka**

Szacunkowa ilość 1200 kg

Wymagania zamawiającego:

1. Klasyfikacja jakościowa udek z kurczaka:
	1. mięso świeże, schłodzone pakowane po około 5kg,
	2. z możliwością spożycia przez ludzi,
	3. zapach powinien być charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest zapach kwaśny, pleśniowy, lub inny obcy,
	4. udka z kurczaka nie mogą pochodzić z uboju sanitarnego,
2. Dostarczane mięso musi być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
3. Udka z kurczaka muszą spełniać następujące warunki:
4. mięso porcjowane na udka – część nogi zawierającą jedynie kość udową;
5. muszą pochodzić z ubojni będącej pod nadzorem weterynaryjnym – nadany Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny,
6. powinny posiadać etykietę informacyjną z datą przydatności do spożycia i weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym,
7. mięso musi być dostarczane do magazynu Schroniska przynajmniej 6 dni przed datą utraty przydatności do spożycia,
8. do każdej dostawy wymagany jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zdatność filetów z piersi indyka do spożycia dla ludzi.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań/analiz laboratoryjnych w przypadku podejrzenia złej jakości mięsa wołowego (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. Próbki 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. dowóz do magazynu Schroniska dla bezdomnych zwierząt w Gdańsku – Kokoszkach, ul. Przyrodników 14,
2. częstotliwość dostaw: standardowa 200 kg raz w miesiącu; dopuszcza się okresowe przerwy w dostawach, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu i wielkości dostawy z Kierownikiem Schroniska,
3. 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,
4. niespełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych może spowodować nieprzyjęcie części lub całości danej dostawy,
5. w przypadku odrzucenia dostawy Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt zakwestionowaną partię towaru, na wolną od wad, w terminie do 48 godzin.