

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA MIĘSO WOŁOWE MROŻONE

I. PRZEWDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość (kg)</i>
Zadanie Nr 1	Mięso wołowe mrożone	15111000-9	23 000

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością nie rzadziej niż dwa razy na kwartał.
3. Orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy waha się w granicach od ok. 800 do ok. 2 000 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Mięso wołowe 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).
2. Zamawiane **mięso wołowe** musi być:
 - 2.1. dostarczane w ćwierćtuszach tylnych i przednich, w równych ilościach; przy czym:
 - 2.1.1. ćwierćtusza przednia powinna być dodatkowo podzielona:
 - poprzez oddzielenie łopatki, w skład której powinna wchodzić kość łopatki, kość ramienna oraz mięśnie towarzyszące; część ta powinna być także dodatkowo przecięta na dwie części;
 - dodatkowy podział część ćwierćtuszy z żebrami, mostkiem, rozbratem poprzez cięcie pomiędzy 5 a 6 lub 6 a 7 żebrzem;
 - 2.1.2. ćwierćtusza tylna powinna być dodatkowo podzielona:
 - poprzez oddzielenie udźca od łaty, polędwicy i rostbefu (cięcie między ostatnim kręgiem lędźwiowym a pierwszym kręgiem kości krzyżowej po linii mięśnia czworogłowego uda, tak by mięśnie brzucha pozostały jako łąta); łąta oraz polędwica powinny być także dodatkowo przecięte;
 - poprzez dodatkowe przedzielenie udźca, cięcie w okolicach stawu kolanowego i oddzielenie goleni.
 - 2.2. w klasie umięśnienia od „E” do „O”;
 - 2.3. ok. 75 % całkowitego zamówienia w klasie otłuszczenia od 1 do 3;
 - 2.4. ok. 25 % całkowitego zamówienia w klasie otłuszczenia 5;
 - 2.5. czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi;
 - 2.6. mieć swoisty, charakterystyczny dla gatunku zapach – bez zapachu obcego, wskazującego na rozpoczynające się psucie, zapachu płciowego, zapachu moczu.
 - 2.7. mrożone w temperaturze –18°C.

III. INNE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Dostarczane mięso wołowe musi być:
 - 1.1. zakwalifikowane przez lekarza weterynarii jako mięso dopuszczone do handlu i ostemplowane 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 skarmienia dla zwierząt;
 - 1.2. przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
2. Każda dostawa mięsa musi posiadać zaświadczenie wydane przez lekarza weterynarii, stwierdzające jego przydatność do spożycia, które musi zawierać:

- 2.1. nazwę zakładu, w którym ubój został wykonany;
 - 2.2. daty uboju;
 - 2.3. podpis lekarza badającego dostarczane mięso, jego pieczętę z imieniem, nazwiskiem i nr statystycznym;
 - 2.4. ilość kilogramów mięsa zakwalifikowanego w danej dostawie do handlu.
3. 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.
4. 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). Dokument musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA KRÓLIKI MROŻONE LUB SCHŁODZONE

I. PRZEWIDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (kg)</i>
Zadanie Nr 2	Króliki mrożone lub schłodzone	15119100-6	3 000

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością raz w miesiącu.
3. Orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy waha się w granicach od ok. 100 do ok. 400 kg.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiane króliki muszą spełniać następujące wymagania:
 - 1.1. powinny być poddane ubojowi zgodnie z obecnie obowiązującymi standardami;
 - 1.2. powinny być dostarczone mrożone lub świeżo ubite schłodzone;
 - 1.3. powinny być transportowane w taki sposób aby nie ulegały wzajemnemu zabrudzeniu, np. krwią;
 - 1.4. powinny być dostarczone w sposób umożliwiający wizualną ocenę ich jakości (tj. m.in.: dokładność patroszenia, stan skóry wewnątrz uszu);
 - 1.5. mają być ze skórą, z całym łbami, łapami, częściowo wypatroszone – tzn. mają posiadać serca, wątrobę, płuca (bez układu pokarmowego i pęcherza moczowego);
 - 1.6. powinny posiadać prawidłowy wygląd ogólny; nie mogą posiadać cech dyskwalifikujących, tzn.: oznak chorób, a w szczególności chorób pasożytniczych i zakaźnych, nowotworów, ropni i guzów nieznanego pochodzenia, nadmiernego zanieczyszczenia kałem i/lub moczem (biegunka), rażących zmian skórnych na kończynach (odgnioty, owrzodzenia skóry części podszwowej skoków – zaawansowany stan, strupy), oznak wskazujących na rozpoczęcie procesów psucia się przed zamrożeniem; wyklucza się króliki, których wewnątrz zostało zanieczyszczone treścią przewodu pokarmowego i/lub żółcią podczas wytrzewiania;
 - 1.7. minimalna masa pojedynczego królika nie powinna być mniejsza niż 1,5 kg; w wyjątkowych przypadkach, w tym także wynikających z potrzeby Zamawiającego, Zamawiający może przyjąć króliki poniżej 1-1,5 kg;
 - 1.8. mają pochodzić z ferm przemysłowych lub półprzemysłowych, objętych stałym nadzorem weterynaryjnym.
2. 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.
3. Na żądanie Zamawiającego przy dostawie Wykonawca musi dołączyć dokument, potwierdzający pełnienie nadzoru weterynaryjnego nad hodowlą przez ostatnie 30 dni przed datą dostawy i/lub zaświadczenie lekarza weterynarii nadzorującego hodowlę o stanie zdrowia zwierząt dostarczonych w danej partii.
4. Dostarczane króliki muszą być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli pochodzenia królików, w tym warunków ich utrzymania.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA SZCZURY MROŻONE

I. PRZEWDYWANE TERMINY I ILOŚCI DOSTAW

<i>nr zadania</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>przewidywana ilość w 2024 r. (szt.)</i>
Zadanie Nr 3	Szczury mrożone	15110000-2	3 600

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością nie rzadziej niż raz na kwartał.
3. Orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy waha się w granicach od 300 do 1000 szt.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiane przepiórki muszą spełniać następujące wymagania:
 - 1.1. masa pojedynczego szczura – 200-250 g;
 - 1.2. szczury mrożone w całości tuż po uśmierceniu zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami (przedtem przegłodzone) powinny być stopniowo schłodzone, a następnie zamrożone w temperaturze – 22 °C;
 - 1.3. powinny posiadać prawidłowy wygląd ogólny, sierść suchą (bez zanieczyszczenia kałem, moczem lub ściółką);
 - 1.4. bez cech wskazujących na zmiany chorobowe, w tym w szczególności choroby zakaźne lub pasożytnicze oraz oznak wskazujących na rozpoczęcie procesów psucia się tkanek przed zamrożeniem;
 - 1.5. muszą pochodzić z hodowli, posiadającej odpowiednie zezwolenie na prowadzenie tego typu działalności.
2. Dostarczane szczury muszą spełniać wymagania sanitarne zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r.) – materiał kategorii 3.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieprzyjęcia sztuk w bardzo niskiej kondycji.
4. Na żądanie Zamawiającego przy dostawie Wykonawca musi dołączyć dokument, potwierdzający pełnienie nadzoru weterynaryjnego nad hodowlą przez ostatnie 30 dni przed datą dostawy i/lub zaświadczenie lekarza weterynarii nadzorującego hodowlę o stanie zdrowia zwierząt dostarczonych w danej partii.
5. Dostarczane szczury muszą być przewożone środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym do transportu tego rodzaju towaru.