

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
 „Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin drobiowych oraz wieprzowych do Zakładu Karnego w Siedlcach”

CZĘŚĆ I - mięso drobiowe

Lp.	Towar	Kod CPV	ilość [kg]	Wymagania
1	ćwiartka z karczaka tylna	15112000-6	2800	świeża, niemrożona
2	żołądki drobiowe	15131500-0	600	świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niemrożone
3	wątroba drobiowa	15131500-0	800	świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie

CZĘŚĆ II - wędliny drobiowe

Lp.	Towar	Kod CPV	ilość [kg]	Wymagania
1	parówki drobiowe	15131130-5	800	kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki i przyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm
2	kiełbasa drobiowa cienka	15131135-0	800	homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.
3	kiełbasa mielonka drobiowa	15131130-5	600	wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej
4	blok drobiowy	15131130-5	600	wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, konsystencja zwarta, dość krucha, na przekroju barwa jasnorożowa, smak typowy dla użytych surowców i przypraw, wyrób w osłonce barierowej, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg
5	serdelki drobiowe	15131130-5	600	wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej.
6	mortadela drobiowa	15131130-5	600	kiełbasa homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%., kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70 -90 mm,

				powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
7	kiełbasa parówkowa drobiowa	15131130-5	600	wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

CZĘŚĆ III - wędliny wieprzowe

Lp.	Towar	Kod CPV	ilość [kg]	Wymagania
1	kiełbasa parówkowa wieprzowa	15131130-5	800	wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
2	parówki wieprzowe	15131130-5	600	kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki i przyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm
3	mortadela wieprzowa	15131130-5	1000	kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%., kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70 -90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

4	kaszanka	15131134-3	2000	wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ściśta, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
5	salceson włoski	15131100-6	500	produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej
6	salceson czarny	15131100-6	500	produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej
7	kiełbasa wieprzowa śląska	15131130-5	200	kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.
8	pasztetowa wieprzowa	15131400-9	1200	wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych, niepodwędzana
9	mortadela wieprzowa z warzywami	15131130-5	800	kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20% oraz kawałkami warzyw np. papryka, kukurydza itp., kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70 -90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ściśta, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
10	wątrobianka	15131400-9	600	wyrób podrobowy nie krwisty z wątroby wieprzowej, słoniny kaszy manny, cebuli, przypraw, wędzony o konsystencji smarownej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej. 1. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju około 4 cm 2. Konsystencja i struktura smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu 3. Barwa na powierzchni jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej 4. Barwa na przekroju szara, szaro-kremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy 5. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

CZĘŚĆ IV - mięso i podroby wieprzowe

Lp.	Towar	Kod CPV	Ilość [kg]	Wymagania
1	mięso wieprzowe II	15113000-3	800	80/20, nie mrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego,

	klasy			barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.
2	wątroba wieprzowa	15114000-0	1200	świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.
3	serca wieprzowe	15114000-0	500	świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.
4	słonina wieprzowa bez skóry	15114000-0	300	świeża, biała, surowa, w płatach bez skóry,

Informacje dodatkowe:

1. Towar powinien być dostarczany bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
2. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz normy GHP, GMP.
3. Dostarczane mięsa i wędliny winny być gatunku I (mięso wieprzowe gulaszowe klasyfikowane zgodnie z definicją podziału technologicznego kl. II), zgodnie z Polską Normą,
4. Cechy dyskwalifikujące wspólnie dla mięsa: Obce zapachy i naloty, oślizgłość, nienaturalna barwa, występowanie gruczołów, fragmentów kości błon, ścięgien, powięzi, skór, krwi, ślady zamrażania i rozmrażania. W przypadku mięsa wieprzowego kl. II nadmierna ilość tłuszczu (powyżej 20 % ogółem) oraz występowanie tłuszczu zewnętrznego i śródtkankowego o grubości powyżej 2 mm, rozdrobnienie do kawałków mniejszych jak 3x3 cm.
5. Cechy dyskwalifikujące wspólnie dla wędlin: Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni powstałe w wyniku kontaktu z innym asortymentem oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.
6. Wędliny drobiowe nie mogą w składzie surowcowym posiadać mięs lub półproduktów pochodzenia wieprzowego i muszą spełniać kryteria dopuszczające je do spożycia przez osoby żywiące wg diety lekkostrawnej.
7. Wykonawca wraz z pierwszą dostawą dostarczy dla zamawiającego szczegółowe dane dotyczące charakterystyki każdego z produktów. Winny one zawierać: skład surowcowy, skład chemiczny, wykaz alergenów oraz świadectwo jakości.
8. Wykonawca wymieni lub uzupełni reklamowany towar w terminie do **24** od momentu zgłoszenia reklamacji.
9. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia:
 - 1) Część 1 – mięso drobiowe: nie mniej niż 4 dni;
 - 2) Część 2 – wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni;
 - 3) Część 3 – wędliny wieprzowe: nie mniej niż 7 dni;
 - 4) Część 4 - mięso i podroby wieprzowe: nie mniej niż 4 dni.

10. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
11. Mięso dostarczane będzie w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
- 1) nazwę środka spożywczego;
 - 2) dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
 - 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
 - 4) Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
 - 5) masę netto środka spożywczego;
 - 6) warunki przechowywania;
 - 7) oznaczenie partii produkcyjnej;
 - 8) klasę jakości handlowej;
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

12. Terminy:

- 1) termin realizacji dostaw: przez 6 miesięcy od 01.07.2024r.
- 2) częstotliwość dostaw:
 - a) **dostawy** do Zakładu Karnego w Siedlcach realizowane będą **dwa razy w tygodniu** w przypadku części I, III i IV w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00**, w dni ustalone indywidualnie przy składaniu zamówienia;
 - b) **dostawy** do Zakładu Karnego w Siedlcach realizowane będą **raz w tygodniu** w przypadku części II w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00**, w dni ustalone indywidualnie przy składaniu zamówienia

- 13. Miejsce realizacji dostaw: magazyn żywności Zakładu Karnego w Siedlcach ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce**