

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia z podziałem na części**Część I WĘDLINY WIEPRZOWE**

Tabela nr 1

L.p	Nazwa artykułu	Kod CPV	Ilość [kg]
1	Pasztetowa wieprzowa	15131310-1	1600
2	Salceson czarny	15131120-2	700
3	Kaszanka	15131134-3	2200
4	Kiełbasa cienka (typu zwyczajna)	15131130-5	2000
5	Metka wieprzowa	15131120-2	500
6	Parówki cienkie	15131130-5	2300
7	Mortadela wieprzowa	15131130-5	700
8	Pasta z boczkiem	15871274-5	500
9	Pasta z szynką i pomidorami	15871274-5	500

Wędliny wieprzowe muszą charakteryzować się odpowiednimi walorami organoleptycznymi, odpowiednimi dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny zapach obcy.

Konsystencja wędlin: wilgotna, odpowiednia marmurkowatość.

Barwa wędlin: charakterystyczna dla danego asortymentu.

Dla kiełbasy: zwyczajnej: produkty o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasy pakowane w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm.

Kiełbasa: metka, mortadela wieprzowa, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 45% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których surowce mięsno tłuszczowych zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mortadela pakowana w osłonki o średnicy od 60-100mm. Metka pakowana w osłonki o średnicy od 30-40mm. Kiełbasa parówka, pakowane w osłonkę o średnicy od 20- 30mm.

Kiełbasa: mielonka wieprzowa, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 40% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.

Salceson czarny: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Salcesony pakowane w osłonki o średnicy od 60-120mm.

Pasztetowa: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pasztetowa pakowana w osłonki o średnicy do 50mm.

Kaszanka: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kaszanka pakowana w osłonki o średnicy do od 30 mm do 50mm.

Pasta z boczkiem – Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa wieprzowego ok. 30% (w tym boczek wieprzowy ok. 10%). Pasta pakowana w osłonki o średnicy > 30 mm.

Pasta z szynką i pomidorami - Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa wieprzowego ok. 30% (w tym szynka wieprzowa ok. 10%). Pasta pakowana w osłonki o średnicy > 30 mm.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie informacji przesłanej drogą elektroniczną lub telefonicznie, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z odpowiednim, kilkudniowym wyprzedzeniem.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (Dostawca) własnym transportem i na własny koszt, pojazdem spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych **artykułów spożywczych tj. wędlin wieprzowych** do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie zakładu Zamawiającego tj. **Areszt Śledczy w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk.**

Dostarczane artykuły spożywcze przez Wykonawcę (Dostawcę) muszą posiadać odpowiednie znakowanie, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości.

Termin minimalnej trwałości nie może być krótszy niż 7 dni licząc od daty dostawy.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 10% całości zamówienia.

Dostawy będą realizowane 1 raz w tygodniu.

Dostawy w poniedziałki, wtorki lub czwartki danego tygodnia w godzinach od 9⁰⁰ do 14⁰⁰

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni (w zależności od złożonej oferty) liczonych od daty wpływu do siedziby prawidłowo wystawionej faktury.

Część II MIĘSO WIEPRZOWE ORAZ POROBY WIEPRZOWE

Tabela nr 2

L.p	Nazwa artykułu	Kod CPV	Ilość [kg]
1	Mięso wieprzowe chude	15131410-2	600
2	Wątroba wieprzowa	15114000-0	1000
3	Płuca wieprzowe	15114000-0	1000

Mięso wieprzowe chude - barwa charakterystyczna dla barwy mięsa. Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny), forma nierozdrobniona lub rozdrobniona w kawałkach nie mniejszych niż 2x2 cm, mięso surowe, świeże niemrożone, bez zanieczyszczeń obcych, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, dodatkowo w opakowaniach jednostkowych nie większych niż 5 kg.

Wątroba wieprzowa surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, oczyszczona.

Płuca wieprzowe, surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, pozbawione pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi.

Mięso, wątroba i płuca pakowane w czyste, suche, nieuszkodzone, plastikowe skrzynki EURO-2 wyścielane folią zabezpieczającą przed działaniem czynników zewnętrznych.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie informacji przesłanej drogą elektroniczną lub telefonicznie, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z odpowiednim, kilkudniowym wyprzedzeniem.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (Dostawca) własnym transportem i na własny koszt, pojazdem spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych **artykułów spożywczych – mięsa wieprzowego oraz podrobów wieprzowych** do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie zakładu Zamawiającego tj. **Areszt Śledczy w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk.**

Dostarczane artykuły spożywcze przez Wykonawcę (Dostawcę) muszą posiadać odpowiednie znakowanie, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości.

Minimalny **termin trwałości do spożycia 3 dni** od daty dostawy.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 10 % całości zamówienia.

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni (w zależności od złożonej oferty) liczonych od daty wpływu do siedziby prawidłowo wystawionej faktury.

Dostawy będą realizowane 1 raz w tygodniu.

Dostawy w poniedziałki, wtorki lub czwartki w godzinach od 9⁰⁰ do 14⁰⁰