Załącznik nr 1 do SWZ

**Dostawy mięsa i wędlin do Zakładu Karnego w Płocku**

**Nr sprawy 2232.06.2024.MB**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

**mięso drobiowe/mięso wieprzowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | pałka z kurczaka | 15112000-6 | świeża, niemrożona |
| 2 | mięso mielone drobiowe | 15119000-5 | niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 3 | żołądki drobiowe | 15131500-0 | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, |
| 4 | serca drobiowe | 15131500-0 | serca drobiowe, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 5 | filet z piersi kurczaka | 15112000-6 | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa |
| 6 | mięso wieprzowe II klasy | 15113000-3 | 80/20, niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | wątroba wieprzowa | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 8 | słonina wieprzowa | 15114000-0 | świeża, biała, surowa, w płatach |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość łączna |
|
| 1 | pałka z kurczaka | kg | **300** |
| 2 | mięso mielone drobiowe | kg | **3 000** |
| 3 | żołądki drobiowe | kg | **700** |
| 4 | serca drobiowe | kg | **700** |
| 5 | filet z piersi kurczaka | kg | **40** |
| 6 | mięso wieprzowe II klasy | kg | **150** |
| 7 | wątroba wieprzowa | kg | **700** |
| 8 | słonina wieprzowa | kg | **90** |

**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 niejednolitość, 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.
3. Wykonawca wymieni lub uzupełni reklamowany towar w terminie do **24 godzin** od momentu zgłoszenia reklamacji.
4. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia:
5. Część 1 - wędliny wieprzowe i wołowe: nie mniej niż 7 dni;
6. Część 2 - wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni
7. Część 3 - mięso drobiowe/mięso wieprzowe: nie mniej niż 5 dni;
8. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
9. 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:
10. nazwę środka spożywczego;
11. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
12. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
13. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
14. masę netto środka spożywczego;
15. warunki przechowywania;
16. oznaczenie partii produkcyjnej;
17. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Terminy:**
2. termin realizacji dostaw:

**wielkość dostaw ustalana będzie każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót)**

1. częstotliwość dostaw:
2. **dwa razy w tygodniu – po ustaleniu z Zamawiającym**.
3. **Miejsce realizacji dostaw:**

Zakład Karny w Płocku, ul. Sienkiewicza 22, 09-402 Płock;