Załącznik nr 1 do SWZ DKW.2232.7.2023.JR

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne dostawy mięsa oraz wędlin drobiowych i wieprzowych do Zakładu Karnego w Siedlcach”

**CZĘŚĆ I - mięso drobiowe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | ilość [kg] | Wymagania |
| 1 | ćwiartka z kurczaka tylna | 15112000-6 | 2500 | świeża, niemrożona |
| 2 | żołądki drobiowe | 15131500-0 | 800 | 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 | 780 | 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 | 400 | homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  |
| 3 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | 15131130-5 | 780 | 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 | 400 | 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 jasnoróżowa, 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 | 400 | 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 | kiełbasa parówkowa drobiowa | 15131130-5 | 400 | wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy jasnoróżowej 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 jasnoróżowa 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. |
| 7 | mortadela drobiowa | 15131130-5 | 780 | 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 |

**CZĘŚĆ III - wędliny wieprzowe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | ilość [kg] | Wymagania |
| 1 | kiełbasa parówkowa wieprzowa | 15131130-5 | 750 | 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 | 950 | kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm |
| 3 | mortadela wieprzowa | 15131130-5 | 1500 | 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 | mielonka wieprzowa | 15130000-8 | 750 | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 5 | kaszanka | 15131134-3 | 2100 | 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 ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 6 | salceson włoski | 15131100- 6 | 750 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 7 | salceson czarny | 15131100- 6 | 750 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 8 | kiełbasa wieprzowa śląska | 15131130-5 | 700 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  |
| 9 | pasztetowa wieprzowa | 15131400-9 | 1500 | wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobówpodrobowych, niepodwędzana |
| 10 | tuszonka wieprzowa | 15131400-9 | 750 | produkt drobno rozdrobniony z mięsa (tłuszczu) wieprzowego duszonego w sosie własnym, z dodatkiem smalcu , batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  |
| 11 | mortadela wieprzowa z warzywami | 15131130-5 | 750 | 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 ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 12 | głowizna w galarecie  | 15131400-9 | 750 | wyrób podrobowy z mięsa otrzymywanego po oddzieleniu od świńskiej głowy mózgu, uszu, języka i oczu. średnio rozdrobniona, w galarecie, w osłonce jadalnej lub batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%.  |
| 13 | wątrobianka | 15131400-9 | 750 | 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. Konsystencjai 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 niejednolitość 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 klasy | 15113000-3 | 1500 | 80/20, nie mrożone, 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. |
| 2 | wątroba wieprzowa | 15114000-0 | 1500 | 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 | 750 | świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.  |
| 4 | smalec | 15131700-2 | 120 | zawartość tłuszczu minimum 95%, bez dodatków smakowych, osłonka sztuczna pergaminowa lub folia, bez dodatku konserwantów, barwa biała, zapach charakterystyczny,  |
| 5 | słonina wieprzowa bez skóry | 15114000-0 | 1000 | 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 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 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 szarozielona, 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 żywione 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 **……… (zgodnie ze złożona ofertą i kryterium oceny oferty)** od momentu zgłoszenia reklamacji.
9. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia:
10. Część 1 – mięso drobiowe: nie mniej niż 4 dni;
11. Część 2 –wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni;
12. Część 3 – wędliny wieprzowe: nie mniej niż 7 dni;
13. Część 4 - mięso i podroby wieprzowe: nie mniej niż 4 dni.
14. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
15. 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:
16. nazwę środka spożywczego;
17. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
18. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
19. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
20. masę netto środka spożywczego;
21. warunki przechowywania;
22. oznaczenie partii produkcyjnej;
23. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Terminy:**
2. termin realizacji dostaw: przez 6 miesięcy od 01.07.2023r.
3. częstotliwość dostaw:
4. **dostawy** do Zakładu Karnego w Siedlcach realizowane będą **dwa razy w tygodniu** w przypadku części I i IV w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00**, w dni ustalone indywidualnie przy składaniu zamówienia;
5. **dostawy** do Zakładu Karnego w Siedlcach realizowane będą **raz w tygodniu** w przypadku części II i III w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00**, w dni ustalone indywidualnie przy składaniu zamówienia
6. **Miejsce realizacji dostaw: magazyn żywności Zakładu Karnego w Siedlcach ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce**