

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy przetworów mięsnych-wędlin na potrzeby Aresztu Śledczego w Koszalinie, Oddziału Zewnętrznego w Koszalinie Aresztu Śledczego w Koszalinie oraz Oddziału Zewnętrznego w Dobrowie Aresztu Śledczego w Koszalinie.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jednostka miary	Kod CPV
1.	Blok drobiowy	1 000	kg	15131135-0
2.	Kaszanka	4 000	kg	15131134-3
3.	Kiełbasa biała parzona	3 000	kg	15131130-5
4.	Kiełbasa kanapkowa	1 000	kg	15131130-5
5.	Kiełbasa krakowska parzona	1 000	kg	15131130-5
6.	Kiełbasa mortadela	3 500	kg	15131130-5
7.	Kiełbasa parówkowa	1 500	kg	15131130-5
8.	Kiełbasa szynkowa	500	kg	15131130-5
9.	Kiełbasa śląska	800	kg	15131130-5
10.	Kiełbasa śniadaniowa	1 000	kg	15131130-5
11.	Kiełbasa zwyczajna	3 000	kg	15131130-5
12.	Kiełbasa żywiecka	300	kg	15131130-5
13.	Lunch-meat	3 500	kg	15131130-5
14.	Metka łososiowa	3 500	kg	15131130-5
15.	Ogonówka wędzona	300	kg	15131130-5
16.	Parówki cienkie śląskie	1 500	kg	15131130-5
17.	Pasta boczkowa	2 500	kg	15131130-5
18.	Pasztetowa	2 500	kg	15131310-1
19.	Pieczeń popularna	1 000	kg	15131130-5
20.	Podgardle wędzone	3 500	kg	15131130-5
21.	Salceson włoski	3 000	kg	15131130-5
22.	Salceson czarny	3 000	kg	15131130-5
23.	Serdelki wieprzowe	1 500	kg	15131130-5
24.	Smalec z mięsem	3 000	kg	15131130-5
25.	Szynka drobiowa	500	kg	15131135-0
26.	Szynka gotowana	500	kg	15131130-5

WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przetwory mięsne – wędliny wieprzowe nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, rozdrobnionego mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi.
2. Przetwory mięsne - wędliny drobiowe nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, odprysków kostnych, soi, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego.
2. Przetwory mięsne-wędliny powinny mieć określony termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni.
3. Wędzonki: smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu wędzonek.
4. Kiełbasy grubo rozdrobnione: charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka. Dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Uwagi: Kiełbasy typu krakowska parzona, żywiecka, szynkowa, pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.
5. Kiełbasy średnio rozdrobnione: charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka. Dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Uwagi: Kiełbasy typu śląska, zwyczajna, biała parzona pakowane w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm. Kiełbasa typu kanapkowa pakowana w osłonce o średnicy od 60-80mm.
6. Kiełbasy drobno rozdrobnione: charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których surowce mięsnotłuszczowych zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu;

dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej. 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. Uwagi: Kielbasa typu śniadaniowa pakowana w osłonki o średnicy od 60-80 mm.

7. Kielbasy homogenizowane: Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 60% 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 z wyjątkiem parówki cienkiej wieprzowej oraz serdelki wieprzowej które muszą być w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Uwagi: Kielbasa typu mortadela, metka pakowana w osłonki o średnicy od 60-80mm; Kielbasa typu parówka cienka wieprzowa, serdelka wieprzowa w osłonkę naturalną; Parówka cienka wieprzowa pakowana w osłonkę o średnicy od 20-30mm.
8. Wędliny podrobowe: Wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła, plaster 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników (podstawiania galarety) dla salcesonu białego. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – szara do brunatnej na przekroju brunatna, typowa dla użytych składników. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 40% mięsa z głów wieprzowych (głowizny). Salcesony pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.
9. Oznakowanie przedmiotu zamówienia powinno zawierać co najmniej:
 - 1) nazwę producenta, adres;
 - 2) nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej;
 - 3) pojemność opakowania, waga netto;
 - 4) datę - termin produkcji i termin przydatności do spożycia (należy spożyć do: dzień..., miesiąc..., rok...);
 - 5) warunki przechowywania;
 - 6) skład oraz zawartość procentową surowców użytych do produkcji wędlin;
 - 7) składniki wywołujące alergię w danym produkcie.
10. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.
11. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

12. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
13. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki do 25 kg każdy, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.