Załącznik nr 1 do SWZ

Dostawy mięsa i wędlin do jednostek organizacyjnych Okręgowego Inspektoratu Służby Więziennej w Warszawie.

Nr sprawy 2233.10.2022

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

**CZĘŚĆ I - mięso wieprzowe i wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | mięso wieprzowe II klasy | 15113000-3 | 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 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.  |
| 3 | słonina wieprzowa | 15114000-0 | świeża, biała, surowa, w płatach |
| 4 | nogi wieprzowe | 15114000-0 | świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 5 | podgardle wieprzowe | 15131200-7 | surowe, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 6 | podgardle wieprzowe wędzone | 15131200-7 | świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych |
| 7 | kości wieprzowe karkowe | 15131400-9 | wędzone, nie mrożone |
| 8 | płuca wieprzowe | 15114000-0 | świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 9 | smalec | 15131700-2 | zawartość tłuszczu minimum 95%, bez dodatków smakowych, osłonka sztuczna pergaminowa lub folia, bez dodatkukonserwantów |
| 10 | serca wieprzowe | 15114000-0 | świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.  |
| 11 | schab wieprzowy | 15114000-0 | część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć. Następnie całkowicie odkostniony. Słonina całkowicie zdjęta ze schabu. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 12 | boczek wieprzowy mielony z przyprawami | 15131130-5 | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 13 | kości wołowe | 15131600-1 | świeże, nie mrożone |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Ilość łączna |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu |
| 1 | mięso wieprzowe II klasy | kg | 3 500 | 2 000 | 1 680 | **7 180** |
| 2 | wątroba wieprzowa | kg | 1 300 | 400 | 1 680 | **3 380** |
| 3 | słonina wieprzowa | kg | 250 | 500 | 0 | **750** |
| 4 | nogi wieprzowe | kg | 0 | 600 | 0 | **600** |
| 5 | podgardle wieprzowe | kg | 0 | 250 | 0 | **250** |
| 6 | podgardle wieprzowe wędzone | kg | 0 | 250 | 0 | **250** |
| 7 | kości wieprzowe karkowe | kg | 0 | 300 | 0 | **300** |
| 8 | płuca wieprzowe | kg | 0 | 300 | 820 | **1 120** |
| 9 | smalec | kg | 500 | 500 | 650 | **1 650** |
| 10 | serca wieprzowe | kg | 0 | 0 | 820 | **820** |

**CZĘŚĆ 2 - wędliny wieprzowe i wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | kaszanka | 15131134-3 | 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 |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | 15131400-9 | 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 |
| 3 | salceson biały typu włoski | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 4 | salceson czarny | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5 | kiełbasa zwyczajna | 15131130-5 | wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny: batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 40% |
| 6 | kiełbasa parówkowa | 15131130-5 | 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. |
| 7 | parówki wieprzowe | 15131130-5 | 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 |
| 8 | kiełbasa biała, parzona | 15131130-5 | średnio rozdrobniona, w osłonce jadalnej,  |
| 9 | kiełbasa typu krajana | 15131130-5 | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50% |
| 10 | mortadela | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 40%, 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 |
| 11 | pasztet wieprzowy borowikowy | 15132220-2 | wędlina podrobowa, parzona z dodatkiem białek mleka, w osłonce sztucznej niejadalnej |
| 12 | szynka tyrolska | 15131410-2 | wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobiony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Barwa przekroju od jasno różowej do ciemno różowej. Zawartość mięsa min. 30% |
| 13 | kiełbasa śląska | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  |
| 14 | mielonka wieprzowa | 15130000-8 | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, 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%. |
| 15 | kiełbasa podwawelska | 15131130-5 | kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 40%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 16 | kiełbasa golonkowa | 15131130-5 | kiełbasa grubo lub średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 40%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 17 | szynka wieprzowa | 15131410-2 | szynka wieprzowa szynka grubo rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona, w osłonce jadalnej lub sztucznej, o zawartości mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 10%, pakowana próżniowo, opakowania do 5 kg |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Ilość łączna |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu |
| 1 | kaszanka | kg | 1 500 | 2 700 | 2 700 | **6 900** |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | kg | 3 100 | 2 200 | 2 700 | **8 000** |
| 3 | salceson biały typu włoski | kg | 1 500 | 600 | 900 | **3 000** |
| 4 | salceson czarny | kg | 1 500 | 600 | 900 | **3 000** |
| 5 | kiełbasa zwyczajna | kg | 1 600 | 3 000 | 0 | **4 600** |
| 6 | kiełbasa parówkowa | kg | 3 100 | 1 500 | 0 | **4 600** |
| 7 | parówki wieprzowe | kg | 1 500 | 2 500 | 0 | **4 000** |
| 8 | kiełbasa biała, parzona | kg | 1 600 | 70 | 900 | **2 570** |
| 9 | kiełbasa typu krajana | kg | 500 | 1 200 | 900 | **2 600** |
| 10 | mortadela | kg | 2 100 | 3 000 | 900 | **6 000** |
| 11 | pasztet wieprzowy borowikowy | kg | 3 100 | 1 000 | 0 | **4 100** |
| 12 | szynka tyrolska | kg | 3 100 | 1 200 | 0 | **4 300** |
| 13 | kiełbasa śląska | kg | 3 100 | 1 200 | 0 | **4 300** |
| 14 | mielonka wieprzowa | kg | 3 100 | 0 | 1 900 | **5 000** |
| 15 | kiełbasa podwawelska | kg | 3 100 | 0 | 0 | **3 100** |
| 14 | kiełbasa golonkowa | kg | 3 100 | 0 | 0 | **3 100** |
| 17 | szynka wieprzowa | kg | 3 100 | 0 | 0 | **3 100** |

**CZĘŚĆ 3 - mięso drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | ćwiartka z kurczaka tylna | 15112000-6 | świeża, niemrożona |
| 2 | korpusy z kurczaka | 15112000-6 |  porcje rosołowe, niemrożone |
| 3 | 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. |
| 4 | wątroba drobiowa | 15131500-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie |
| 5 | żołądki drobiowe | 15131500-0 | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, |
| 6 | 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.  |
| 7 | 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 |
| 8 | mięso gulaszowe drobiowe | 15131500-0 | nie mrożone, drobne, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, skórek, krwawych pozostałości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Ilość łączna |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu |
| 1 | ćwiartka z kurczaka tylna | kg | 2 100 | 500 | 450 | **3 050** |
| 2 | korpusy z kurczaka | kg | 5 000 | 500 | 1 000 | **6 500** |
| 3 | mięso mielone drobiowe  | kg | 750 | 500 | 600 | **1 850** |
| 4 | wątroba drobiowa | kg | 1 300 | 1 000 | 140 | **2 440** |
| 5 | żołądki drobiowe | kg | 0 | 1 000 | 0 | **1 000** |
| 6 | serca drobiowe | kg | 0 | 1 000 | 140 | **1 140** |
| 7 | filet z piersi kurczaka | kg | 800 | 0 | 500 | **1 300** |
| 8 | mięso gulaszowe drobiowe | kg | 750 | 0 | 0 | **750** |

**CZĘŚĆ 4 - wędliny drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | pasztet drobiowy | 15131310-1 | pasztet drobiowy drobno rozdrobniony produkt garmażeryjny, pieczony, skład min.: mięso wieprzowe 30%, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych z dodatkiem przypraw, bez dodatku wieprzowiny. |
| 2 | kiełbasa drobiowa | 15131135-0 | homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  |
| 3 | szynka drobiowa | 15131130-5 | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4 | polędwica drobiowa | 15131130-5 | polędwica drobiowa (z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 5 | serdelki drobiowe | 15131130-5 | 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 | parówki drobiowe | 15131130-5 | 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 |
| 7 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | 15131130-5 | wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej |
| 8 | kiełbasa szynkowa drobiowa | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 9 | kiełbasa żywiecka drobiowa | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 10 | baleron drobiowy | 15131135-0 | wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 50%, Opakowanie do 5kg |
| 11 | blok drobiowy | 15131130-5 | wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, 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 |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Ilość łączna |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu |
| 1 | pasztet drobiowy | kg | 0 | 1 000 | 0 | **1 000** |
| 2 | kiełbasa drobiowa | kg | 600 | 1 000 | 3 120 | **4 720** |
| 3 | szynka drobiowa | kg | 600 | 250 | 830 | **1 680** |
| 4 | polędwica drobiowa | kg | 600 | 150 | 830 | **1 580** |
| 5 | serdelki drobiowe | kg | 0 | 400 | 0 | **400** |
| 6 | parówki drobiowe | kg | 500 | 400 | 2 000 | **2 900** |
| 7 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | kg | 600 | 400 | 830 | **1 830** |
| 8 | kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 600 | 0 | 0 | **600** |
| 9 | kiełbasa żywiecka drobiowa | kg | 600 | 0 | 0 | **600** |
| 10 | baleron drobiowy | kg | 600 | 0 | 0 | **600** |
| 11 | blok drobiowy | kg | 600 | 0 | 0 | **600** |

**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 - mięso wieprzowe i wołowe: nie mniej niż 7 dni;
6. Część 2 - wędliny wieprzowe i wołowe: nie mniej niż 7 dni;
7. Część 3 - mięso drobiowe: nie mniej niż 7 dni;
8. Część 4 - wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni.
9. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
10. 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:
11. nazwę środka spożywczego;
12. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
13. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
14. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
15. masę netto środka spożywczego;
16. warunki przechowywania;
17. oznaczenie partii produkcyjnej;
18. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie, Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu**: **dostawy** realizowane w terminie **do 5 dni od dnia złożenia zamówienia;**

1. częstotliwość dostaw:
2. **Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie**: **dostawy** do jednostek realizowane będą **dwa razy w tygodniu** w dni robocze (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00**, w dni ustalone indywidualnie z każdą jednostką;
3. **Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu**: **dostawy** do jednostki realizowane będą **jeden raz w tygodniu** w dzień roboczy (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 9:00 do 13:00**, w dzień ustalony z jednostką.
4. **Miejsce realizacji dostaw:**
5. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa;
6. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie, ul. Chłopickiego 71 A, 04-275 Warszawa

oraz

Oddział Zewnętrzny w Popowie, ul. Nadbużańska 39, 07-203 Popowo Parcele;

1. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu, ul. Kłobucka 5, 02-699 Warszawa.