Załącznik nr 5 do SWZ

**UMOWA nr** ....................... *(projekt)*

zawarta w dniu .......................... pomiędzy:

**Skarbem Państwa - Aresztem Śledczym w Warszawie-Białołęce**, NIP: 5241065481, zwany dalej „**Zamawiającym”**, którego reprezentuje:

ppłk Piotr Ostaszyk - Dyrektor Aresztu Śledczego w Warszawie-Białołęce,

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

......................................., z siedzibą w …............................, kod pocztowy ................., przy ulicy ......................., wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: .................., NIP: ........................, zwany dalej „**Wykonawcą**”, którego reprezentuje/ą:

……………………………………..;

……………………………………….

Informacja odpowiadająca aktualnemu odpisowi z Krajowego Rejestru Sądowego stanowi załącznik nr 1 do umowy,

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)

(imię i nazwisko)..........................., prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą .................. z siedzibą ...................................................., kod pocztowy ................., przy ulicy ......................., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP:…………...............,

zwany dalej ,,**Wykonawcą**”,

Informacja odpowiadająca aktualnemu odpisowi z Centralnej Ewidencji i Działalności Gospodarczej stanowi załącznik nr 1 do umowy,

łącznie zwanych „**Stronami**”, a każda z osobna „**Stroną**”, w wyniku przeprowadzonego postępowania przetargowego o udzielenie zamówienia publicznego w trybie ........................ na podstawie art. .......... ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą”, o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Zamawiający zawiera umowę na podstawie art. 37 Ustawy, w imieniu i na rzecz następującej jednostki organizacyjnej Służby Więziennej (zwane dalej JOSW):
2. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa, NIP: 5241065481\*;
3. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie, ul. Chłopickiego 71 A, 04-275 Warszawa, NIP: 1130820446\*;
4. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu, ul. Kłobucka 5, 02-699 Warszawa, NIP: 9511307112\*;

*\* usunąć niepotrzebne*

1. Definicje:
2. **Zamawiający - Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce**, działający w imieniu i na rzecz jednostek organizacyjnych Służby Więziennej, o których mowa w ust. 1;
3. **JOSW -** jednostka organizacyjna Służby Więziennej, w imieniu której i na rzecz której występuje Zamawiający.
4. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie JOSW **mięso wieprzowe i wołowe / wędliny wieprzowe i wołowe / mięso drobiowe / wędliny drobiowe\*** *(\*usunąć niepotrzebne)* zwane dalej Towarem, których szczegółowy wykaz, ilości oraz ceny określa Załącznik nr 2 do umowy.
5. Ilość zamawianego Towaru może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb JOSW, z zastrzeżeniem, iż Wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w umowie.
6. JOSW przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. JOSW zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 60% wartości brutto umowy określonej w § 2, na co Wykonawca wyraża zgodę. Niezrealizowanie pełnego przedmiotu umowy przez JOSW nie może być podstawą do zgłaszania przez Wykonawcę roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy realizacji dostaw.
7. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane Wykonawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji asortymentu objętego przedmiotem umowy.
8. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczony przedmiot umowy.

**§ 2**

**TERMIN WYKONANIA UMOWY**

Umowa obowiązuje od dnia ......................... przez okres **6 miesięcy** tj. do dnia ................... lub do wyczerpania środków na realizację umowy.

**§ 3**

**WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU ORAZ SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAW**

1. Dowóz przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, *loco* magazyn JOSW.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Towar transportem odpowiadającym wymaganiom sanitarnym określonym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r., poz. 2132) w związku z rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia).
3. JOSW zobowiązuje się do rozładunku Towaru dostarczonego do magazynu.
4. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć Towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę Towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki, wady powstałe w czasie transportu, oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne i ryzyka.
5. Dostawy przedmiotu umowy będą realizowane w zależności od potrzeb, **w dni robocze** (od poniedziałku do piątku), **w godzinach od 8:00 do 12:00** dnia określonego w zamówieniu jako termin dostawy, na podstawie zamówień składanych telefonicznie na numer .**.....................** lub drogą elektroniczną na adres e-mail **.................**, najpóźniej na **5 dni** przed planowanym terminem dostawy. Ustala się **częstotliwość dostaw ................................**, w dni ustalone indywidualnie z uprawnionymi pracownikami JOSW.
6. Wykonawca gwarantuje dostawę przedmiotu umowy, którego termin przydatności do spożycia nie będzie krótszy, licząc od daty dostawy, niż: **...........................**
7. Wykonawca dostarczy Towar spełniający wymogi określone w Załączniku nr 3 do umowy i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
8. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. 2022 r. poz. 1688, z późn. zm.);
9. Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
10. Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
11. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29, z późn. zm).

**§ 4**

**ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWY**

1. Odbiór Towaru będzie dokonywany przez uprawnionych pracowników JOSW w magazynie JOSW   
   w oparciu o złożone zamówienie i opis Towaru określony w Załączniku nr 3 do umowy, zgodnie z procedurami systemu HACCP.
2. JOSW zobowiązuje się niezwłocznie (w czasie dostawy, po dostawie lub stwierdzeniu tego faktu w czasie obróbki technologicznej) powiadomić Wykonawcę, iż:
3. jakość dostarczonego Towaru jest niewłaściwa i nie odpowiada zamówieniu JOSW;
4. ilość dostarczonego Towaru nie odpowiada zamówieniu JOSW.
5. W przypadku wad lub złej jakości dostarczanych artykułów widocznych w momencie dostawy, JOSW nie przyjmie danej partii Towaru uznając dostawę jako niekompletną.
6. W przypadku o którym mowa w ust. 1 Wykonawca na wezwanie uprawnionego pracownika JOSW, wymieni zakwestionowany Towar nie później niż w terminie **24 godzin** od momentu powiadomienia.
7. W przypadku zakwestionowania przez JOSW Towaru i niewywiązania się przez Wykonawcę z postanowień zawartych w ust. 4, JOSW ma prawo, celem zapewnienia ciągłości żywienia, dokonać u innego dostawcy niezbędnego zakupu interwencyjnego w ilości niezrealizowanej dostawy partii Towaru oraz obciążenia Wykonawcy kosztem zakupu interwencyjnego.
8. JOSW może w trakcie realizacji umowy, a w szczególności nieprzyjęcia przez Wykonawcę reklamowanego przez JOSW Towaru, zlecić wyspecjalizowanemu laboratorium wykonanie badań próbek dowolnie wybranego asortymentu z całej partii dostarczonego Towaru na zgodność z wymaganiami określonymi w Załączniku nr 3 do umowy. Wyniki badań pobranej próbki w prowadzonej sprawie są ostateczne i wiążące. Każda niezgodność będzie traktowana jako nienależyte wykonanie umowy. Koszty reklamacyjnych badań laboratoryjnych ponosi Strona, która błędnie oceniła jakość towaru.

**§ 5**

**WARTOŚĆ UMOWY**

1. Wartość netto umowy wynosi …………… zł (słownie: ……………………). Podatek VAT w wysokości: ……………… zł (słownie: ………………………). Wartość brutto umowy wynosi: ………………. zł (słownie: ………………………..………).
2. Kwota określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu umowy oraz warunkami określonymi w umowie.
3. Wykonawca jest zobowiązany dołączyć prawidłowo wystawioną fakturę do każdej partii Towaru dostarczanego do JOSW.
4. JOSW Areszt Śledczy/Zakład Karny …….. oświadcza, iż *jest**/nie jest\** płatnikiem podatku VAT.
5. Należności za dostarczony Towar regulowane będą przelewami z rachunku bankowego JOSW na wskazany na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur.
6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego JOSW.
7. Wykonawca może przesyłać ustrukturyzowane faktury elektroniczne, o których mowa w art. 2 pkt 4 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666, z późn. zm.), tj. faktury spełniające wymagania umożliwiające przesłanie za pośrednictwem platformy faktur elektronicznych, o których mowa w art. 2 pkt 32 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z Dz.U. 2022 r. poz. 931, z późn. zm.).
8. JOSW posiada konto na platformie elektronicznego fakturowania (w skrócie PEF), umożliwiające odbiór i przesyłanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych za swoim pośrednictwem, a także przy wykorzystaniu systemu teleinformatycznego obsługiwanego przez OpenPEPPOL, której funkcjonowanie zapewnia Minister Przedsiębiorczości i Technologii z siedzibą przy Placu Trzech Krzyży 3/5, 00-508 Warszawa. Platforma dostępna jest pod adresem: https://efaktura.gov.pl/uslugi-pef/
9. Wykonawca nie może, bez zgody JOSW, zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.
10. Płatności dokonuje się w złotych polskich.
11. Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu (jeśli dotyczy) oraz z nazwą w formularzu cenowym. W przypadku kiedy cena lub nazwa nie będzie zgodna z ofertą, faktura nie będzie uznana za prawidłowo wystawioną.

**§ 6**

**KARY UMOWNE**

1. JOSW naliczy Wykonawcy karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
2. w wysokości 10% kwoty brutto określonej w § 5 ust. 1, w przypadku wypowiedzenia niniejszej umowy przez JOSW z winy Wykonawcy, w przypadkach określonych w § 7 ust. 1;
3. w wysokości 10% wartości brutto zamówionej partii Towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji dostawy, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 3 ust. 5;
4. w wysokości 10% wartości brutto zamówionej partii Towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji reklamacji, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 4 ust. 4.
5. Kary umowne, o których mowa w ust. 1, podlegają w pierwszej kolejności potrąceniu z należności przysługujących Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości potrącenia Wykonawca ureguluje je w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o nałożeniu kar umownych.
6. Strony ustalają, że łączna maksymalna wysokość kar umownych wyniesie nie więcej niż 20% brutto wartości określonej w § 5 ust. 1.
7. JOSW zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekracza wysokość kar umownych.

**§ 7**

**ROZWIĄZANIE UMOWY**

1. JOSW może rozwiązać niniejszą umowę, w części lub w całości, bez zachowania terminu wypowiedzenia ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia JOSW o rozwiązaniu umowy w następujących przypadkach:
   * + - 1. jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wykonywania umowy i jej nie realizuje pomimo pisemnego wezwania Wykonawcy przez JOSW;
         2. jeżeli Wykonawca co najmniej dwukrotnie nie dotrzymał istotnych warunków umowy, a w szczególności w zakresie ilości dostarczanego Towaru oraz terminów dostaw Towaru, określanych przez JOSW oraz jakości określonej w Załączniku nr 3 do umowy;
         3. gdy Wykonawca wykonuje umowę lub jej część w sposób sprzeczny z umową,   
            w szczególności rozszerza zakres podwykonawstwa poza wskazany w ofercie bez zgody JOSW lub wykonuje umowę w sposób nienależyty i nie zmienia sposobu realizacji umowy lub nie usunął uchybień naruszeń mimo wezwania go do tego przez JOSW w terminie określonym w tym wezwaniu;
         4. dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 Ustawy;
         5. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 Ustawy;
         6. jeżeli suma naliczonych Wykonawcy kar umownych przekroczy 20% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1.
2. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz zawierać uzasadnienie.
3. Rozwiązanie umowy nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych zastrzeżonych w umowie.

**§ 8**

**ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. JOSW może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez JOSW wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. JOSW może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym, ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia JOSW o odstąpieniu od umowy, jeżeli:
4. zostanie wszczęte postępowanie o ogłoszeniu upadłości Wykonawcy;
5. zostanie podjęta likwidacja Wykonawcy;
6. jeżeli w trybie postępowania egzekucyjnego zostanie zajęty majątek Wykonawcy;
7. Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności.
8. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz zawierać uzasadnienie.

**§ 9**

**WYPOWIEDZENIE UMOWY**

1. Wykonawcy oraz JOSW przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Wypowiedzenie umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 10**

**ZMIANY TREŚCI UMOWY**

1. Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez Wykonawcę oraz JOSW, pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają zmiany treści umowy w przypadkach:
3. obowiązujących przepisów prawa, w tym dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19;
4. przekształcenia formy prawnej którejkolwiek ze Stron umowy;
5. zmian będących następstwem sukcesji uniwersalnej albo przejęcia z mocy prawa pełni praw i obowiązków dotyczących którejkolwiek ze stron.
6. ustawowej zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług lub podatku akcyzowego - zmiana podatku w nowej stawce będzie doliczany do cen jednostkowych netto Towaru.

**§ 11**

**PODWYKONAWSTWO**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie działań realizowanych w ramach niniejszej umowy podwykonawcom w zakresie określonym w przedłożonej ofercie.
2. Wykonawca nie może rozszerzyć podwykonawstwa poza zakres wskazany w ofercie bez uprzedniej zgody JOSW.
3. Wszelkie zapisy niniejszej umowy odnoszące się do Wykonawcy stosuje się odpowiednio do wszystkich podwykonawców, za których działania lub zaniechania Wykonawca ponosi odpowiedzialność.
4. Wykonawca nie może zwolnić się z odpowiedzialności względem JOSW z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań Wykonawcy przez jego podwykonawców.

**§ 12**

**KOORDYNOWANIE ZAMÓWIENIA**

1. Koordynatorami realizacji umowy:
2. ze strony JOSW są:
3. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce\* jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................;
4. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie\* jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................;
5. Oddział Zewnętrzny w Popowie Aresztu Śledczego w Warszawie-Grochowie\*, ul. Nadbużańska 39, 07-203 Popowo Parcele jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................;
6. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu\* jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................;

*\* usunąć niewłaściwe*

1. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Wykonawcy jest:

*(imię i nazwisko)* ………………………………….., tel. ……………………, e-mail: ………………...

1. Koordynatorzy, o których mowa w ust. 1 i 2 zostają powołani celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia koordynatorów mogą odbywać się telefonicznie, faksem, drogą e-mail.
2. Zmiana osób odpowiedzialnych za koordynowanie umowy, o których mowa w ust. 1 i 2 będzie odbywać się poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony (za pomocą faksu lub drogą e-mail).
3. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego i pisemnie poinformować Zamawiającego i JOSW o wszelkiej zmianie swych danych teleadresowych pod rygorem wysyłania pism na uprzednio podane adresy ze skutkiem doręczenia.

**§ 13**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Cesja wierzytelności przysługującej Wykonawcy z tytułu umowy jest możliwa tylko po uzyskaniu pisemnej zgody JOSW.
2. Właściwym do rozstrzygnięcia sporów jest sąd powszechny właściwy dla miejsca siedziby JOSW.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.
5. Załączniki do umowy stanowiące jej integralna część:
6. Załącznik nr 1 do umowy - odpis z KRS/CEIDG
7. Załącznik nr 2 do umowy - zestawienie ilościowe i wartościowe przedmiotu umowy;
8. Załącznik nr 3 do umowy - opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 2 do umowy

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MIĘSO WIEPRZOWE I WOŁOWE\*** | | | | | | | | | | |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | | | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzy w Popowie\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu\* |
| 1 | mięso wieprzowe II klasy | kg | 3 500 | 2 000 | 1 680 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 2 | wątroba wieprzowa | kg | 1 300 | 400 | 1 680 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 3 | słonina wieprzowa | kg | 250 | 500 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 4 | nogi wieprzowe | kg | 0 | 600 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 5 | podgardle wieprzowe | kg | 0 | 250 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 6 | podgardle wieprzowe wędzone | kg | 0 | 250 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 7 | kości wieprzowe karkowe | kg | 0 | 300 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 8 | płuca wieprzowe | kg | 0 | 300 | 820 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 9 | smalec | kg | 500 | 500 | 650 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 10 | serca wieprzowe | kg | 0 | 0 | 820 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 11 | **SUMA** | | | | | | **0,00** |  | **0,00** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WĘDLINY WIEPRZOWE I WOŁOWE\*** | | | | | | | | | | |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | | | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzy w Popowie\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu\* |
| 1 | kaszanka | kg | 1 500 | 2 700 | 2 700 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | kg | 3 100 | 2 200 | 2 700 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 3 | salceson biały typu włoski | kg | 1 500 | 600 | 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 4 | salceson czarny | kg | 1 500 | 600 | 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 5 | kiełbasa zwyczajna | kg | 1 600 | 3 000 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 6 | kiełbasa parówkowa | kg | 3 100 | 1 500 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 7 | parówki wieprzowe | kg | 1 500 | 2 500 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 8 | kiełbasa biała, parzona | kg | 1 600 | 70 | 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 9 | kiełbasa typu krajana | kg | 500 | 1 200 | 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 10 | mortadela | kg | 2 100 | 3 000 | 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 11 | pasztet wieprzowy borowikowy | kg | 3 100 | 1 000 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 12 | szynka tyrolska | kg | 3 100 | 1 200 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 13 | kiełbasa śląska | kg | 3 100 | 1 200 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 14 | mielonka wieprzowa | kg | 3 100 | 0 | 1 900 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 15 | kiełbasa podwawelska | kg | 3 100 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 16 | kiełbasa golonkowa | kg | 3 100 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 17 | szynka wieprzowa | kg | 3 100 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 18 | **SUMA** | | | | | | **0,00** |  | **0,00** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MIĘSO DROBIOWE\*** | | | | | | | | | | |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | | | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzy w Popowie\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu\* |
| 1 | ćwiartka z kurczaka tylna | kg | 2 100 | 500 | 450 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 2 | korpusy z kurczaka | kg | 5 000 | 500 | 1 000 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 3 | mięso mielone drobiowe | kg | 750 | 500 | 600 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 4 | wątroba drobiowa | kg | 1 300 | 1 000 | 140 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 5 | żołądki drobiowe | kg | 0 | 1 000 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 6 | serca drobiowe | kg | 0 | 1 000 | 140 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 7 | filet z piersi kurczaka | kg | 800 | 0 | 500 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 8 | mięso gulaszowe drobiowe | kg | 750 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 9 | **SUMA** | | | | | | **0,00** |  | **0,00** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WĘDLINY DROBIOWE\*** | | | | | | | | | | |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | | | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzy w Popowie\* | Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu\* |
| 1 | pasztet drobiowy | kg | 0 | 1 000 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 2 | kiełbasa drobiowa | kg | 600 | 1 000 | 3 120 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 3 | szynka drobiowa | kg | 600 | 250 | 830 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 4 | polędwica drobiowa | kg | 600 | 150 | 830 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 5 | serdelki drobiowe | kg | 0 | 400 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 6 | parówki drobiowe | kg | 500 | 400 | 2 000 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 7 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | kg | 600 | 400 | 830 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 8 | kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 600 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 9 | kiełbasa żywiecka drobiowa | kg | 600 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 10 | baleron drobiowy | kg | 600 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 11 | blok drobiowy | kg | 600 | 0 | 0 |  | 0,00 |  | 0,00 | 0,00 |
| 12 | **SUMA** | | | | | | **0,00** |  | **0,00** |  |

*\* niewłaściwe usunąć*

Załącznik nr 3 do umowy

**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 dodatku konserwantów |
| 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 |

**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 wyrobów podrobowych, 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 i przyprawy. 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 |

**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. |

**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 |

*\* niewłaściwe usunąć*

**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. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
4. 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:
5. nazwę środka spożywczego;
6. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
7. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
8. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
9. masę netto środka spożywczego;
10. warunki przechowywania;
11. oznaczenie partii produkcyjnej;
12. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Miejsce realizacji dostaw:**
2. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa;\*
3. 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\*.

*\* niewłaściwe usunąć*