Załącznik nr 1 do SWZ

Dostawy mięsa i wędlin do Zakładu Karnego w Płocku

Nr sprawy 2233.03.2023.LS

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

**CZĘŚĆ I - mięso wieprzowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | 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. |
| 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 |

Łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość łączna |
| 1 | mięso wieprzowe II klasy | kg | **150** |
| 2 | wątroba wieprzowa | kg | **700** |
| 3 | słonina wieprzowa | kg | **75** |

**CZĘŚĆ 2 - wędliny wieprzowo-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 | kiełbasa biała, parzona | 15131130-5 | średnio rozdrobniona, w osłonce jadalnej,  |
| 8 | 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 |
| 9 | 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% |
| 10 | 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%. |

Łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość łączna |
| 1 | kaszanka | kg | **2100** |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | kg | **700** |
| 3 | salceson biały typu włoski | kg | **700** |
| 4 | salceson czarny | kg | **700** |
| 5 | kiełbasa zwyczajna | kg | **1000** |
| 6 | kiełbasa parówkowa | kg | **700** |
| 7 | kiełbasa biała, parzona | kg | **700** |
| 8 | mortadela | kg | **1400** |
| 9 | szynka tyrolska | kg | **1400** |
| 10 | mielonka wieprzowa | kg | **700** |

**CZĘŚĆ 3 - mięso drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość łączna |
|
| 1 | pałka z kurczaka | kg | **400** |
| 2 | mięso mielone drobiowe  | kg | **3200** |
| 3 | żołądki drobiowe | kg | **700** |
| 4 | serca drobiowe | kg | **700** |
| 5 | filet z piersi kurczaka | kg | **45** |

**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 | 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 |
| 7 | 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 łączna |
|
| 1 | pasztet drobiowy | kg | **700** |
| 2 | kiełbasa drobiowa | kg | **900** |
| 3 | szynka drobiowa | kg | **200** |
| 4 | polędwica drobiowa | kg | **500** |
| 5 | serdelki drobiowe | kg | **1700** |
| 6 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | kg | **1800** |
| 7 | blok drobiowy | kg | **1500** |

**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 5 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:

**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:**
4. Zakład Karny w Płocku, ul. Sienkiewicza 22, 09-402 Płock;
5. Oddział Zewnętrzny w Płońsku Zakładu Karnego w Płocku, ul. Warszawska 49, 09-100 Płońsk.