

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia z podziałem na części

Część I Wędliny drobiowe

Kiełbasa: szynka drobiowa w galarecie, rolada faszerowana drobiem: Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 30% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 15 mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Struktura i konsystencja: na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu. Smak i zapach: charakterystyczne dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pakowane w osłonki o średnicy od 50 mm do 75 mm.

Kiełbasa: mielonka drobiowa, pieczeń drobiowa: Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 50% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została rozdrobniona na cząstki o wielkości poniżej 5mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 5 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mielonka pakowana w osłonki o średnicy od 50 mm do 75 mm.

Kiełbasa: mortadela drobiowa, serdelki drobiowe: Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 50% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 5mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasa: mortadela drobiowa w osłonkach o średnicy od 50 mm do 75 mm. Serdelki drobiowe: w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 25 mm do 35 mm.

Pasztet drobiowy zapiekany, wyrób z mięsa drobiowego, z dodatkiem tłuszczu do 15 %, jarzyn, przypraw i ziół. Smak i zapach: delikatny i charakterystyczny dla tego typu wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze od 0,5 kg do 1,5 kg, poddawany procesowi pieczenia.

Wędliny pakowane w czyste, suche, nieuszkodzone, plastikowe skrzynki wyścielane folią zabezpieczającą przed działaniem czynników zewnętrznych lub w opakowaniach producenta, które spełniają aktualne wymogi przepisów prawa.

Dostarczane artykuły spożywcze przez Wykonawcę (Dostawcę) muszą posiadać odpowiednie znakowanie, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości.

Termin minimalnej trwałości nie może być krótszy niż 7 dni licząc od daty dostawy.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 10% całości zamówienia.

Dostawy będą realizowane 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach od 9⁰⁰ do 12⁰⁰

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni (w zależności od złożonej oferty) liczonych od daty wpływu do siedziby prawidłowo wystawionej faktury.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie telefonicznej informacji, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z trzydniowym wyprzedzeniem.

Dostawy realizowane będą przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w godzinach od 8⁰⁰ do 10⁰⁰. Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (dostawca) na własny koszt i własnym transportem, spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych. Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku bankowego Aresztu Śledczego w Słupsku – na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni liczonych od daty wpływu do siedziby AŚ Słupsk prawidłowo wystawionej faktury.

Część II Mięso drobiowe oraz podroby drobiowe

Udko z kurczaka trybowane, mrożone ze skórą (ilość skóry odpowiednia do ilości wytrybowanej części mięsa), bez kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla tuszki kurzej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kurcząt, niedopuszczalny zapach obcy, zjełczałego tłuszczu. Mrożone w blokach do 5 kg, schłodzone do temperatury nie wyższej niż -18°C. Dostarczane w czystych skrzynkach plastikowych.

Skrzydła z kurczaka, mrożone, bez obcych zanieczyszczeń, pakowane przed mrożeniem w worki foliowe do 10 sztuk, schłodzone do temperatury nie wyższej niż -18°C
Dostarczane w czystych skrzynkach plastikowych lub opakowaniach kartonowych.

Bioderko z kurczaka, mrożone, ze skórą, pakowane w workach foliowych do 10 szt., bez zanieczyszczeń obcych, bez krwi, schłodzone do temperatury nie wyższej niż -18°C, pakowane przed mrożeniem w worki. Dostarczane w czystych skrzynkach plastikowych lub opakowaniach kartonowych.

Porcje rosółowe z kurczaka, mrożone bez obcych zanieczyszczeń, pakowane w worki foliowe o wadze do 5kg, schłodzone do temperatury nie wyższej niż -18°C, dostarczane w skrzynkach plastikowych.

Serca drobiowe z kurczaka, surowe, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, serca pozbawione pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi.

Wątroba drobiowa z kurczaka, surowa, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4°C, w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.

Żołądek drobiowy z kurczaka, surowe, schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie informacji przesłanej drogą elektroniczną lub telefonicznie, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z odpowiednim, kilkudniowym wyprzedzeniem.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (Dostawca) własnym transportem i na własny koszt, pojazdem spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Dostawca odpowiada za zabezpieczenie ciągłości łańcucha chłodniczego. Każdorazowo, dostawa będzie

kontrolowana pod względem jakości, ze szczególnym uwzględnieniem temperatury !!!

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanego mięsa drobiowego oraz podrobów drobiowych do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie zakładu Zamawiającego tj. Aresztu Śledczego w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk, lub Oddziału Zewnętrznego w Ustce Aresztu Śledczego w Słupsku, Ustka, ul. Darłowska 1B, 76-270 Ustka.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 10% całości zamówienia.

Dostarczane artykuły spożywcze przez Wykonawcę (Dostawcę) muszą posiadać odpowiednie znakowanie, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości.

Minimalny termin trwałości do spożycia minimum 28 dni od daty dostawy w przypadku produktów mrożonych oraz 3 dni w przypadku produktów chłodzonych.

Dostawy będą realizowane 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach od 9⁰⁰ do 12⁰⁰

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni (w zależności od złożonej oferty) liczonych od daty wpływu do siedziby prawidłowo wystawionej faktury.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie telefonicznej informacji, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z trzydniowym wyprzedzeniem.

Dostawy realizowane będą przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w godzinach od 8⁰⁰ do 10⁰⁰.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (dostawca) na własny koszt i własnym transportem, spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Należności za dostawy będą regulowane przelewami z rachunku bankowego Aresztu Śledczego w Słupsku – na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni liczonych od daty wpływu do siedziby AŚ Słupsk prawidłowo wystawionej faktury.