

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia z podziałem na części

Część I WĘDLINY WIEPRZOWE

Tabela nr 1

L.p	Nazwa artykułu	Kod CPV	Ilość [kg]
1	Pasztetowa wieprzowa	15131310-1	1400
2	Salceson czarny	15131120-2	800
3	Salceson włoski	15131120-2	800
4	Kaszanka	15131134-3	1700
5	Kiełbasa cienka (typu zwyczajna)	15131130-5	2300
6	Parówki cienkie	15131130-5	800
7	Mortadela wieprzowa	15131130-5	800
8	Mielonka wieprzowa	15131130-5	800
9	Mortadela z warzywami	15131130-5	1000
10	Przysmak konserwowy	15131130-5	800
11	Kiełbasa biała, parzona	15131130-5	120
12	Kiełbasa żywiecka	15131130-5	50
13	Kiełbasa krakowska	15131130-5	50

Wędliny wieprzowe muszą charakteryzować się odpowiednimi walorami organoleptycznymi, odpowiednimi dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny zapach obcy.

Konsystencja wędlin: wilgotna, odpowiednia marmurkowatość.

Barwa wędlin: charakterystyczna dla danego asortymentu.

Dla kiełbasy krakowskiej parzonej, żywieckiej: produkty o zawartości minimum 55% mięsa wieprzowego, (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa: od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu: od kremowej do białej

Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Kiełbasy pakowane w osłonki o średnicy od 50-80mm

Dla kiełbasy: zwyczajnej, białej: produkty o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do

ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasy pakowane w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm.

Kiełbasa: mortadela wieprzowa, mortadela z warzywami, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 45% 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; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mortadela pakowana w osłonki o średnicy od 60-100mm. Metka pakowana w osłonki o średnicy od 30-40mm. Kiełbasa parówka, pakowane w osłonkę o średnicy od 20- 30mm.

Kiełbasa: mielonka wieprzowa, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 40% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki; niedopuszczalna barwa szarozielona 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, pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.

Przysmak konserwowy, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości mięsa wieprzowego minimum 40% (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych) w otoczce z galaretki. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki; niedopuszczalna barwa szarozielona 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, pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.

Salceson włoski biały, salceson czarny: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Salcesony pakowane w osłonki o średnicy od 60-120mm.

Pasztetowa: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pasztetowa pakowana w osłonki o średnicy do 50mm.

Kaszanka: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw,

niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kaszanka pakowana w osłonki o średnicy do od 30 mm do 50mm.

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.

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych **artykułów spożywczych tj. wędlin wieprzowych** do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie zakładu Zamawiającego tj. **Areszt Śledczy w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk.**

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 20% całości zamówienia.

Dostawy będą realizowane 1 raz w tygodniu.

Dostawy w poniedziałki, wtorki lub czwartki danego tygodnia w godzinach od 9⁰⁰ do 14⁰⁰

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.

Część II MIĘSO WIEPRZOWE

Tabela nr 2

L.p	Nazwa artykułu	Kod CPV	Ilość [kg]
1	Mięso wieprzowe chude	15131410-2	350
2	Żołądki wieprzowe, surowe	15114000-0	2000
3	Płuca wieprzowe, surowe	15114000-0	2000

Mięso wieprzowe chude - barwa charakterystyczna dla barwy mięsa. Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny), forma nierozdrobniona lub rozdrobniona w kawałkach nie mniejszych niż 2x2 cm, mięso surowe, świeże niemrożone, bez zanieczyszczeń obcych, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4⁰C, dodatkowo w opakowaniach jednostkowych nie większych niż 5 kg.

Żołądki wieprzowe surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4⁰C.

Płuca wieprzowe, surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4⁰C, pozbawione pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi.

Mięso, żołądki i płuca pakowane w czyste, suche, nieuszkodzone, plastikowe skrzynki EURO-2 wyścielane folią zabezpieczającą przed działaniem czynników zewnętrznych.

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.

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych **artykułów spożywczych – mięsa wieprzowego** do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie zakładu Zamawiającego tj. **Areszt Śledczy w Słupsku, ul. Sądowa 1, 76-200 Słupsk.**

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 7 dni** od daty dostawy.

Miesięczne dostawy będą kształtować się w ilości około 20 % całości zamówienia.

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 będą realizowane 1 raz w tygodniu.

Dostawy w poniedziałki, wtorki lub czwartki w godzinach od 9⁰⁰ do 14⁰⁰