

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywne dostawy mięsa i przetworów mięsnych do Zakładu Karnego w Czarnem, Zakładu Karnego w Czarnem Oddział Zewnętrzny w Złotowie w roku 2023/2024.

Do każdej dostawy mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia, a dodatkowo przy dostawie kurczaków poszczególne sztuki winny być oznakowane.

Oferent dostarczać będzie towar własnym transportem przystosowanym do przewozu mięsa i jego przetworów w odpowiednich pojemnikach do magazynów Zakładu Karnego w Czarnem, Zakładu Karnego w Czarnem Oddział Zewnętrzny w Złotowie do godziny 12:00.

Realizacja dostaw w/w mięs i przetworów mięsnych odbywać się będzie sukcesywnie do magazynu poszczególnych jednostek tj.:

- Zakład Karny w Czarnem, ul. Pomorska 1, 77-330 Czarnem,
- Zakład Karny w Czarnem Oddział Zewnętrzny w Złotowie, ul. Plac Kościuszki 3, 77-400 Złotów

Należności za dostawy będą regulowane przelewem z rachunku bankowego Zakładu Karnego w Czarnem.

1) Termin płatności: 30 dni, forma płatności: przelew.

2) Wykonawca wystawia faktury VAT za każdą dostawę zrealizowaną do poszczególnych zamawiających określonych w § 2 ust. 1 (Załącznik nr 5 do SWZ), zgodnie z rzeczywistą wielkością dostaw, uwzględniając asortyment i ceny określone w umowie.

3) Zamawiający dopuszcza możliwość wysyłania faktur w formie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej przy użyciu Platformy Elektronicznego Fakturowania na konto zamawiającego, dostępnej na stronie Usług Platformy Elektronicznego Fakturowania. Zamawiający posiada konto na platformie PEFexpert. Konto zamawiającego identyfikowane jest poprzez wpisanie numeru NIP zamawiającego.

Mięso powinno mieć określony termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od daty dostawy.

Przetwory mięsne powinny mieć określony termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.

Wędliny w części 1 nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi. Wędliny w część 2 nie mogą zawierać w swoim składzie zawierać mięsa oddzielanego mechanicznie, odprysków kostnych, soi, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego.

Dostawy mięsa i jego przetworów części I następować będą 2 razy w tygodniu na podstawie ilości zgłoszonych telefonicznie lub mailowo przez zamawiającego z trzydniowym wyprzedzeniem.

Dostawy mięsa i jego przetworów części II następować będą 1 razy w tygodniu na podstawie ilości zgłoszonych telefonicznie lub mailowo przez zamawiającego z trzydniowym wyprzedzeniem.

Wymagania dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, a także z dostarczonym przy każdej dostawie handlowym dokumentem identyfikacji HDI.

Opakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy lub producenta, adres
- nazwę produktu, rodzaj wędliny
- datę-termin przydatności do spożycia (należy spożyć dodzień..... miesiąc, ...rok)
- masę netto
- warunki przechowywania
- skład oraz zawartość procentową surowców użytych do produkcji wędlin
- składniki wywołujące alergię w danym produkcie

Opakowania transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin, mięsa.

Niedopuszczalne są opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

Dostawy przedmiotu zamówienia winny być realizowane z zachowaniem wymagań i procedur niezbędnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia, określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku z rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia), środkiem transportu posiadającym odpowiednie wymogi sanitarne.

Część I**Mięso i wędliny wieprzowe**

Wędliny nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, rozdrobnionego mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi.

Część I								
Lp	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu	Jm	Ilość ZK Czarne [kg]	Ilość OZ Złotów [kg]	Ilość razem [kg]	Kod CPV	
1	Mięso wieprzowe	Mięso gulaszowe wieprzowe świeże kat II A	kg	5500	600	6100	15113000-3	
2		Wątroba wieprzowa	kg	1200	400	1600	15114000-0	
3	Kiełbasy	Grubo rozdrobnione	Blok łopatkowy	kg	4000	300	4300	15131130-5
4			Blok szynkowy	kg	1200	50	1250	15131130-5
5			Kiełbasa krakowska parzona	kg	700	50	750	15131130-5
6			Kiełbasa zielonogórska	kg	700	50	750	15131130-5
7			Szynka mozaikowa	kg	900	50	950	15131130-5

8			Szynka prasowana	kg	500	50	550	15131410-5
9		Średnio rozdrobnione	Kiełbasa biała parzona	kg	200	200	400	15131130-5
10			Kiełbasa ogniskowa	kg	8500	1000	9500	15131130-5
11		Homogenizowane	Metka	kg	2400	200	2600	15131130-5
12			Mortadela	kg	7000	400	7400	15131130-5
13			Serdelka	kg	1500	400	1900	15131130-5
14		Wędliny podrobowe	Kaszanka baton	kg	4500	200	4700	15131400-9
15			Pasztetowa	kg	5700	400	6100	15131400-9
16			Salceson włoski	kg	3500	200	3700	15131400-9
17			Salceson czarny	kg	4600	300	4900	15131134-3
18			Smalec z mięsem	kg	5300	400	5700	15131700-2

Część II

Mięso i wędliny drobiowe

Wędliny w części II nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, odprysków kostnych, soi, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego.

Część II								
Lp	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu	Jm	Ilość ZK Czarne [kg]	Ilość OZ Złotów [kg]	Ilość razem [kg]	Kod CPV	
1	Mięso drobiowe	Kurczak mrożony	kg	2000	400	2400	15112000-6	
2		Mięso gulaszowe drobiowe mrożone	kg	5500	100	5600	15112000-6	
3	Kiełbasy	Grubo rozdrobnione	Blok szynkowy drobiowy	kg	300	50	350	15131135-0
4			Poładwica drobiowa	kg	300	50	350	15131135-0
5			Szynkówka drobiowa	kg	300	50	350	15131135-0

6	Srednio rozdrobnione	Kiełbasa z indyka	kg	250	-	250	15131135-0
7	Drobno rozdrobnione	Mielonka drobiowa	kg	1000	50	1050	15131135-0
8	Homogenizowane	Mortadela drobiowa	kg	1000	50	1050	15131135-0

Opis części zamówienia

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych wg następujących części:

Część I		
Lp	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1	Mięso wieprzowe	<p>Mięso gulaszowe wieprzowe świeże kat II A - powierzchnia nie zakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień, bez skóry i szczeciny; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja jędrna i elastyczna, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny)</p> <p>Wątroba wieprzowa - świeża, niemrożona, pakowana próżniowo, świeży zapach.</p>
2	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: blok łopatkowy, blok szynkowy, krakowska parzona, zielonogórska, szynka mozaikowa, szynka prasowana</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;</p> <p>dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i</p>

		<p>zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi: Kielbasy: krakowska parzona, zielonogórska, mozaikowa, blok łopatkowy, blok szynkowy pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm</p>
3	Kielbasy średnio rozdrobnione	<p>Kielbasa: biała parzona, ogniskowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi: Kielbasy: ogniskowa, biała parzona pakowane w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm.</p>
4	Kielbasy homogenizowane	<p>Kielbasa: metka, mortadela, serdelka wieprzowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej z wyjątkiem parówki cienkiej wieprzowej oraz serdelki wieprzowej które muszą być w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi: Kielbasa: mortadela, metka pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm; Serdelka wieprzowa w osłonkę naturalną.</p>
7	Wędliny podrobowe	<p>Salceson włoski biały:</p> <p>Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna,</p>

niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni.
Struktura i konsystencja: dość ścisła, plaster 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników (podstawiania galarety) dla salcesonu białego.
Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – szara do brunatnej na przekroju brunatna, typowa dla użytych składników.
Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi:
wędlina podrobowa zawierająca minimum 40% mięsa z głów wieprzowych (głowizny). Salcesony pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm;

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 średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.
Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej.
Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi:
wędlina podrobowa zawierająca minimum 40% mięsa z głów wieprzowych (głowizny). Pasztetowa pakowana w osłonki o średnicy do 50mm.

Kaszanka:
Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła, plaster 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.
Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – szara do brunatnej na przekroju brunatna, typowa dla użytych składników.
Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi:
wędlina podrobowa zawierająca minimum 30% podrobów.

Salceson czarny - wyrób podrobowy z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50% mięsa wieprzowego, osłonka sztuczna, konsystencja soczysta, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników, świeży zapach.

Smalec z mięsem - smalec wieprzowy z mięsem wieprzowym, z dodatkiem mięsa, ze skwarkami, głównie z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, dodatki smakowe - cebula sól, przyprawy, suszone warzywa.

Część II		
Lp.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1	Mięso drobiowe	<p>Kurczak mrożony - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Mięso gulaszowe drobiowe (mrożone) - kawałki mięsa kurcząt o wielkości nie mniejszej niż 2x2cm, trybowane, bez skóry, 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, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>
2	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: blok szynkowy drobiowy, polędwica drobiowa, szynkówka drobiowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoporóżowej do ciemnoczerwonej.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi:</p> <p>Kiełbasy: blok szynkowy drobiowy, polędwica drobiowa, szynkówka drobiowa pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm</p>
3	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa: kiełbasa z indyka</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona, dopuszcza się na pojedynczych pętach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p>

		<p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej;</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi: Kielbasa z indyka w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm</p>
4	Kielbasy drobno rozdrobnione	<p>Kielbasa: mielonka drobiowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny produkty o zawartości minimum 70% 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;</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.</p> <p>Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej;</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5	Kielbasy homogenizowane	<p>Kielbasa: mortadela drobiowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny produkty o zawartości minimum 60% mięsa drobiowego, w których przeważającą część surowców mięsnych została zhomogenizowane.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Uwagi: Kielbasa: mortadela drobiowa w osłonki o średnicy od 60-80mm</p>