Załącznik nr 1 do SWZ

**Dostawy mięsa i wędlin.**

**Nr sprawy 2232.07.2025.MB**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

**CZĘŚĆ 1 - wędliny wieprzowo-wołowe, wędliny drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 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%. |
| 11 | 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. |
| 12 | kiełbasa drobiowa | 15131135-0 | homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. |
| 13 | 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. |
| 14 | 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. |
| 15 | 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. |
| 16 | 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 |
| 17 | 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 | kaszanka | kg | **2 000** |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | kg | **600** |
| 3 | salceson biały typu włoski | kg | **600** |
| 4 | salceson czarny | kg | **600** |
| 5 | kiełbasa wieprzowa zwyczajna | kg | **200** |
| 6 | kiełbasa parówkowa wieprzowa | kg | **600** |
| 7 | kiełbasa biała, wieprzowa parzona | kg | **600** |
| 8 | Mortadela wieprzowa | kg | **2 000** |
| 9 | szynka tyrolska | kg | **1 200** |
| 10 | mielonka wieprzowa | kg | **600** |
| 11 | pasztet drobiowy | kg | **600** |
| 12 | kiełbasa drobiowa | kg | **1 300** |
| 13 | szynka drobiowa | kg | **200** |
| 14 | polędwica drobiowa | kg | **500** |
| 15 | serdelki drobiowe | kg | **2 200** |
| 16 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | kg | **2 000** |
| 17 | blok drobiowy | kg | **1 500** |

**CZĘŚĆ 2 - mięso drobiowe/mięso wieprzowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 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. |
| 6 | wątroba wieprzowa | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | słonina wieprzowa | 15114000-0 | świeża, biała, surowa, w płatach |

Ilości dostaw dla poszczególnych jednostek oraz łączna ilość podlegająca zamówieniu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość łączna |
|
| 1 | pałka z kurczaka | kg | **300** |
| 2 | mięso mielone drobiowe | kg | **3 300** |
| 3 | żołądki drobiowe niemrożone | kg | **650** |
| 4 | serca drobiowe niemrożone | kg | **650** |
| 5 | mięso wieprzowe II klasy niemrożone | kg | **150** |
| 6 | wątroba wieprzowa | kg | **650** |
| 7 | słonina wieprzowa | kg | **100** |

**Informacje dodatkowe:**

1. Dostawca posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego powiatowego lekarza weterynarii w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872, z późn. zm.), lub właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm.), lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730, z późn. zm.).
2. 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.
3. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
4. Wykonawca będzie posiadać dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP w jednej następujących form: certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP.
5. Wykonawca wymieni lub uzupełni reklamowany towar w terminie do **24 godzin** od momentu zgłoszenia reklamacji.
6. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia:
7. Część 1 - wędliny wieprzowe i wołowe, wędliny drobiowe: nie mniej niż 7 dni;
8. Część 2 - mięso drobiowe/mięso wieprzowe: nie mniej niż 5 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**: od 1 lipca 2025 – 31 grudnia 2025 roku.

**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: Zakład Karny w Płocku**, ul. Sienkiewicza 22, 09-402 Płock;