Załącznik nr 1 do umowy

Opis przedmiotu zamówienia.

**mięso wieprzowe i wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | łopatka wieprzowa 3 D (bez nogi i golonki) [kg] | 15113000-3 | łopatka wieprzowa 3 D (bez nogi i golonki) Łopatka wieprzowa b/k - mięso świeże, nie mrożone, pakowane próżniowo |
| 2 | mięso gulaszowe wieprzowe II kl- nie mrożone [kg] | 15113000-3 | drobne, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, krwawych pozostałości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 3 | mięso mielone wieprzowo - wołowe- nie mrożone [kg] | 15130000-8 | uzyskane z mięsa świeżego chudego, odpowiednio rozdrobnionego o dopuszczalnej zawartości tłuszczu do 20 %, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso odpowiednio schłodzone i pakowane w opakowania foliowe hermetycznie zamknięte, mięso wcześniej niemrożone, nie garmażeryjne. |
| 4 | karkówka wp/bk [kg] | 15113000-3 | bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 5 | wołowina b/k II | 15111100-0 | świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa „wołowego”, bez oznak zaparzania i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy, barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 6 | mięso wieprzowe IIa | 15113000-3 | mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz od 16% do 20%. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Barwa mięsa peklowanego różowa do ciemnoczerwonej; powierzchniowa warstwa utleniona. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 7 | wątroba wieprzowa  | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 8 | schab wieprzowy b/k | 15114000-0 | część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć. Następnie całkowicie odkostniony. Słonina całkowicie zdjęta ze schabu. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 9 | smalec wieprzowy (kostka max 250g) | 15131700-2 | zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych. Pakowany w kostki max. po 250g , osłonka sztuczna pergaminowa. Bez dodatku konserwantów. |

**wędliny drobiowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | parówki drobiowe  | 15131135-0 | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, 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. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 2 | kiełbasa śląska drobiowa | 15131135-0 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 11-12 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne, barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy mięsa od bladoróżowej do różowej z niewielką ilością tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, wyczuwalne użyte przyprawy, w tym pieprz i czosnek, konsystencja – ścisła. Opakowanie do 5kg |
| 3 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | 15131135-0 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 4 | kiełbasa szynkowa drobiowa | 15131135-0 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 5 | kiełbasa żywiecka drobiowa | 15131135-0 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 6 | kiełbasa biała drobiowa parzona | 15131135-0 | kiełbasa czysto drobiowa (mięso drobiowe minimum 70%), bez dodatków mięsa wieprzowego, parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, odkręcana w odcinkach ok. 100 g. Pakowane max do 5 kg |
| 7 | baleron drobiowy | 15131135-0 | wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 50%, Opakowanie do 5kg |
| 8 | rolada drobiowa | 15131135-0 | parzona, grubo rozdrobniona wędlina czysto drobiowa (mięso drobiowe minimum 70%), bez dodatków mięsa wieprzowego, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów drobiowych, pakowana w baton o średnicy 80-100 mm, |
| 9 | blok drobiowy | 15131135-0 | 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 |
| 10 | polędwica drobiowa | 15131135-0 | wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 60%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, struktura i 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. |
| 11 | szynka drobiowa | 15131135-0 | 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. Opakowania do 5 kg |
| 12 | pasztet drobiowy | 15131310-1 | drobno rozdrobniony produkt garmażeryjny, pieczony, skład min.: mięso wieprzowe 30%, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych z dodatkiem przypraw, pakowany max do 5 kg. |

**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. 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:
3. nazwę środka spożywczego;
4. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
5. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
6. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
7. masę netto środka spożywczego;
8. warunki przechowywania;
9. oznaczenie partii produkcyjnej;
10. klasę jakości handlowej,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

1. **Termin realizacji dostaw.**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa jednostki | Termin realizacji dostaw |
| **Zakład Karny w Siedlcach** | od dnia 10.04.2022 r. do dnia 02.01.2023 r. |

1. **Miejsce realizacji dostaw.**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa jednostki | Adres |
| **Zakład Karny w Siedlcach** | ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce |