

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa na potrzeby Aresztu Śledczego w Koszalinie, Oddziału Zewnętrznego w Koszalinie Aresztu Śledczego w Koszalinie oraz Oddziału Zewnętrznego w Dobrowie Aresztu Śledczego w Koszalinie.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jednostka miary	Kod CPV
1.	Mięso gulaszowe wieprzowe	15 000	kg	15113000-3
2.	Mięso gulaszowe drobiowe	600	kg	15112000-6
3.	Wątroba wieprzowa	2 000	kg	15114000-0
4.	Smalec wieprzowy	2 000	kg	15412100-0

2. Wymagania Zamawiającego dotyczące jakości przedmiotu zamówienia:

1) Mięso gulaszowe wieprzowe kat. II A:

- mięso gulaszowe wieprzowe świeże;
- powierzchnia nie zakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień, bez skóry i szczeciny;
- powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna;
- surowiec do produkcji mięsa wieprzowego powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych-świń uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdadne do spożycia bez zastrzeżeń;
- barwa: mięso jasnorożowe do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym;
- konsystencja: jędrna i elastyczna;
- smak i zapach: charakterystyczny dla określonego rodzaju, swoisty, bez oznak zaparzenia i psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny);
- niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż cztery dni, liczone od daty dostawy do magazynu żywnościowego;
- materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością;
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych;
- nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach;
- opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki do 25 kg każdy, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

2) Mięso gulaszowe drobiowe:

- mięso gulaszowe drobiowe świeże;
- kawałki mięsa kurcząt o wielkości nie mniejszej niż 5x5cm, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna;
- surowiec do produkcji mięsa drobiowego powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych-kurcząt uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń;
- barwa: naturalna, mięso jasnoróżowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych;
- konsystencja: jędrna i elastyczna;
- smak i zapach: charakterystyczny dla określonego rodzaju, swoisty, bez oznak zaparzenia i psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny);
- niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż cztery dni, liczone od daty dostawy do magazynu żywnościowego;
- materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością;
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych;
- nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach;
- opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki do 25 kg każdy, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

3) Wątroba wieprzowa:

- wątroba wieprzowa świeża;
- jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego;
- surowiec powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych-świń uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń;
- powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi;
- barwa: brązowowiśniowa;
- konsystencja: jędrna;
- struktura: nieznacznie ziarnista;
- smak i zapach: charakterystyczny dla określonego rodzaju, swoisty, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy;
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż cztery dni, liczone od daty dostawy do magazynu żywnościowego;
- materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością;
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych;

- nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach;
- opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki do 25 kg każdy, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

4) Smalec wieprzowy:

- produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi;
- surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych-swiń uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń;
- do produkcji smalcu winno się stosować między innymi: sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla;
- smalec wieprzowy przeznaczony dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji;
- barwa: biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym;
- konsystencja: stała, miękka, smarowna;
- struktura: jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość;
- smak i zapach: charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy;
- okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż jeden miesiąc, liczony od daty dostawy do magazynu żywnościowego;
- materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością;
- opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych;
- nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach;
- opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki do 25 kg każdy, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

3. Oznakowanie przedmiotu zamówienia powinno zawierać co najmniej:

- 1) nazwę producenta, adres;
- 2) nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej;
- 3) pojemność opakowania, waga netto;
- 4) datę - termin produkcji i termin przydatności do spożycia (należy spożyć do: dzień..., miesiąc..., rok...);
- 5) warunki przechowywania.