**Areszt Śledczy w Wejherowie**

84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 302

tel. 58 778 79 00, fax. 58 778 79 04, e-mail: [as\_wejherowo@sw.gov.pl](mailto:as_wejherowo@sw.gov.pl#_blank)

***NUMER SPRAWY:*** ZP/5/24/TP Załącznik nr 1 do SWZ

**NAZWA POSTĘPOWANIA:** DOSTAWY WYROBÓW WĘDLINIARSKICH I MIĘSNYCH 2025 R.

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ORAZ STANDARDY JAKOŚCIOWE**

* 1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne **dostawy wyrobów wędliniarskich i mięsnych** do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Wejherowie w okresie **od dnia 1 stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku.**
  2. **Warunki klasyfikacyjne:**
     1. przedmiot zamówienia musi być zgodny z Polskimi Normami;
     2. musi być wolny od wad i zanieczyszczeń;
     3. musi posiadać swoistą barwę, smak i zapach;
     4. musi być wolny od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
     5. musi pochodzić z świeżych dat produkcji;
     6. nie może być mrożony;
     7. wszystkie artykuły muszą posiadać określone terminy przydatności do spożycia i muszą być znakowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
     8. oznakowanie asortymentu musi obejmować wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego, umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego zgodnie z ustawą z dnia 21.12.2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **KOD CPV/**  **POLSKA NORMA** | **ILOŚĆ SZACUNKOWA W [kg]** |
| **1** | **SŁONINA WĘDZONA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, dla wędzonych gotowanych lekko wilgotna.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15113000-3 | 2 000,00 |
| **2** | **KIEŁBASA KANAPKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 | 360,00 |
| **3** | **MIĘSO WOŁOWE DROBNE - KLASY II**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **OBRÓBKA:**  Na przekrojach nie może występować krew.  **STAN POWIERZCHNI:**  Powierzchnia połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.  **BARWA:**  Barwa mięśni naturalna jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; barwa tłuszczu biała do jasnożółtej.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna, elastyczna.  **ZAPACH:**  Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz wyraźnie płciowy lub moczowy. | CPV: 15111100-0 | 900,00 |
| **4** | **MIĘSO WIEPRZOWE DROBNE - KLASY II A**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 6 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **OBRÓBKA I JAKOŚĆ:**  Na przekrojach nie może występować krew. Mięso średnio tłuste z niewielką zawartością ścięgien i tłuszczu do 30%. Tłuszcz zewnętrzny – warstwa do 8 mm; tłuszcz międzymięśniowy – warstwa do 10 mm; tłuszcz międzytkankowy – dopuszczalny. Niewielka ilość ścięgien. Przekrwienia niedopuszczalne. Węzły chłonne niedopuszczalne.  **STAN POWIERZCHNI:**  Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.  **BARWA:**  Naturalna jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna, elastyczna.  **ZAPACH:**  Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. | CPV: 15113000-3 | 1 500,00 |
| **5** | **MIĘSO WIEPRZOWE MIELONE**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 6 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Mięso mielone o temperaturze 0÷4 st. C.  **WYMAGANIA OGÓLNE**  Mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa wieprzowego. Wymagane proporcje: mięso – 70%; tłuszcz – 30%.  Składniki muszą być rozdrobnione w wilku przez siatkę o średnicy oczek od 2 mm do 5 mm, równomiernie wymieszane, porcjowane, paczkowane, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej.  **BARWA:**  W zależności od użytego surowca: mięsa – różowoczerwona do ciemnoczerwonej; tłuszczu – biała, kremowa do jasnożółtej.  **SMAK:**  Swoisty dla mięsa świeżego.  **ZAPACH:**  Swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, kwaśny lub inny wskazujący na zapoczątkowany proces psucia. | CPV: 15113000-3 | 3 000,00 |
| **6** | **WĄTROBA WIEPRZOWA**  **SPOSÓB PAKOWANIA:**  Vacuum lub inny dopuszczony sposób pakowania, który umożliwi właściwe, odpowiednio długie przechowywanie artykułu.  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Podroby chłodzone o temperaturze 0÷4 st. C.  **WYMAGANIA OGÓLNE**  Wątroba złożona z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami; woreczek żółciowy usunięty.  **OBRÓBKA:**  Linie cięć muszą odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych; przekrwienia powstałe wskutek obrażeń mechanicznych muszą być usunięte; dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko-weterynaryjnego.  **STAN POWIERZCHNI:**  Struktura nieznacznie ziarnista; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni.  **CZYSTOŚĆ:**  Podroby czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.  **BARWA:**  Brązowowiśniowa.  **KONSYSTENCJA:**  Jędrna.  **ZAPACH:**  Swoisty, niedopuszczalny zapach obcy, kwaśny lub inny wskazujący na zapoczątkowany proces psucia. | CPV: 15114000-0 | 2 500,00 |
| **7** | **SALCESON BIAŁY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷100C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia – szara do różowej; na przekroju – właściwa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131134-3 | 2 000,00 |
| **8** | **SALCESON CZARNY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷100C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia – szara do różowej; na przekroju – właściwa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131130-5 | 2 000,00 |
| **9** | **KASZANKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.  **BARWA:**  Powierzchnia szara do brunatnej; na przekroju – brunatna, typowa dla użytych składników.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki, lub obcy. | CPV: 15131134-3 | 2 700,00 |
| **10** | **KIEŁBASA BIAŁA PARZONA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 1 200,00 |
| **11** | **KIEŁBASA ŻYWIECKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 360,00 |
| **12** | **KIEŁBASA DĘBICKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 | 360,00 |
| **13** | **KIEŁBASA LUNCHEON MEAT**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **14** | **KIEŁBASA METKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **15** | **KIEŁBASA MIELONKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **16** | **KIEŁBASA MORTADELA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa, parówka cielęca, parówka cienka – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 |
| **17** | **KIEŁBASA PARÓWKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **18** | **KIEŁBASA SZYNKOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 360,00 |
| **19** | **KIEŁBASA ŚLĄSKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **20** | **KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 360,00 |
| **21** | **KIEŁBASA ZWYCZAJNA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  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; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.  Kiełbasa biała parzona, kiełbasa śląska, kiełbasa zwyczajna – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu; mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | CPV: 15131130-5 | 1 700,00 |
| **22** | **PODGARDLE WĘDZONE**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, dla wędzonych gotowanych lekko wilgotna.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczne dla danego asortymentu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15113000-3 | 2 000,00 |
| **23** | **PARÓWKA CIENKA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C.  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.  Kiełbasa parówkowa, parówka cielęca, parówka cienka – batony muszą być pozostawione w zwojach.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.  **BARWA:**  Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 |
| **24** | **PASZTET PIECZONY**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu.  **BARWA:**  Powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem lub zastosowanej osłonki sztucznej; na przekroju – szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 600,00 |
| **25** | **PASZTETOWA**  **TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:**  Nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.  **TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA:**  Wyrób chłodzony o temperaturze 2÷10 st. C  **WYGLĄD OGÓLNY:**  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni.  **STRUKTURA I KONSYSTENCJA:**  Smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu.  **BARWA:**  Powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem lub zastosowanej osłonki sztucznej; na przekroju – szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy.  **SMAK I ZAPACH:**  Charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy. | CPV: 15131130-5 | 2 700,00 |

* 1. Wymagania ogólne dla gotowego produktu:
     1. produkty powinny być zgodne z deklaracją składu surowcowego podanego przez Wykonawcę.
  2. Wymagania dla surowców i substancji dodatkowych:
     1. surowce mięsno-tłuszczowe i podroby użyte do produkcji wędlin powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń;
     2. surowce uzupełniające i substancje dodatkowe powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie przedmiotowego rodzaju zamówienia.
  3. Wymagania dla materiałów pomocniczych:
     1. osłonki naturalne i sztuczne powinny odpowiadać wymaganiom i być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa;
     2. przędza wędliniarska oraz szpagat powinny być wykonane z włókien naturalnych, ewentualnie mogą być barwione nieprzechodzącymi do produktu barwnikami, uznanymi za nieszkodliwe dla zdrowia;
     3. szpilki drewniane o średnicy od 3 mm do 4 mm powinny być wykonane z drewna bezwonnego, a ich powierzchnia powinna być gładka;
     4. materiały opakowaniowe muszą być dopuszczone do pakowania produktów spożywczych.
  4. Warunki szczegółowe dostaw:
     1. Wykonawca dostarczać będzie artykuły, określone w tabeli, własnym transportem, na swój koszt, środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
     2. Zamawiający przewiduje realizację zamówienia partiami – nie częściej niż dwa razy w tygodniu.
     3. Realizacja dostaw odbywać się będzie we wtorki i czwartki, w godzinach od 08:00 do 13:00. Zamówienia składane będą telefonicznie lub pocztą elektroniczną z minimum 72–godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną dostawą przez Zamawiającego - pracownika służby żywnościowej Aresztu Śledczego w Wejherowie.
     4. Dopuszczalne opakowania transportowe - skrzynki z tworzywa sztucznego lub drewniane (zwrotne przy kolejnej dostawie): **od 5 kg do 30 kg.**
     5. Opakowania muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
     6. Na każdym opakowaniu należy trwale umieścić czytelną etykietę zawierającą wymagane oznakowanie, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
     7. Każda dostawa częściowa asortymentu winna pochodzić z jednej wytworzonej partii i charakteryzować się tym samym terminem przydatności do spożycia.
     8. Środek transportu powinien być dostosowany do przewozu żywności zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi - bez obcych zapachów, wolny od zanieczyszczeń. Podczas transportu przedmiotu zamówienia muszą być spełnione odpowiednie warunki, tj. zabezpieczenie przed zgnieceniem itp.
     9. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać przy każdej dostawie handlowy dokument identyfikacyjny HDI lub świadectwo zdrowia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
     10. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu towaru, oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
     11. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego w jego magazynie w oparciu o złożone zamówienie.
     12. Ocena jakościowa odbywać się będzie poprzez ocenę organoleptyczną dostarczanego asortymentu, ocenę warunków transportu i pakowania. Zamawiający ma prawo nie przyjąć całej dostawy, jeżeli istnieje zagrożenie, że kwestionowany parametr dostawy może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo całej dostarczonej żywności.
     13. Dostarczone produkty winny być wytwarzane zgodnie z Ustawą bezpieczeństwie żywności i żywienia i podległymi jej aktami wykonawczymi.
     14. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie dostarczonego asortymentu, jego jakości lub ilości, Wykonawca wymienia zakwestionowane artykuły w terminie 24 godzin od momentu ich zgłoszenia. Zamawiający przekazuje Wykonawcy zastrzeżenia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
     15. Wykonawca winien wyrazić zgodę na poddanie się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami służb ochrony Aresztu Śledczego w Wejherowie, w trakcie dostarczania towaru i pobytu na terenie Zamawiającego.