

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa mięsa i wędlin drobiowych** do magazynu żywnościowego Zakładu Karnego w Gorzowie Wielkopolskim ul. Podmiejska 17, 66-400 Gorzów Wielkopolski / Oddział Zewnętrzny w Słońsku ul. Winna 2, 66-436 Słońsk

Opis przedmiotu zamówienia:

Ćwiartka kurczaka zawierająca udo

podudzie wraz z otaczającymi je mięśniami ze skórą. Waga 1 sztuki od 380g do 440g.

Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy świadczący o procesach rozkładu.

Serdelki drobiowe

Serdelki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrób w naturalnej osłonce w jelicie naturalnym. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. mięso drobiowe- nie mniej niż 50% wsadu surowcowego

Mielonka drobiowa

Średnio rozdrobniona mięso z kurcząt, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% . Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne

Szynka drobiowa

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony. Wygląd ogólny produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 –40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Mięso drobiowe min. 50%, woda, sól, przyprawy naturalne

Polędwica drobiowa

Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 –40 cm i średnicy około 60-100 mm. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.

Wymagania dla mięsa drobiowego: - klasa A, świeże, nie mrożone, - smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zepsucia, - mięsa zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z podaną nazwą, datą pakowania/produkcji, terminem przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta,

nr partii, klasyfikacją oraz warunkami przechowywania, - mięso dostarczane w pojemnikach z tworzywa i zabezpieczone folią spożywczą w celu przedłużenia jego świeżości, zabezpieczone przed obsychaniem i zanieczyszczeniem, - minimalny termin przydatności do spożycia dla mięsa drobiowego

1. Umowa będzie obowiązywać przez czas określony od dnia **03.02.2026 roku do 31.01.2027 roku.**
2. Data przydatności: termin przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu
3. Rodzaj opakowania: zgodne z polskimi normami
4. Częstotliwość dostaw: zamówieniami składanymi telefonicznie, telefaxem lub pocztą elektroniczną z 24 godzinnym wyprzedzeniem przez służbę żywnościową.
5. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
6. Wykonawca musi wykazać dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu mięsa i wędlin drobiowych.

Nazwa artykułu	Polska Norma	J.m	Szacunkowa ilość zamówienia Zakład Karny w Gorzowie Wlkp. /kg/	Szacunkowa ilość zamówienia OZ Słońsk /kg/	Łączna ilość ZK i OZ
Ćwiartka z kurczaka świeża tylna	15112000-6	kg	3 200	1 600	4 800
Pasztet drobiowy zapiekany	15131135-0	kg	0	0	0
Serdelki drobiowe	15131135-0	kg	380	190	570
Mielonka drobiowa	15131135-0	kg	180	90	270
Szynka drobiowa	15131135-0	kg	160	80	240
Polędwica drobiowa	15131135-0	kg	140	50	190