

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. 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
2. 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. Nie dopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy świadczący o procesach rozkładu.

Pasztet drobiowy zapiekany

Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia.

Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min 50% wątroba drobiowa, sól, przyprawy naturalne

Serdelki drobiowe

Serdelki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrów 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 jasnoróżowa 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 jasnoróżowa 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

3. Umowa będzie obowiązywać przez czas określony od dnia **01 luty 2025 roku do 31 styczeń 2026 roku.**
4. Data przydatności: termin przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu
5. Rodzaj opakowania: zgodne z polskimi normami
6. Częstotliwość dostaw: zamówieniami składanymi telefonicznie, telefaxem lub pocztą elektroniczną z 24 godzinnym wyprzedzeniem przez służbę żywnościową.
7. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
8. Wykonawca musi wykazać dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu *mięsa i wędlin drobiowych*.