

**CZĘŚĆ VI**  
**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa wędlin wieprzowych i drobiowych do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa wędlin wieprzowych i drobiowych do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15130000-8 Produkty mięsne;
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie przez okres pierwszych sześciu miesięcy 2025 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 6.00÷9.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2023/24. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

| Lp. | Nazwa produktu              | J.m. | Ilość |
|-----|-----------------------------|------|-------|
| 1   | Kiełbasa wiejska            | kg   | 80    |
| 2   | Kiełbasa zwyczajna          | kg   | 80    |
| 3   | Parówki z szynki op. 5 szt. | szt. | 500   |
| 4   | Podgardle wędzone           | kg   | 20    |
| 5   | Boczek wędzony              | kg   | 45    |
| 6   | Schab z Lubinki             | kg   | 70    |
| 7   | Sopocka tradycyjna          | kg   | 80    |
| 8   | Szynka wiejska              | kg   | 90    |
| 9   | Indyk z Bobrownik           | kg   | 100   |

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w niniejszym OPZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę

równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

### **Charakterystyka przedmiotu zamówienia – wymagania minimalne:**

#### **Poz. 1 - Kielbasa wiejska**

##### **z Lubinki**

##### **Opis produktu**

Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości min.ok. 20cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i parzenia.

Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.

##### **Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia 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.

Barwa: Barwa od jasno złotej do brązowej

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

##### **Składniki**

Mięso wieprzowe 80%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450, E452, przeciwutleniacz E 301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.

##### **Okres trwałości**

Min 21 dni

#### **Poz. 2 - Kielbasa zwyczajna**

##### **Opis produktu**

Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 20cm odkręcane dołem.

Poddawane procesowi wędzenia i parzenia.

Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.

##### **Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia 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.

Barwa: Barwa od jasno złotej do brązowej

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

##### **Składniki**

Mięso wieprzowe 80%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450, E452, przeciwutleniacz E 301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.

##### **Cechy chemiczne:**

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 8
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 30,0
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 3,0
- zawartość wody [%]: Nie więcej niż 73,0
- zawartość skrobi [%]: Nie więcej niż 6

##### **Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):**

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze

- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

**Warunki przechowywania /temperatura/**  
 $\leq 6^{\circ}\text{C}$

**Okres trwałości**

Min 21 dni

### **Poz. 3 - Parówki z szynki JBB op. 5szt**

#### **Opis produktu**

Kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona

#### **Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Wyrób bez osłonki, powierzchnia czysta, sucha, barwa jasno różowa, aromat charakterystyczny dla parówek.

Struktura i konsystencja: Konsystencja zwarta.

Smak i zapach: Niepożądany jest zapach zepsucia i lepkość powierzchni.

#### **Składniki**

- Produkt bezglutenowy. Mięso wieprzowe z szynki (90%), woda, sól, błonnik roślinny (grochowy, PSZENNY), przyprawy i ich ekstrakty, skrobia, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.
- Możliwa obecność **gorczycy, laktozy, selera i soi.**

#### **Cechy chemiczne: w 100g**

- Białko: Nie mniej niż 12%
- Tłuszcz: Nie więcej niż 14%
- Sól: Nie więcej niż 13%

### **Poz. 4 i 5 - Podgardle wędzone i boczek wędzony b/k.**

#### **Opis produktu**

podgardle wędzone przeszyte sznurkiem tworzącym pętelkę poddany procesowi wędzenia, do bezpośredniego spożycia lub po obróbce termicznej.

#### **Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha.

Struktura i konsystencja: Struktura dość ściśnięta; konsystencja lekko soczysta.

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw i wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

#### **Składniki**

Podgardle wp. 100%. Sól, cukier kminek, czosnek

#### **Cechy chemiczne:**

zawartość soli [%]: Nie więcej niż 4,0

#### **Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):**

- obecność pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

#### **Warunki przechowywania /temperatura/**

Do  $6^{\circ}\text{C}$

#### **Okres trwałości:**

Min 21 dni

### **Poz. 6 – Schab z Lubinki**

#### **Opis produktu**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona.

#### **Wymaganie organoleptyczne**

Wędliny otrzymane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa lub tłuszczu, stanowiącego niekiedy wyodrębnioną część anatomiczną tuszy zwierzęcej (np: szynki i boczki), w osłonce lub bez.

Zasadniczy charakter tym wędlinom nadaje proces wędzenia..

#### **Składniki**

Schab wieprzowy, sól, przyprawy, substancja konserwująca (azotyn sodu) Na 100g produktu gotowego zużyto 120g mięsa.

#### **Cechy chemiczne:**

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

**Warunki przechowywania /temperatura/**

≤6°C

**Okres trwałości:**

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni

**Poz. 7- Sopočka tradycyjna**

**Opis produktu**

Schab wędzony, parzony, produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Produkt do bezpośredniego spożycia

**Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha,

Struktura i konsystencja: Struktura dość ściśła; konsystencja soczysta;

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Składniki**

Schab wieprzowy 100%, sól, cukier, przyprawy naturalne

**Cechy chemiczne: w 100g**

- zawartość białka: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu: Nie więcej niż 7g
- zawartość soli: Nie więcej niż 1,4g

**Warunki przechowywania /temperatura/**

≤6°C

**Okres trwałości**

Maksymalnie 21 dni od dnia dostawy. Spożyć w ciągu 5 dni po otwarciu.

**Poz. 8 – Szynka wiejska**

**Opis produktu**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona.

**Wymaganie organoleptyczne**

Wędliny otrzymane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa lub tłuszczu, stanowiącego niekiedy wyodrębnioną część anatomiczną tuszy zwierzęcej (np: szynki i boczki), w osłonce lub bez.

Zasadniczy charakter tym wędlinom nadaje proces wędzenia..

**Składniki**

Schab wieprzowy, sól, przyprawy, substancja konserwująca (azotyn sodu) Na 100g produktu gotowego zużyto 120g mięsa.

**Cechy chemiczne:**

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

**Warunki przechowywania /temperatura/**

≤6°C

**Okres trwałości:**

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni

**Poz. 9 - Indyk z Bobrownik**

**Opis produktu**

Produkt blokowy, grubo rozdrobniony: parzony, do bezpośredniego spożycia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Wymagania organoleptyczne**

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha,

Struktura i konsystencja: Struktura dość ściśła; konsystencja soczysta;

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

**Składniki**

filet z indyka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotan sodu, osłona niejadalna, nie zawiera glutenu.

**Cechy chemiczne:**

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

**Warunki przechowywania /temperatura/**

≤6°C

**Okres trwałości:**

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni