

CZĘŚĆ V

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa wołowego do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa wołowego do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im.100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15110000-2 Mięso
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 Wierchosławicach.
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.	Rostbef wołowy b/k kl.1	kg	100
2.	Szponder wołowy b/k	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 - Rostbef wołowy b/k kl.1

Opis produktu

Rostbef – mięsień, soczysty o strukturze delikatnej osłonięty błonami i tłuszczem.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego.

Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

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

Warunki przechowywania /temperatura/

5°C ≤

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 2 - Szponder wołowy b/k**Opis produktu**

Szponder – cienkie warstwy mięśni międzyżebrowych z kością poprzerastane warstwami powięzi i tłuszczu

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego.

Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

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

Warunki przechowywania /temperatura/

5°C ≤

Okres trwałości

Min 7 dni