

CZĘŚĆ IV

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im.100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15110000-2 Mięso
1. **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.
4. **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).
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
6. 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.
7. 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.
8. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Kark wp b/k kl.1	kg	250
2	Łopatka b/k	kg	100
3	Polędwiczka wieprzowa	kg	350
4	Schab wp b/k	kg	420
5	Słonina bez skóry	kg	40
6	Szynka surowa wp z/k bez skóry i biodrówki kl. 1	kg	800
7	Żeberka wp paski, trójkąty	kg	500
8	Filet z indyka b/s i b/k	kg	400
9	Filet z kurczaka b/s i b/k	kg	550
10	Kurczak świeży	kg	400

11	Udko z kurczaka	kg	300
12	Dramstik z kurczaka	kg	200
13	Skrzydło z indyka	kg	350
14	Szyja z indyka	kg	250

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 - Kark wp. b/k kl.1

Opis produktu

Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona 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):

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

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości:

Min 4 dni

Poz. 2 – Łopatka b/k

Opis produktu

Łopatka okryta warstwą mięśni poprzerastanych niedużą ilością tłuszczu, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona 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

Poz. 3 – Polędwiczka wieprzowa

Opis produktu

Mięso o delikatnej strukturze, delikatne, jednolite, bez kości.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona 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/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 4 - Schab wp. b/k

Opis produktu

Najdłuższy mięsień grzbietu – gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow i z drugiej do kości żebrowych, bez kości.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona 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/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 5 - Słonina bez skóry

Opis produktu

Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni bez skóry. Słonina jest pozyskiwana w postaci płatów lub kawałków.

Barwa - biała do jasnoróżowej.

Konsystencja – jędrna, elastyczna.

Zapach i smak – swoisty, charakterystyczna dla słoniny

Cechy dyskwalifikujące

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, 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/

Max 5°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 6 - Szyńka surowa wp. z/k bez skóry i biodrówki kl. I

Opis produktu

Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowitym ściągnięciu tłuszczu oraz skóry, soczyste, lekko poprzerastane błonami.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego.

Barwa mięsa różowa do lekko 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. 7 - Żeberka wp paski, trójkąty

Opis produktu

Żeberka okryte warstwą mięśni poprzerastanych niedużą ilością tłuszczu, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona 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

Poz. 8- Filet z indyka b/s i b/k

Asortyment:

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,50 kg do 2,00 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 9 - Filet z kurczaka b/s i b/k

Asortyment:

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,15 kg do 0,30 kg

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 10 - Kurczak świeży

Asortyment:

Kurczaki bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga ćwiartki od 1,4 kg do 1,9 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- kurczak częściowo lub w całości mrożony
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 11, 12 - Udka z kurczaka i dramstik

Asortyment:

Udka i dramstiki bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga min. 150 g.

Cechy dyskwalifikujące:

- częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 13 – Skrzydło z indyka

Asortyment:

Skrzydło bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zasiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga skrzydła min. 250g.

Cechy dyskwalifikujące:

- skrzydło częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 14 – Szyja z indyka

Asortyment:

Szyja bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zasiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga Szyji min. 250g.

Cechy dyskwalifikujące:

- szyja częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.