**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Część 1**

**Dostawa pieczywa do Przedszkola nr 2 w Łapach**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby bieżące żywienia dzieci w wieku 3-6 lat w **Przedszkolu nr 2 w Łapach ul. Cmentarna 23**
2. Określona ilość art. spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów.
3. Produkty spożywcze powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia skład.
4. Produkty powinny posiadać odpowiednie specyfikacja jakościowe , atesty ,świadectwo HDI itp.
5. Produkty powinny posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę transportu.
6. Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
7. Wytworzenie towaru, opakowań i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
8. Zamawiający zastrzega dostarczenia asortymentu artykułów gatunku I.
9. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia nie przekraczał połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
10. Dostarczony asortymentu musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu.
11. Przedmiot zamówienia występujący w opakowaniach jednostkowych dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.

1. Zamawiający w zakresie części 1 ( Pieczywo) zamówienia wymaga, aby dostarczane artykuły były świeże ( dostarczone nie później niż 12 godz. od produkcji ), suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wytworzonych, bez śladów pleśni   
   i wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, nie wyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Pieczywo powinno być pokrojone i zapakowane w opakowania jednorazowe, prawidłowo oznakowane nazwą producenta, z terminem przydatności   
   i składem produktu. Wymagane są karty charakterystyki produktów.

Wykaz ilościowo-asortymentowy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)** | **Jednostka miary** | **Ilość planowanego zakupu** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  | Chleb wieloziarnisty –krojony opakowania foliowe 0,4-0,7 kg | kg | 363 | 5x w tygodniu |
|  | Chleb baltonowski/wiejski- krojony opakowania jednostkowe 0,4-0,7 kg | kg | 392 | 5x w tygodniu |
|  | Chleb żytni- krojony opakowania jednostkowe 0,4-0,7 kg | kg | 280 | . 5x w tygodniu |
|  | Chleb słonecznikowy-krojony opakowania jednostkowe 0,4-0,7 kg | kg | 98 | 4x w tygodniu |
|  | Bułka z ziarnami, wieloziarnista | kg | 480 | 2x w tygodniu |
|  | Bułka biała typu poznańska,wrocławska | kg | 40 | 2x w tygodniu |
|  | Bułeczka drożdżowa z jabłkiem ,serem , dżemem | kg | 64 | 1x w m-cu |
|  | Chleb wileński krojony opakowania jednostkowe 0,4-0,7 kg | kg | 13 | 1x w m-cu |
|  | Bułka tarta | kg | 107 | 1x w m-cu. |
|  | Chleb z żurawiną krojony opakowania jednostkowe 0,4-0,7 kg | kg | 25 | 1x w tygodniu |
|  | Chleb pełne ziarno | kg | 103 | 2x w tygodniu |
|  | Pączek z marmoladą | kg | 7 | 1x w roku |
|  | Chałka | kg | 8 | 1x w roku |

**Część 2**

**„Dostawa mięsa, przetworów mięsnych do Przedszkola nr 2 w Łapach”**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby bieżące żywienia dzieci w wieku 3-6 lat w **Przedszkolu nr 2 w Łapach ul. Cmentarna 23**
2. Określona ilość art. spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów.
3. Produkty spożywcze powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia skład.
4. Produkty powinny posiadać odpowiednie specyfikacja jakościowe , atesty ,świadectwo HDI itp.
5. Produkty powinny posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę transportu.
6. Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
7. Wytworzenie towaru, opakowań i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
8. Zamawiający zastrzega dostarczenia asortymentu artykułów gatunku I.
9. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia nie przekraczał połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
10. Dostarczony asortymentu musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu.
11. Przedmiot zamówienia występujący w opakowaniach jednostkowych dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.
12. Z**amawiający w zakresie części 2 (Mięso, wędlina)** zamówienia wymaga, aby przewożone produkty były w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny nie powinny posiadać fosforanów, glutaminianów, barwników, azotanu sodu i białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i obcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Produkty mięsne powinny posiadać czytelne oznakowania, skład produktu, nazwę i termin przydatności do spożycia.

Wykaz ilościowo-asortymentowy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis artykułu**  **(szczegółowy skład, opakowanie)** | **Jednostka miary** | **Ilość planowanego zakupu** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** |
| 1 | Filet z indyka | kg | 58 | 1 x w m-cu |
| 2 | Filet z kurczaka | kg | 380 | 3 x w m-cu |
| 3 | Łopatka wieprzowa b/k  b/tłuszczu | kg | 488 | 8 x w m-cu |
| 4 | Schab wieprzowy b/k | kg | 114 | 2 x w m-cu |
| 5 | Kurczak ćwiartka | kg | 56 | 1 x w m-cu |
| 6 | Udziec z indyka | kg | 155 | 1 x w m-cu |
| 7 | Kiełbasa biała surowa | kg | 32 | 1 x na 2 mies. |
| 8 | Parówki cienkie z szynki | kg | 142 | 1 x w. m-cu |
| 9 | Polędwica typu sopocka parzona wędzona | kg | 20 | 1 x w m-cu |
| 10 | Kabanosy drobiowo-wieprzowe | kg | 42 | 1 x w m-cu |
| 12 | Kiełbasa typu Krakowska | kg | 50 | 2 x w m-cu |
| 13 | Kiełbasa z szynki asortyment | kg | 14 | 5 x w roku |
| 14 | Szynka wędlina- asoryyment bez warsty tłuszczu i skóry | kg | 83 | 3 x w m-cu |
| 15 | Smalec | kg | 6 | 1x w roku |
| 16 | Salami | kg | 3,5 | 2 x w roku |
| 17 | Schab wędlina typu pieczony, wędzony | kg | 19 | 1 x w m-cu |
| 18 | Parówki cienke drobiowe | kg | 5 | 2 x w m-cu |
| 19 | Wędlina z piersi drobiowa | kg | 21 | 4 x w m-cu |
| 20 | Podudzie z kurczaka | kg | 27 | 2 x w roku |

**Część 3**

**Dostawa pozostałych artykułów spożywczych do Przedszkola nr 2 w Łapach**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby bieżące żywienia dzieci w wieku 3-6 lat w **Przedszkolu nr 2 w Łapach ul. Cmentarna 23**
2. Określona ilość art. spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów.
3. Produkty spożywcze powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia skład.
4. Produkty powinny posiadać odpowiednie specyfikacja jakościowe , atesty ,świadectwo HDI itp.
5. Produkty powinny posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę transportu.
6. Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
7. Wytworzenie towaru, opakowań i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
8. Zamawiający zastrzega dostarczenia asortymentu artykułów gatunku I.
9. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia nie przekraczał połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
10. Dostarczony asortymentu musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu.
11. Przedmiot zamówienia występujący w opakowaniach jednostkowych dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.
12. Zamawiający w zakresie części 3 (Pozostałe artykuły spożywcze) zamówienia, wymaga aby dostarczone artykuły posiadały oryginalne jednostkowe, nieuszkodzone opakowania z widoczną nazwą artykułu, składem, określoną pojemnością i wagą. Artykuły spożywcze muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż 4 miesiące. Informację o warunkach przechowywania oraz nazwę producenta. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz bezpośredniej sprzedaży. Artykuły typu kasze, mąka, makarony itp. powinny być zapakowane w czyste jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące zawartość przed uszkodzeniem   
    i zanieczyszczeniem. Artykuły powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladu pleśni i wilgoci.

Wykaz ilościowo-asortymentowy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)** | **Jednostka miary** | **Ilość planowanego zakupu** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  | Pieczywo jaglane lekkie | kg | 3 | 4x w roku |
|  | Chleb b/glutenowy | kg | 5,6 | 6 x w roku |
|  | Pieczywo chrupkie wielozbożowe | kg | 29 | 6x w roku |
|  | Makrela wędzona | kg | 24 | 1x w m-cu |