**Załącznik nr 7**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Opis przedmiotu zamówienia:

**Zadanie 1 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

1. temperatura przechowywania i dostawy: 0 - 4ᴼC,

2. jakość: mięso musi być w gatunku I, musi być świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach). Nie rozmrażane. Zapach po otwarciu opakowania – swoisty dla rodzaju mięsa bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia – niedopuszczalny zapach obcy, wyraźny płciowy lub moczowy. Konsystencja: jędrna, elastyczna. Stan powierzchni: sucha lub lekko wilgotna - połyskująca, niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni. Barwa naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), na przekrojach nie może występować krew. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

3. termin przydatności do spożycia: minimum 7 dni liczonych od dnia dostawy,

4. dostawa: artykuły spożywcze należy dostarczać w skrzynkach przeznaczonych do kontaktu
z żywnością, powinien być pakowany próżniowo. Asortyment, który nie jest pakowany próżniowo należy zabezpieczyć dodatkowo folią ochronną,

5.sposób pakowania: pakowanie próżniowe do 5kg lub według potrzeb zamawiającego, etykieta na każdej sztuce zamówionej partii towaru.

**Zadanie 2 Drób i podroby**

1. temperatura przechowywania i dostawy: 0 - 4ᴼC,

2. jakość: mięso drobiowe, podroby powinny być w gatunku I, muszą być świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach). Nie rozmrażane. Zapach po otwarciu opakowania – swoisty dla rodzaju mięsa bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

3. dostawa: artykuły spożywcze należy dostarczać w skrzynkach przeznaczonych do kontaktu
z żywnością, powinny być pakowane próżniowo. Asortyment, który nie jest pakowany próżniowo należy zabezpieczyć dodatkowo folią ochronną, mięso czyste lub bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

4.sposób pakowania: pakowanie próżniowe do 5kg lub według potrzeb zamawiającego, etykieta na każdej sztuce zamówionej partii towaru,

5. termin przydatności do spożycia: wątróbka drobiowa świeża, termin przydatności
do spożycia 72 godziny od momentu dostawy; żołądki drobiowe świeże, termin przydatności do spożycia 72 godziny od momentu dostawy; mięso drobiowe, termin przydatności do spożycia min. 5 dni od dnia dostawy.

**Zadanie 3 Pozostałe produkty mięsne**

1. temperatura przechowywania: 0 - 4ᴼC,

2. jakość: wędliny powinny mieć zapewnioną identyfikację (nazwa, wykaz i ilość składników, zawartość netto w opakowaniu, data przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firma, adres producenta, informacje odnoszące się do źródła pochodzenia).

Wędliny w gatunku I, muszą być świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach). Nie rozmrażane. Produkty mięsne czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

1. termin przydatności do spożycia: dla dostarczanych artykułów: min. 30 dni okresu określonego przez producenta , liczony od dnia dostawy,

2. dostawa: artykuły spożywcze należy dostarczać w skrzynkach przeznaczonych do kontaktu
z żywnością, powinny być pakowane próżniowo. Asortyment, który nie jest pakowany próżniowo należy zabezpieczyć dodatkowo folią ochronną.

**Zadanie 4 Produkty mleczarskie**

1.Temperatura przechowywania i dostawy: 0 - 4ᴼC,

2. Jakość: mleko i przetwory mleczarskie powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,

3. Termin przydatności do spożycia: dla całego asortymentu co najmniej: 21 dni, liczony od dnia dostawy,

4. Każde opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą nazwę producenta, nazwę produktu, masę netto produktu, termin przydatności do spożycia.

**Zadanie 5 Różne produkty spożywcze**

1. Termin przydatności do spożycia: dla całego asortymentu co najmniej 30 dni, liczony
od dnia dostawy,

2. Każde opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą nazwę producenta, nazwę produktu, masę netto produktu, termin przydatności do spożycia.

**Zadanie 6 Produkty mrożone**

1. temperatura przechowywania: min - 18ᴼC,

2. jakość: Mrożonki owocowe i warzywne powinny być jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, róże lub owoce nie uszkodzone o barwie typowej dla danego gatunku i odmiany (z wyjątkiem mieszanek),

Filety rybne - całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień. Po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu. Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, obecności pleśni, szkodników, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Brak oznak rozmrożenia,

3. opakowanie: mrożonki owocowe i warzywne oraz ryby i wyroby rybne dostarczane
w opakowaniach zewnętrznych – karton plus opakowanie wewnętrzne folia, trwale
i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca
w momencie przyjęcia min – 18 ºC , brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń. W przypadku ryb mrożonych oraz wyrobów rybnych, etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby, opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim, warstwy filetów przełożone folią, elementy nieposklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości,

4. termin przydatności do spożycia dla całego asortymentu co najmniej: 30 dni, liczony
od dnia dostawy,

1. każda dostawa musi obejmować jeden gatunek dostarczanego asortymentu,
2. każde opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą nazwę producenta, nazwę produktu, masę netto produktu, termin przydatności do spożycia.

 **Zadanie 7 Jabłka**

1. rodzaj: jabłko spożywcze, o wadze 80 -250 g/szt., nie dopuszcza się jabłek technologicznych, do przetwórstwa spożywczego,

2. jakość: owoce I klasy zgodnie z PN, zdrowe, czyste, wolne od zanieczyszczenia ziemią
i innych zanieczyszczeń, bez pozostałości środków ochrony roślin, uszkodzeń mechanicznych i tych spowodowanych przez szkodniki. Bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej i objawów chorobowych, bez śladów gnicia, więdnięcia lub wyschnięcia powodujących obniżenie wartości użytkowej. Kształt i zabarwienie charakterystyczne dla odmiany. Przekrój typowy dla danej odmiany,

3. opakowanie: pakowane w skrzynkach do 25 kg. Skrzynki po jabłkach Wykonawca zobowiązuje się odbierać od Zamawiającego każdorazowo przy kolejnej dostawie towaru - jabłek do Zamawiającego,

4. dostawa: jabłka mogą być zamawiane przez Szkoły i Przedszkole w sztukach, które następnie będą zważone przez Dostawcę i zgodnie z ofertą wycenione.

**Zadanie 8 Ziemniaki**

* + - 1. rodzaj: typ konsumpcyjnego - B,
			2. jakość: muszą być dobrej jakości, o dobrych walorach smakowych, zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, bez posmaku i zapachów obcych. Kolor pod skórką żółty lub biały, sortowane. Muszą być zdrowe, bez oznak zmrożenia, pełne w środku, średniej wielkości, zdrowe, czyste, wolne od zanieczyszczenia ziemią i innych zanieczyszczeń, bez pozostałości środków ochrony roślin, uszkodzeń mechanicznych i tych spowodowanych przez szkodniki, powodujących obniżenie wartości użytkowej. Kształt charakterystyczny dla odmiany. Zabarwienie i przekrój typowy dla danej odmiany, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej i objawów chorobowych. Brak śladów gnicia, więdnięcia lub wyschnięcia,
			3. opakowanie: pakowane w worki o wadze maksymalnie do 15kg.

**Zadanie 9 Warzywa i owoce krajowe**

1. jakość: warzywa i owoce I klasy zgodnie z PN, zdrowe, czyste, wolne od zanieczyszczenia ziemią i innych zanieczyszczeń, bez pozostałości środków ochrony roślin, uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, powodujących obniżenie wartości użytkowej. Kształt charakterystyczny dla odmiany. Zabarwienie i przekrój typowym dla danej odmiany, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej i bez objawów chorobowych, śladów gnicia, więdnięcia lub wyschnięcia. Czosnek powinien być dostarczany w stanie świeżym, nie dosuszonym lub dosuszonym w zależności od pory roku, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia,

2. dostawa: musi obejmować jeden gatunek dostarczanego asortymentu,

3. Warzywa i owoce mogą być zamawiane przez Szkoły i Przedszkole w sztukach, które następnie będą zważone przez Dostawcę i zgodnie z ofertą wycenione.

**Zadanie 10 Owoce tropikalne, warzywa i owoce przetworzone**

1. jakość: warzywa i owoce I klasy zgodnie z PN, zdrowe, czyste, wolne od zanieczyszczenia ziemią i innych zanieczyszczeń, bez pozostałości środków ochrony roślin, uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, powodujących obniżenie wartości użytkowej. Kształt charakterystyczny dla odmiany. Zabarwienie i przekrój typowym dla danej odmiany, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej i bez objawów chorobowych, śladów gnicia, więdnięcia lub wyschnięcia,

2. dostawa: musi obejmować jeden gatunek dostarczanego asortymentu.

3. opakowanie: musi posiadać etykietę zawierającą nazwę producenta, nazwę produktu, masę netto produktu, termin przydatności do spożycia,

4. termin przydatności do spożycia: co najmniej: 30 dni, liczony od dnia dostawy,

5. Warzywa i owoce mogą być zamawiane przez szkoły i przedszkole w sztukach, które następnie będą zważone przez Dostawcę i zgodnie z ofertą wycenione.

**Zadanie 11 Jaja**

1. rodzaj:, ściółkowe, grupa wagowa L,

2. jakość: świeże, skorupa jaja o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona. Do wglądu aktualne badania bakteriologiczne jaj, środków transportu i fermy w kierunku salmonelli,

3. dostawa: w czystych opakowaniach jednorazowych (papierowe wytłaczanki). Opakowanie zbiorcze powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwę surowca, ilość sztuk, klasę jakości, datę zniesienia,

4. termin przydatności do spożycia: 21 dni, liczony od dnia dostawy,

5.Temperatura przewozu jaj w momencie odbioru dostawy 8 - 13ᴼC.

**Zadanie 12 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**

1. termin przydatności do spożycia: wyroby piekarskie i ciastkarskie - 3 dni liczone od dnia dostawy , bułka tarta - 1 miesiąc liczony od dnia dostawy,

2. opakowanie: opakowanie jednostkowe musi posiadać etykietę zawierającą nazwę producenta, nazwę produktu, masę netto produktu, termin przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczy towar we własnych, czystych opakowaniach transportowych (kosze transportowe).

**Zadanie 13 Wyroby garmażeryjne gotowe mączne, chłodzone**

1. temperatura przechowywania i dostawy: od 0 ᴼC do 8 ᴼC,

2. jakość: muszą pochodzić z bieżącej produkcji,

3. termin przydatności do spożycia: co najmniej 5 dni, liczony od dnia dostawy.

**Zadanie 14 Ryby świeże**

1.temperatura przechowywania i dostawy: 0-4°C

2. jakość: zgodne z wymogami norm przedmiotowych, barwa – od białej do kremowej,
w przypadku łososia lekko różowa, zapach swoisty, konsystencja – elastyczna, jędrna. Wady niedopuszczalne ryb świeżych – zapach i smak mięsa gorzki, kwaśny, gnilny, mazista wysuszona struktura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów, zanieczyszczenia przez szkodniki, obecność pleśni,

3. Opakowanie: luzem w pojemnikach plastikowych wyłożonych folią, powierzchnia ryb pokryta lodem,

4. termin przydatności do spożycia: 5 dni liczony od dnia dostawy.