

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 4

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**

Dostarczane produkty spożywcze i transport powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP. Posiadać odpowiednie oznaczenia, czyli nazwę produktu, skład, adres producenta, wagę, termin przydatności do spożycia, określone warunki przechowywania. Transport powinien posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę wymaganą dla transportu danego rodzaju art. spożywczych.

Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016, w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz 1154 z dnia 01.08.2016 r.)

Zamawiający zastrzega dostarczania asortymentu artykułów gatunku I, a termin przydatności do spożycia nie przekracza połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.

Przedmiot zamówienia dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach- bez stosowania opakowań zastępczych.

Dostarczony asortyment musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisany w języku polskim, oznakowanie wyraźne, czytelne, nieusuwalne i umieszczony w widocznym miejscu. Przedmiot zamówienia obejmuje transport asortymentu do miejsca przeznaczenia oraz wyładunek własnym transportem i na własny koszt.

Zamówiony towar należy dostarczyć w godz. 7.00-8.00 dnia wskazanego przez zamawiającego w dniu następnym po dokonaniu zamówienia. Dostawy będą realizowane systematycznie przynajmniej trzy razy w tygodniu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonego towaru jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.

Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu jest ilością orientacyjną. Zamawiający zastrzega sobie możliwości zmiany ilości poszczególnego rodzaju asortymentu.

### Część 4. Dostawa mięsa, przetworów mięsnych do Przedszkola nr 2 w Łapach

**Zamawiający w zakresie części 4 (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 jest

świadcstwo HDI . Produkty mięsne powinny posiadać czytelne oznakowania, skład produktu, nazwę i termin przydatności do spożycia.

Wykaz ilościowo-asortymentowy:

<b>Lp.</b>	<b>Opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość dostaw</b>
1.	Filet z indyka	kg	<b>72</b>	1 x w m-cu
2.	Filet z kurczaka	kg	<b>310</b>	3 x w m-cu
3.	Filet wędzony z indyka	kg	<b>14</b>	2x w m-cu
4.	Łopatka wieprzowa b/k b/tłuszczu	kg	<b>320</b>	8 x w m-cu
5.	Łopatka wiep. element, gałka b/k, b/s i tłuszczu	kg	<b>670</b>	2x w m-cu
6.	Schab wieprzowy b/k	kg	<b>160</b>	2 x w m-cu
7.	Kurczak ćwiartka	kg	<b>76</b>	1 x w m-cu
8.	Udziec z indyka b/k, b/s	kg	<b>145</b>	1 x w m-cu
9.	Udziec z kurczaka b/k, b/s	kg	<b>130</b>	1 x w m-cu
10.	Kiełbasa biała surowa	kg	<b>23</b>	1 x na 2 mies.
11.	Parówki cienkie z szynki	kg	<b>112</b>	1 x w. m-cu
12.	Polędwica typu sopocka parzona, wędzona	kg	<b>42</b>	1 x w m-cu
13.	Kabanosy drobiowo- wieprzowe	kg	<b>20</b>	1 x w m-cu
14.	Kiełbasa szynkowa z indyka	kg	<b>7</b>	2 x w m-cu
15.	Karkówka b/k	kg	<b>36</b>	2 x w roku
16.	Kiełbasa typu Krakowska parzona	kg	<b>33</b>	2 x w m-cu
17.	Kiełbasa z szynki asortyment	kg	<b>32</b>	5 x w roku
18.	Skrzydło z indyka	kg	<b>47</b>	1 x w m-cu
19.	Szynka wieprzowa element, gałka	kg	<b>133</b>	1x w m-cu

20.	Szynka wędlna- asortyment bez warstwy tłuszczu i skóry	kg	<b>85</b>	3 x w m-cu
21.	Smalec	kg	<b>4</b>	1 x w roku
22.	Salami	kg	<b>3</b>	2 x w roku
23.	Schab wędlna typu pieczony, wędzony	kg	<b>17</b>	1 x w m-cu
24.	Parówki cienke z indyka jedyunki	kg	<b>3</b>	2 x w m-cu
25.	Polędwiczka wieprzowa surowa	kg	<b>30</b>	2x w roku
26.	Porcja rosółowa drobiowa	kg	<b>20</b>	4x w roku
27.	Wędlna z piersi drobiowa	kg	<b>13</b>	4 x w m-cu