**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,

4. 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,

- każda dostawa musi obejmować jeden gatunek dostarczanego asortymentu,

- 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.