

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 6**

**Grupa produktów – Mięso, drób i wędliny (CPV 15131100-6, 15112000-6)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
  - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,
  - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
  - oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004,
  - wyroby bez konserwantów.

**II. Zestawienie asortymentowe – Mięsa, drób, wędliny**

Lp.	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość	j.m.
1	Łopatka wieprzowa b/k, świeża	210	kg
2	Żeberka wieprzowe paski, świeże	100	kg
3	Kurczak świeży, cały, patroszony, powyżej 2kg	220	kg
4	Karkówka wieprzowa, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża	25	kg
5	Podudzie z kurczaka (pałki), świeże, średniej wielkości	35	kg
6	Filet z kurczaka, świeży,	150	kg
7	Wołowina udziec , świeża	40	kg

8	Schab środkowy b/k, świeży, o średnicy nie większej niż 10 cm	45	kg
9	Udka z kurczaka, średniej wielkości, ok. 200 g, świeże	85	kg
10	Słonina surowa, bez dodatków, bez skóry, grubość od 2-4 cm, świeża	5	kg
11	Boczek surowy b/k świeży	25	kg
12	Boczek wędzony b/k, świeży	30	kg
13	Kielbasa cienka, wysokogatunkowa wędlina wieprzowa, jasno wędzona w naturalnej osłonce, świeża	50	kg
14	Wątróbka drobiowa, świeża	20	kg
15	Wieprzowina od szynki, świeża	140	kg
16	Serca wieprzowe, świeże	20	kg
17	Serca drobiowe, świeże	20	kg
18	Udziec z kurczaka bez skóry, bez kości, świeży	25	kg

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.