

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 6**

**Grupa produktów – mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-2, 15131100-6)**

**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 odchyłeń.
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. 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. 6.00 - 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 przedszkola.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 6

## Grupa produktów - mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-2, 15131100-6)

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 6 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych -grupa produktów - mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-6, 15131100-6).

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Łopatka wieprzowa bez skóry, bez kości, bez tłuszczu	kg	10							
2	Schab wieprzowy b/k	kg	150							
3	Szynka wieprzowa bez skóry bez kości bez tłuszczu	kg	200							
4	Udziec wołowy bez kości	kg	30							
5	Szyja z indyka	kg	150							
6	Skrzydło indycze	kg	20							
7	Golonka indycza	kg	10							
8	Udziec z indyka z/k /s	kg	200							
9	Filet z indyka świeży b/k, bez skóry	kg	150							
10	Polędwica wieprzowa surowa	kg	60							
11	Podudzie z kurczaka świeże L	kg	100							
12	Kurczak świeży	kg	80							
13	Filety z kurczaka świeży	kg	200							
14	Udziec z indyka świeży z/s/k	kg	200							
15	Żywiecka pieczona Mamba	kg	10							
16	Kurczak gotowany Cedrob (powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	5							
17	Polędwica miodowa oryginalna(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	8							
18	Kiełbasa wiejska typu wysokogatunkowa wieprzowa(powyżej 70 %	kg	40							

	mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)									
19	Kiełbasa cienkatypu śląska wysokogatunkowa wieprzowa(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	40							
20	Kiełbasa sucha typu krakowska(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	10							
21	Parówki z szynki 93% mięsa w 100g produktu	szt	200							
22	Sztuka mięsa z masarskiego straganu(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	szt	10							
23	Szynka Biebrzówka bez fosforanów(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	5							
24	Szynka konserwowa extra (powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	sz	8							
25	Szynka Okopcona(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	20							
26	Schab bez dymu(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	8							
27	Schab nie ze wsi(powyżej 70 % mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu)	kg	8							
<b>Razem:</b>										

Słownie razem wartość netto:

.....

Słownie razem wartość brutto:

.....

dnia ....., .....  
 podpisy osób uprawnionych  
 do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika