

Opis przedmiotu zamówienia

pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach w roku 2023”

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach ul. Henryka Sienkiewicza 19 z podziałem na 6 części, które są niepodzielne.

Część 1 - Mięso, wędliny

- 15113000-3 - wieprzowina
- 15131130-5 - wędliny
- 15131400-9 - produkty wieprzowe
- 15112000-6 - drób
- 15112100-7 - drób świeży
- 15131135-0 - wędliny drobiowe

Opis wymaganego towaru

Mięso - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, świeżo pokrojone na plastry o grubości 1,5-2 mm, zapakowane próżniowo lub zapakowane jednostkowo w opakowania o wadze ok 1 kg

Cechy dyskwalifikujące

Mięso - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

Wędliny - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

LP	nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1	Boczek pieczony	kg	5
2	Boczek wędzony surowy	kg	5
3	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	600
4	Kurczak świeży	kg	550
5	Karkówka bez kości	kg	10
6	Łopátka bez kości na pieczeń	kg	100
7	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręcone	kg	100
8	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone	kg	100
9	Noga z kurczaka	kg	400
10	Szynka b/k ,zrazowa	kg	400
11	Szynka b/k „kulka	kg	100
12	Schab bez kości	kg	180
13	Kiełbasa śląska (min.70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadzie około 1 kg	kg	30

Fuj

14	Parówki wieprzowe (we folii, min. 70% mięsa)	kg	20
15	Parówki cieleńca (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	120
16	Szynka prezydencka	kg	30
17	Filet z kurczaka zapiekany na maśle	kg	10
18	Kiełbasa krakowska sucha	kg	10
19	Kiełbasa schabowa	kg	30
20	Kiełbasa szynkowa	kg	10
21	Kiełbasa myśliwego	kg	10
22	Kiełbasa żywiecka	kg	10
23	Kurczak gotowany	kg	30
24	Polędwica drobiowa	kg	30
25	Polędwica parzona	kg	30
26	Schab w posypce warzywnej	kg	20
27	Szynka pieczona	kg	10
28	Szynka konserwowa	kg	10

Część 2 – Pieczywo

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Opis wymaganego towaru: Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórą. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o skórce oddzielającej się od mięksizu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o mięksizu: lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1	Babka (cytrynowa piaskowa, jogurtowa)	kg	500g	30
2	Bułka pszenna	szt.	50-60 g	21350
3	Bułka grahamka	szt.	50- 60 g	1240
4	Bułka mleczna	szt.	50-60g	200
5	Chałka	szt.	250-300g	100
6	Bułka wieloziarnista	szt.	50-60g	200
7	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60%, mąka żytnia min.25%)	szt.	500g	500
8	Chleb pszenno-żytni Helios z ziarnem	szt.	450g	600
9	Chleb razowy z ziarnem	szt.	450g	20
10	Drożdżówka z kruszonką	szt.	80-100g	400
11	Drożdżówka (z serem, jabłkiem, śliwką)	szt.	80-100g	100
12	Kawiorek krojony	szt.	350-400g	100
13	Pączek (z marmoladą, powidłami, budyniem)	szt.	450-500g	600
14	Rogal mleczny	szt.	50-60g	400

FD

Część 3 – Różne produkty spożywcze

- 15800000-6 - różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
- 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
- 15600000-4 - produkty z przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne
- 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
- 03142500-3 - jaja

Opis wymaganego towaru: artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Cechy dyskwalifikujące Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania.

LP	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Barszcz czerwony (płyn koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55 % bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	40
2.	Biszkopty bez cukrowe	kg	100g-1kg	10
3.	Budyń śmietankowy lub waniliowy	szt.	40g*	200
4.	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	szt.	820g	20
5.	Chrupki kukurydziane	kg	75-100g	200
6.	Ciastka maślane	kg	500g-3kg	20
7.	Ciastka owsiane z owocem	szt.	50g	200
8.	Ciastka biszkoptowe z nadzieniem	szt.	30g	200
9.	Ciastka suche luz	kg	500g-3kg	30

10.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	250
11.	Cukier puder	kg	400g	20
12.	Cukier waniliowy	szt.	32g*	150
13.	Cynamon mielony	szt.	20g*	20
14.	Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu	szt.	100g*	100
15.	Czekolada mleczna	szt.	100g	180
16.	Drożdże piekarnicze	szt.	100g	70
17.	Dżem 100 % owocu, gładki, smaki, truskawka, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka,	szt.	220-300g	10
18.	Dżem nisko słodzony różne smaki	szt.	270-300g	90
19.	Fasola sucha drobna	p	500g	50
20.	Filet rybny w pomidorach zawierający co najmniej 60g mięsa ryby w 100g gotowego produktu	szt.	200g	50
21.	Galaretka różne smaki bez cukru na 0,5 litra wody	p	14g	80
22.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	p	400g	120
23.	Herbata czarna ekspresowa, gat. I	szt.	op.50saszetek	20
24.	Herbata granulowana czarna	p.	90g	300
25.	Herbata owocowa ekspresowa ,różne smaki	szt.	op.20 saszetek	20
26.	Herbatniki be-be	szt.	16g	800
27.	Herbatniki petit beurre	szt.	50g	800
28.	Jabłko prażone kostka (jabłka min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900g*	40
29.	Jajka kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63g	szt.		4000
30.	Kakao naturalne ciemne	szt.	200g	100
31.	Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	300g	10
32.	Kaszka manna	kg	1kg	30
33.	Kasza jęczmienna w torebkach	szt.	4x100g	80
34.	Ketchup łagodny(zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak)	szt.	450g	100
35.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak)	szt.	450g*	10
36.	Kisiel owocowy	szt.	40g	50
37.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1 kg*	120
38.	Kółeczka miodowe (wielozbożowe chrupki śniadaniowe z pełnego ziarna)	szt.	500g	40
39.	Kwasek cytrynowy	szt.	20g*	100
40.	Liście laurowe	szt.	12g*	50
41.	Lubczyk suszony	szt.	10g*	30

PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE

im. Kubusia Puchatka

62-085 SKOKI, ul. Henryka Sienkiewicza 19

REGON 140970370

NIP 766-17-56-943

tel. 61 81 24 982

	Majeranek suszony otarty	szt.	150g*	50
43	Majonez (z oleju roślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych)	szt.	700g*	20
44.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	450
45.	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	40
46.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	120
47.	Makaron lane kluski gat.I	szt.	500g	90
48.	Mąka krupczatka opakowanie papierowe	kg	1kg	10
49.	Mąka pszenna typ 500 opakowanie papierowe	kg	1 kg	300
50.	Mąka pszenna typ 550 opakowanie papierowe	kg	1 kg	200
51.	Mąka ziemniaczana opakowanie papierowe	kg	1kg	20
52.	Migdały płatki	szt.	60g	10
53.	Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony	szt.	900g*	30
54.	Olej rafinowany rzepakowy	szt.	900ml	450
55.	Papryka słodka mielona	szt.	20g*	100
56.	Papryka ostra mielona	szt.	20g*	20
57.	Pieprz czarny mielony	szt.	20g*	150
58.	Pestki dyni	szt.	100g	10
59.	Płatki kukurydziane	kg	450-500g	50
60.	Płatki owsiane	szt.	250g	20
61.	Płatki śniadaniowe musli	szt.	300-350g	20
62.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400g*	40
63.	Powidła	szt.	279-300g	50
64.	Proszek do pieczenia	szt.	36g*	20
65	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg	450g	30
66.	Pyzy drożdżowe świeże	op.	0,2-1kg	20
67.	Rodzynki sułtańskie bez oleju	szt.	100g	30
68.	Rogal z nadzieniem zapakowany o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu gotowego do spożycia	szt.	60g	150
69.	Ryż biały długoziarnisty, gat. I bez połamanych ziaren i mączki	kg	1kg	50
70.	Ryż biały długoziarnisty w torebkach gat. I	op.	4x100g	180
71.	Ryż paraboliczny długoziarnisty w torebkach gat. I	op.	4x100g	40
72.	Soda oczyszczona bez konserwantów	p	60g	10
73.	Sok 100% jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	800
74.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i	szt.	1 litr	300

	substancji słodzących			
75.	Sok multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	300
76.	Sok malina -jabłko-marchew, typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	1litr	50
77.	Sok truskawka-jabłko-marchew typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	1litr	100
78.	Soczki różne smaki	szt.	200ml	180
79.	Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu	kg	1kg	10
80.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1kg	80
81.	Śliwka suszona	szt.	100g	20
82.	Wafel kakaowy bez czekolady	szt.	26g*	2000
83.	Wafelek z kremem śmietankowy, orzechowy-kanapka	szt.	26g	300
84.	Wafelki z kremem kakaowym, śmietankowym, cytrynowym	kg	op. do 2,5kg	20
85.	Wafle kukurydziane naturalne	szt.	18g	400
86.	Woda mineralna nisko-lub średnio mineralizowana ,woda źródłana lub stołowa	szt.	0,5l	200
87.	Ziarno słonecznika	szt.	100g	10
88.	Ziarno pestek dyni	szt.	100g	10
89.	Syrop owocowy różne smaki	szt.	420ml	20
90.	Ziele angielskie	szt.	20g*	40
91.	Zioła prowansalskie	szt.	10g*	40
92.	Zbożowe kulki o smaku czekoladowym	szt.	500g	20
93.	Ananasy w plastrach w lekkim syropie(puszka)	szt.	565g	20
94.	Baton zbożowy z polewą białej czekolady bez dodatku cukru	szt.	25g	200
95.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	960g*	5

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 4 - Nabiał

15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 - masło

Opis wymaganego towaru: cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, dodatkowo- jogurty owocowe, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów,

masło zdeforowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

LP	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1	Jogurt naturalny , gęsty o zawartości tłuszczu 2%-3% kubek	szt.	370g*	50
2	Jogurt naturalny typu grecki	szt.	400g	30
3	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	110-130g	1400
4	Jogurt kremowy o smaku biszkoptowym - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	120g	200
5	Serek homogenizowany o smaku waniliowym - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	150g	200
6	Jogurt przecierany - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	115g	2000
7	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	130-150g	1000
8	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	2000
9.	Mleko 3,2% karton	szt.	1 litr	2000
10	Mleko 2% karton	szt.	1 litr	1200
11	Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	180-200g	200
12	Pudding mleczny o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	125g	1500
13	Śmietana UHT 18% karton	szt.	0,5 litr	50
14	Śmietana UHT 30% karton	Szt.	0,5l	10
15	Śmietana ukwaszona 18% - kubek	szt.	400g*	70
16	Ser śmietankowy puszysty	szt.	150g	200
17	Ser żółty salami ,twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg	-	80
18	Ser żółty gouda ,twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg	-	20
19	Ser żółty edamski, twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg	-	20
20	Serek biały kanapkowy	szt.	150g	40
21	Serek śmietankowy	szt.	135g	20
22	Ser topiony kremowy trójkąt	szt.	180g	20
23	Ser kremowy w plastrach -śmietankowy bez konserwantów	szt.	130g	20
24	Serek waniliowy typu danonki	szt.	4x50g	200
25	Twaróg sernikowy extra - wiaderko	kg	1kg	50
26	Margaryna bez konserwantów ,tłuszcz roślinny 72%	szt.	250g	20
27	Maślanka	szt.	1l	10

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331170-9 - warzywa mrożone
- 15220000-6 - ryby mrożone
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Opis wymaganego towaru: Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22°C do -18°C, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych, masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

Warzywa i owoce mrożone - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

Pierogi mrożone – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż 30%, zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników.

Cechy dyskwalifikujące mrożonki: oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepienie trwałe, oblodzenie, obecne posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni. Dodatkowo pierogi niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

LP	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Fasolka szparagowa zielona ,żółta cięta mrożona op. do 2,5 kg	kg	70
2.	Fasolka szparagowa żółta cała mrożona op. do 2,5 kg	kg	50
3.	Groszek zielony mrożony op. do 2,5 kg	kg	20
4.	Kalafior mrożony różyczki op. do 2,5 kg	kg	130
5.	Marchewka mini mrożona op. do 2,5 kg	kg	150
6.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	150
7.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	150
8.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości , bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	400

9.	Filet(2) morszczuka mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	40
10.	Warzywa na patelnię mix, brokuł, cukinia, kalarepa, marchew Opakowanie 450g	kg	20
11.	Brokuł mrożony gatunek I, op do 2,5kg	kg	20
12.	Malina mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	kg	10
13.	Truskawka mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	kg	30

Część 6 - Warzywa i owoce

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

Opis wymaganego towaru:

Warzywa świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe

Owoce gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe

Cechy dyskwalifikujące

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	300
2.	brokuł	szt.	20
3.	Cebula biała	kg	170
4.	Czosnek polski główka	szt.	80
5.	Kapusta pekińska	kg	200
6.	Kapusta biała (główka)	kg	250

7.	Kapusta biała młoda	szt.	50
8.	Koperek zielony pęczek	szt.	50
9.	Kalafior	szt.	20
10.	Marchew korzeń	kg	1300
11.	Ogórek zielony	kg	300
12.	Pieczarki	kg	20
13.	Pietruszka korzeń	kg	250
14.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	400
15.	Papryka czerwona	kg	100
16.	Por	kg	200
17.	Pomidor	kg	150
18.	Pomidor malinowy	kg	100
19.	Rzodkiewka (pęczki)	szt	120
20.	Salata	szt.	50
21.	Salata lodowa	szt.	350
22.	Seler korzeń	kg	200
23.	Kapusta kiszona op. do 5 kg	kg	300
24.	Ogórek kiszony op. do 3 kg	kg	300
25.	Ziemniaki jadalne I gatunek	kg	4000
26.	Arbuz	kg	30
27.	Banan średnio dojrzały	kg	1000
28.	Cytryna	kg	150
29.	Jabłko średniej wielkości	kg	1500
30.	Gruszka średniej wielkości, średnio twarda	kg	100
31.	Kiwi	szt.	200
32.	Mandarynka kaliber 1 lub 2, bezpestkowa	kg	250
33.	Pomarańcza bezpestkowa	kg	150
34.	Winogrono zielone, ciemne	kg	80

- Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
- Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec

4. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: Mięso, wędliny: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 3: Różne produkty spożywcze: 3-4 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 4: Nabiał: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 5: Mrożonki: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 6: Warzywa i owoce: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

5. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
6. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Przedszkola Samorządowego ul. Henryka Sienkiewicza 19, 62-085 Skoki do magazynu kuchni.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Agnieszka Szwed, e-mail: agnieszkaszwed@vp.pl
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że Zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, przy

dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
20. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021z późn. zm.),
 - b. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE Lz 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
 - d. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
 - e. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
 - f. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
 - g. Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
 - h. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139,poz. 1 z późn. zm.),
 - i. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
 - j. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - k. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
 - l. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków

- spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
 - n. Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463,z późn. zm.),
 - o. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127z późn. zm.).
23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, pierogi) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
31. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy (np. dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym - maksymalnie 1,5 godziny od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
32. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający

może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie

33. Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów, stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.

DYREKTOR

Ful
Małgorzata Futro