

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 1. PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

15810000-9 – pieczywo, wyroby piekarskie i ciastkarskie - świeże

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Chleb zwykły	szt.	1 kg	350
Chleb żytni	szt.	0,8 kg	60
Chleb żytni mały	szt.	0,4 kg	15
Chleb słonecznikowy	szt.	0,5 kg	15
Bułka wrocławska	szt.	0,09 kg	400
Bułka paryska	szt.	0,4 kg	200
Bułka wielozbożowa	szt.	0,05 kg	100
Bułka hot-dog	szt.	0,09 kg	100
Grahamka	szt.	0,05 kg	800
Rogale	szt.	0,1 kg	1600
Chwała pszenna	szt.	0,4 kg	220
Bułka tarta	kg		115
Bułka z czosnkiem	szt.	0,05 kg	220
Kołaczek z serem	szt.	0,1 kg	380
Kołaczek z jabłkiem	szt.	0,1 kg	220
Kołaczek z budyniem	szt.	0,1 kg	380
Babeczki	szt.		400
Pączek z nadzieniem	szt.	0,05 kg	200
Jagodzianka	szt.	0,07 kg	200
Kluski na parze	szt.		1700
Kluski na parze z jagodami	szt.		800
Kluski na parze z serem	szt.		800

Część 2. WODA ŹRÓDLANA

CPV 4110000-3 woda źródłana

Woda w dużych 19l butelkach o niskim stopniu zmineralizowania (poniżej 500mg/l) wraz z bezpłatnym udostępnieniem i użytkowaniem estetycznego i nowoczesnego urządzenia dozującego (dystrybutora) zapewniającego minimum wodę o temperaturze pokojowej.

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Woda źródłana 19l	szt.	88

Część 3. JAJA

CPV 03142500-3 jaja - świeże

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Jaja klasa A wielkość L	szt.	3500

Część 4: MIĘSO DROBIOWE

CPV 15112000-6 - drub

CPV 15131135-0 wędliny drobiowe

Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.

Wędliny najwyższej jakości, zawierające min. 85% mięsa, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, bez ulepszczy i konserwantów oraz MOM (mięsa oddzielanego mechanicznie) o czystej suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Filet z kurczaka	kg	500
Filet z indyka	kg	160
Cały kurczak	kg	40
Podudzie z kurczaka	kg	400
Skrzydło z indyka	kg	36
Kiełbasa kanapkowa drobiowa lub filet gotowany z kurczaka lub z indyka min.85% mięsa	kg	15

Część 5: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

CPV 15113000-3 wieprzowina

CPV 15111100-0 wołowina

CPV 15131400-9 produkty wieprzowe

CPV 15131100-6 produkty mięsno-wędliniarskie

Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.

Wędliny, kiełbasy, parówki zawierające min.85% mięsa, najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie, bez konserwantów i ulepszczy oraz MOM (mięsa oddzielanego mechanicznie).

Pasztet pieczony zawierający min.70% mięsa, świeży, bez ulepszczy i konserwantów oraz MOM (mięsa oddzielanego mechanicznie) o charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.

Rolada wieprzowa z farszem mięsnym bez dodatków ulepszczy i konserwantów, o zapachu i barwie charakterystycznej dla użytego rodzaju, mięso jędrne, elastyczne, lekko wilgotne, niedopuszczalne zabrudzenie, pleśń, oślizgłość oraz kwaśny zapach.

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Szynka wieprzowa b/k	kg	500
Schab b/k	kg	160
Udziec wołowy b/k	kg	50
Wołowe rosołowe	kg	15
Łopatka wieprzowa b/k	kg	20
Żeberka wędzone	kg	10
Rolada wieprzowa	kg	240
Pasztet pieczony min.70% miesa	kg	5
Parówka wieprzowa min. 85% mięsa	kg	30
Szynka wieprzowa na kanapki min.85% mięsa	kg	15
Kiełbaski typu orawskie min.85% mięsa	kg	35
Kiełbasa śląska min.85% mięsa	kg	10

Część 6: NABIAŁ

CPV 15530000-2 masło

CPV 15500000-3 artykuły mleczne i nabiał

Wszystkie produkty nabiałowe najwyższej jakości w początkowej fazie przydatności do spożycia. Jogurty owocowe bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego oraz konserwantów.

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Masło min. 82% tłuszczu	szt.	200 g	1400
Mleko 2% UHT	l		1500

Mleko bez laktozy UHT 3,2%	l		80
Śmietana 30% karton	l	0,5 l	250
Jogurt naturalny kubek	szt.	180 g	1600
Jogurt owocowy (np. truskawka, brzoskwinia) kubek	szt.	150 g	100
Jogurt naturalny kubek	szt.	370 g	250
Serek waniliowy homogenizowany	szt.	140 g	1450
Twaróg półtłusty	kg		100
Ser żółty o zawartości tłuszczu min.25% typu Gouda, Edamski	kg		40

Część 7: MROŻONKI:

CPV 15220000-6 ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

CPV 15896000-5 produkty głęboko mrożone

CPV 15331170-9 warzywa mrożone

CPV 15300000-1 owoce, warzywa i produkty podobne

Ryby mrożone o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju, bez skóry, bez glazury.

Owoce, warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Ryba mrożona miruna nowozelandzka	kg	6,8 kg	360
Pierogi z truskawkami	kg	2 kg	350
Maliny grys mrożone	kg	2,5 kg	50
Truskawki mrożone	kg	2,5 kg	90
Jagody mrożone	kg	2,5 kg	50
Mieszanka kompotowa	kg	2,5 kg	380
Włoszczyzna	kg	2,5 kg	250
Bukiet warzyw kwiatowy	kg	2 kg	300
Pieczarki plastry mrożone	kg	2,5 kg	70
Kalafior mrożony	kg	2,5 kg	100
Marchewka kostka	kg	2,5 kg	125
Marchewka kostka z groszkiem	kg	2,5 kg	100
Zupa królewska	kg	0,45 kg	90
Zupa jarzynowa	kg	2,5 kg	100
Puree z zielonego groszku	kg	2,5 kg	70
Puree z dyni	kg	2,5 kg	100
Puree z marchewki	kg	2,5 kg	100
Fasolka szparagowa żółta	kg	2 kg	75
Fasolka szparagowa zielona	kg	2,5 kg	75
Brokuły mrożone	kg	2,5 kg	50
Marchewka mini	kg	2,5 kg	160
Natka pietruszki mrożona	szt.	250 g	20

Część 8: ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

CPV 03212000-0 ziemniaki i warzywa suszone

CPV 03220000-9 warzywa, owoce, orzechy

Warzywa świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, jędrne, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej.

Owoce świeże, całe, czyste, jędrne, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzałe wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju, bez stłuczeń, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej.

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Ziemniaki	kg		4500
Pomidor	kg		50
Pomidor koktajlowy	szt.	250 g	130
Salata zielona	szt		120
Ogórek zielony	kg		200
Marchew świeża	kg		240
Kapusta biała	kg		70
Kapusta kiszona	kg		200
Kapusta pekińska	szt		260
Buraki czerwone	kg		10
Koper zielony świeży	pęczek		100
Cebula	kg		40
Szczypiorek	pęczek		20
Czosnek	szt.		40
Rzodkiewka	pęczek		30
Groch łuszczony	kg	5 kg	60
Fasola malinka	kg	5 kg	60
Ciecierzycza	kg		20
Jabłka	kg		1200
Gruszki	kg		700
Banany	kg		1000
Pomarańcze	kg		600
Mandarynki	kg		250
Cytryny	kg		150
Kiwi	kg		60
Mango	szt.		300
Winogrono białe	kg		10
Nektaryna (sezonowo)	kg		100
Mieszanka studencka	szt	100 g	650
Arbuz	kg		60
Melon	szt.		16
Suszona żurawina	szt	200 g	80
Orzechy nerkowca	szt	100 g	80
Orzechy włoskie	szt.	150 g	20
Pestki dyni	szt.	100 g	20

Część 9: MAKARONY, KONCENTRATY

CPV 15851100-9 makaron niegotowany

CPV 15331420-7 pomidory konserwowane

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Makaron nitka 5jajeczny	kg	250 g	5
Makaron alphabet	kg	5 kg	15
Makaron gwiazdki	kg	3 kg	15
Makaron świderki	kg	3 kg	80
Makaron spaghetti	kg	3 kg	90
Koncentrat pomidorowy min.28-30%	szt.	800 g	30
Baza sosu pomidorowego z kawałkami pomidorów min. 77% pomidorów	szt.	2 kg	200

Część 10: RÓŻNE PRODUKTY MACZNE, SYPKIE, PRZETWORZONE, PRZYPRAWY

CPV 15332000-4 przetworzone owoce i orzechy oraz pasty do smarowania

CPV 15613000-8 produkty z ziaren i zbóż
 CPV 15612100-2 mąka pszenna
 CPV 15614000-5 ryż przetworzony
 CPV 15420000-8 rafinowane oleje i tłuszcze
 CPV 15831000-2 cukier
 CPV 15840000-8 kakao, czekolada wyroby cukiernicze
 CPV 15860000-4 kawa, herbata i podobne produkty
 CPV 15331500-2 warzywa konserwowane w occie
 CPV 15870000-7 przyprawy i przyprawy korzenne
 CPV 15320000-7 soki owocowe i warzywne

Produkty w oryginalnych opakowaniach producenta, nieuszkodzone, z odpowiednio długim terminem ważności dla danego rodzaju.

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Sól sodowo-potasowa	kg		160
cukier	kg		780
Mąka pszenna	kg		220
Mąka ziemniaczana	kg		40
Ryż biały	kg		50
Ryż biały długoziarnisty preparowany termicznie	kg		150
Kasza manna	kg		55
Kasza jęczmienna średnia	kg		45
Płatki owsiane górskie	kg		20
Płatki kukurydziane	szt.	600 g	30
Chrupki kukurydziane	szt.		40
Grzanki	szt.	700 g	40
Wafle andruty	szt.		5
Biszkopty delikatesowe tradycyjne	szt.	140 g	80
Herbata czarna ex 100% czarna herbata	szt.	100 torebek	20
Kawa zbożowa ex	szt.	20 torebek	10
Kakao ciemne	szt.	150 g	15
Dżem owocowy niskosłodzony min,100g owoców na 100g produktu	szt.	235 g	80
Miód wielokwiatowy - polski	szt.	1,25 kg	10
Soczek owocowy 100% kartonik z nakrętką	szt.	0,2 l	1600
Sok przecierowy 100% marchewkowo owocowy butelka z nakrętką	szt.	0,3 l	600
Sok 100% z owoców (pomarańcza, jabłko) butelka z nakrętką	szt.	0,3 l	100
Woda n/gaz. butelka	szt.	0,5 l	400
Sałátka szwedzka	szt.	0,9 l	250
Sałátka wielowarzywna	szt.	0,9 l	250
Kapusta czerwona z jabłkiem	szt.	0,9 l	210
Buraki czerwone wiórki	szt.	0,9 l	60
Ocet jabłkowy	szt.	1 l	4
Ketchup łagodny min.198g pomidorów na 100g produktu	szt.	700 g	30
Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	litr	1 l	170
Filet śledziowy w pomidorach w puszcze	szt.		30
Ogórki kiszzone	szt.	0,9 l	300
Majeranek	szt.	8 g	30
Oregano	szt.	10 g	30
Liść laurowy	szt.	6,6 g	20
Zioła prowansalskie	szt.	10 g	10
Ziele angielskie	szt.	15 g	10
Papryka słodka mielona	szt.	800 g	4
Pieprz mielony	szt.	1 kg	1
Przyprawa w płynie	szt.	0,96 l	110
Drożdże	szt.		2

Cynamon mielony	szt.	15 g	10
Soda oczyszczona	szt.	80 g	20
Proszek do pieczenia	szt.	30 g	20
Cukier waniliowy	szt.	30 g	30
Galaretka owocowa	szt.	77 g	120
Chipsy jabłkowe	szt.	18 g	100
Wafelek mleczno-orzechowy nie oblewany	szt.	25 g	400
Wafelek oblewany czekoladą deserową	szt.	18 g	200
Jajko niespodzianka	szt.		100
Czekolada mleczna	szt.	100 g	20
Czekolada nadziewana np. karmel, truskawka, oreo	szt.	100 g	410
Czekolada nadziewana np. karel, truskawka, oreo	szt.	300 g	220

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze wykonawcy telefonicznie lub pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres email podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. UWAGA!

Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: PIECZYWO 5 razy w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 2: WODA ŹRÓDLANA minimum 1 raz w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 3: JAJA minimum 2 razy w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 4: MIĘSO DROBNIOWE minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 5: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 6: NABIAŁ 2 razy w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 7: MROŻONKI minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 8: OWOCE I WARZYWA (świeże) 2 razy w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 9: MAKARONY, KONCENTRATY minimum 2 razy w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 10: RÓŻNE PRODUKTY 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

W nieprzekraczalnym terminie do 18 godzin od złożenia zamówienia, chyba że Zamawiający w zamówieniu dopuści inny czas realizacji dostawy.

A. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

B. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Publiczne Kraina Uśmiechu w Gorzycach, ul. Raciborska 55, 44-350 Gorzyce.**

C. Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.

D. 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 przewozu żywności na terenie RP.

E. Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie.

F. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.

G. Za realizację umowy odpowiedzialni są:

- ze strony Zamawiającego: Antończyk Justyna

H. 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, wydane przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

I. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

J. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

K. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

L. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

- M. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
- N. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
- O. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
- P. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
- Q. Zastrzega się, iż podane w wykazie cen jednostkowych ilości są ilościami orientacyjnymi, szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb, co oznacza, że podane ilości mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu pod warunkiem, że kwota jaką zamawiający przeznaczył na realizację umowy, nie ulegnie zwiększeniu.
- R. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- S. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego.
- T. Nazwy własne podane w SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
- U. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze 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.