

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 1. PIECZYWO

15811000-6 - pieczywo - świeże

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Chleb zwykły	szt.	1 kg	360
Chleb żytni	szt.	0,8kg	100
Chleb z ziarnem	szt.	0,4kg	20
Bułka wrocławska	szt.	0,08kg	700
Bułka paryska	szt.	0,4kg	250
Grachamka	szt.	0,05kg	800
Rogale	szt.	0,1kg	1200
Chwała pszenna	szt.	0,4kg	200
Bułka tarta	kg		110

Część 2. WYROBY CIASTKARSKIE

15812000-3 wyroby ciastkarskie - świeże

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Kołaczek drożdżowy z serem, bydnieciem, jabłkami	szt.	400
Rogalik z jagodami	szt.	640
Plecionka maślana	szt.	400

Część 3. WODA ŹRÓDLANA

CPV 4110000-3 woda źródłana

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Woda źródłana 19l	szt.	78

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.

Część 4. JAJA

CPV 03142500-3 jaja - świeże

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Jaja klasa A wielkość L	szt.	4200

Część 5: 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, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, bez ulepszczy i konserwantów o czystej suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.

Asortyment	Jednostka	Szacunkowa
------------	-----------	------------

	miary	ilość roczna
Filet z kurczaka	kg	580
Filet z indyka	kg	170
Cały kurczak	kg	85
Podudzie z kurczaka	kg	600
Poławdźwica drobiowa lub z indyka min.85% mięsa	kg	30

Część 6: 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 najwyższej jakości, świeże, ostony ściśle przylegające do farszu, o czystej suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.

Rolada wieprzowa z farszem mięsny 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	590
Udziec wołowy b/k	kg	51
Żeberka wędzone	kg	15
Rolada wieprzowa	kg	270
Parówka wieprzowa min. 85% mięsa	kg	50
Poławdźwica sopocka	kg	15
Kiełbaski orawskie	kg	45

Część 7: NABIAŁ

CPV 15530000-2 masło

CPV 15500000-3 artykuły mleczne i nabiał

Asortyment	Jednostka miary	Szacunkowa ilość roczna
Masło min. 82% tłuszczu	szt. /200g/	1200
Mleko 2% UHT	l	1700
Śmietana 30% karton	l /0,5l/	400
Jogurt naturalny kubek	szt /180g/	900
Jogurt naturalny kubek	szt /370g/	200
Serek waniliowy homogenizowany	szt /140g/	1600
Twaróg półtłusty	kg	100
Ser żółty o zawartości tłuszczu min.25% typu Gouda, Edamski	kg	60

Część 8: 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 glazury.

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

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Ryba mrożona miruna nowozelandzka	kg	6,8 kg	400
Pierogi z truskawkami	kg	2 kg	200
Maliny grys mrożone	kg	2,5 kg	75
Truskawki mrożone	kg	2,5 kg	100
Mieszanka kompotowa	kg	2,5 kg	450
Włoszczyzna	kg	2,5 kg	500
Bukiet warzyw kwiatowy	kg	2 kg	230
Pieczarki plastry mrożone	kg	2,5 kg	60
Kalafior mrożony	kg	2,5 kg	175
Marchewka kostka	kg	2,5 kg	120
Marchewka z groszkiem	kg	2,5 kg	60
Zupa królewska	kg	0,45 kg	280
Zupa jarzynowa	kg	2,5 kg	100
Puree z zielonego groszku	kg		110
Fasolka szparagowa mix żółta i zielona op.2,5kg	kg		150
Brokuły mrożone	kg	2,5 kg	100
Marchewka mini	kg	2,5 kg	160

Część 9: ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

CPV 03212000-0 ziemniaki i warzywa suszone

CPV 03220000-9 warzywa, owoce, orzechy

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Ziemniaki kl. I	kg		7200
Pomidor	kg		50
Sałata 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		60
Koper zielony świeży	pęczek		100
Cebula	kg		40
Rzodkiewka	pęczek		30
Groch łuszczony	kg	5 kg	60
Fasola malinka	kg	5 kg	60

Jabłka kl. I	kg		1400
Gruszki	kg		800
Banany	kg		1080
Pomarańcze	kg		650
Mandarynki	kg		300
Cytryny	kg		160
Kiwi	kg		60
Winogrono białe	kg		30
Nektaryna (sezonowo)	kg		120
Mieszanka studencka	szt.	100 g	650
Suszona żurawina	szt.	200 g	80
Orzechy nerkowca	szt.	100 g	80

Część 10: 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	15
Makaron alphabet	kg	3 kg	40
Makaron świderki	kg	3 kg	160
Makaron spaghetti	kg	3 kg	120
Koncentrat pomidorowy min.28-30%	szt.	800 g	70
Baza sosu pomidorowego z kawałkami pomidorów min. 77% pomidorów	szt.	2 kg	170

Część 11: RÓŻNE PRODUKTY MĄCZNE, 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

Asortyment	Jednostka miary	Opakowanie minimum	Szacunkowa ilość roczna
Sól sodowo-potasowa	kg		170
cukier	kg		800
Mąka pszenna	kg		240
Mąka ziemniaczana	kg		80
Ryż biały	kg		50
Kasza manna	kg		55
Kasza jęczmienna średnia	kg		45
Płatki owsiane górskie	kg		25
Płatki kukurydziane	szt.	600 g	30

Chrupki kukurydziane	szt.		40
Biszkopty delikatesowe tradycyjne	szt.	140 g	80
Herbata czarna ex 100% czarna herbata	szt.	100 torebek	20
Kawa zbożowa ex	szt.		10
Kakao ciemne	szt.	150 g	15
Dżem owocowy niskosłodzony min,100g owoców na 100g produktu	szt.		80
Miód wielokwiatowy - polski	szt.	1,25 kg	10
Soczek owocowy 100% kartonik z nakrętką	szt.	0,2 l	1600
Sok przecierowy 100% butelka z nakrętką	szt.	0,3 l	750
Sałatka szwedzka	szt.	0,9 l	250
Sałatka wielowarzywna	szt.	0,9 l	250
Kapusta czerwona z jabłkiem	szt.	0,9 l	210
Buraki czerwone wiórki	szt.	0,9 l	60
Ketchup łagodny min.198g pomidorów na 100g produktu	szt.		30
Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	litr	1 l	170
Ogórki kiszone	szt.	0,9 l	320
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
Przyprawa w płynie	szt.	0,96 l	110
Cynamon mielony	szt.	15 g	
Soda oczyszczona	szt.	80 g	20
Proszek do pieczenia	szt.	30 g	20
Cukier waniliowy	szt.	30 g	30

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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: WYROBY CIASTKARSKIE minimum 2 raz w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 3: WODA ŹRÓDLANA minimum 1 raz w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 4: JAJA minimum 2 razy w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 5: MIĘSO DROBIOWE minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 6: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 7: NABIAŁ 2 razy w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 8: MROŻONKI minimum 1 raz w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 9: OWOCE I WARZYWA (świeże) 2 razy w tygodniu w godzinach 7.00-8.00

Część 10: MAKARONY, KONCENTRATY minimum 2 razy w miesiącu w godzinach 7.00-8.00

Część 11: 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.

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

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

3. Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.

4. 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.
5. Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
7. Za realizację umowy odpowiedzialni są:
 - ze strony Zamawiającego: Antończyk Justyna
1. 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.
2. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
3. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
4. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
6. 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.
7. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
8. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
9. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
10. 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.
11. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
12. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego.
13. 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.
14. 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.