Załącznik nr 5 do SIWZ

**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 | 250 |
| Bułka wrocławska | szt. | 0,09 kg | 4000 |
| Bułka paryska | szt. | 0,4 kg | 70 |
| Rogale | szt. | 0,1 kg | 250 |
| Bułka tarta | kg |  | 120 |
| Plecionka | szt. | 0,1 kg | 160 |
| Chleb graham | szt. | 0,8 kg | 35 |
| Chleb 6 ziaren | szt. | 0,3 kg | 70 |

**Część 2. WODA ŹRÓDLANA**

CPV 4110000-3 woda źródlana

Woda w 1,5 l butelkach o niskim stopniu zmineralizowania (poniżej 500mg/l)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Szacunkowa****ilość roczna** |
| Woda źródlana 1,5 l | szt.  | 140 |

**Część 3. JAJA**

CPV 03142500-3 jaja - świeże

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Szacunkowa****ilość roczna** |
| Jaja klasa A wielkość L  | szt.  | 4000 |

**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 ulepszaczy 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 | 1200 |
|  Wątróbka z indyka | kg | 90 |
| Cały kurczak | kg | 50 |
| Podudzie z kurczaka | kg | 150 |
| Porcje rosołowe | kg | 60 |
| Udka kurczaka | kg | 60 |

**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 ulepszaczy oraz MOM (mięsa oddzielanego mechanicznie).

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

Rolada wieprzowa z farszem mięsnym bez dodatków ulepszaczy 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 | 400 |
| Schab b/k | kg | 300 |
| Schab z/k | kg | 50 |
| Antrykot | kg | 40 |
| Łopatka wieprzowa b/k | kg | 400 |
| Rolady wołowe | kg | 100 |
| Rolady wieprzowe | kg | 180 |
| Rolady drobiowe | kg | 180 |
| Kości wędzone | kg | 20 |
| Boczek wędzony | kg | 25 |
| Kości z kotleta | kg | 30 |
| Pasztet pieczony min.70% miesa | kg | 6 |
| Parówka wieprzowa min. 85% mięsa | kg | 50 |
| Szynka wędzona na kanapki min.85% mięsa | kg | 6 |
| Gulaszowe wołowe | kg | 80 |
| Polędwica sopocka | kg | 5 |
| Polędwica drobiowa | kg | 5 |
| Kiełbasa jałowcowa | kg | 40 |
| Kiełbaski śląskie min.85% mięsa | kg | 10 |
| Kiełbasa śląska min.85% mięsa | kg | 200 |

**Część 6:** **NABIAŁ**

CPV 15530000-2 masło

CPV 15500000-3 artykuły mleczne i nabiał

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Szacunkowa****ilość roczna** |
| Masło min. 82% tłuszczu | szt. /200g/ | 550 |
| Mleko 3, 2% UHT  | l | 150 |
| Śmietana 18% karton | l /0,5l/ | 300 |
| Margaryna Rama | szt ./450g/ | 100 |
| Jogurt naturalny kubek | szt ./370g/ | 100 |
| Serek waniliowy homogenizowany  | szt ./140g/ | 300 |
| Twaróg półtłusty | kg | 100 |
| Ser żółty o zawartośći tłuszczu min.25% typu Gouda, Edamski | kg | 6 |
| Majonez | l/0,7/ | 50 |
| Kefir | szt./400 g/ | 250 |
| Serek topiony do smarowania | szt. | 70 |
| Śmietana jogurtowa kubek | szt./330 g/ | 100 |

**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, sypkie, nie zbrylone.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Opakowanie minimum** | **Szacunkowa****ilość roczna** |
| Ryba mrożona miruna nowozelandzka | kg | 6,8 kg | 180 |
| Knedle z truskawkami | kg | 2 kg | 150 |
| Maliny grys mrożone | kg | 2,5 kg | 30 |
| Truskawki mrożone  | kg | 2,5 kg | 150 |
| Mieszanka kompotowa  | kg | 2,5 kg | 120 |
| Włoszczyzna  | kg | 2,5 kg | 70 |
| Mieszanka meksykańska | kg | 0,45 kg | 70 |
| Cukinia plastry | kg | 2,50 kg | 50 |
| Rabarbar | kg | 2,5 kg | 20 |
| Brukselka | kg | 2,5 kg | 50 |
| Bukiet warzyw kwiatowy  | kg | 2 kg | 60 |
| Wiśnie | kg | 2,5 kg | 15 |
| Filet z morszczuka bez skóry i lodu | kg | 9 kg | 90 |
| Agrest | kg | 2,5 kg | 15 |
| Filet z dorsza bez skóry i lodu  | kg | 9 kg | 180 |
| Kalafior mrożony  | kg | 2,5 kg | 100 |
| Marchewka kostka | kg | 2,5 kg | 60 |
| Placki ziemniaczanne | szt. | 1,4 kg | 100 |
| Kluski śląskie  | kg | 2,5 kg | 350 |
| Kluski śląskie z mięsem | kg | 2,5 kg | 350 |
| Filety z dorsza panierowane | kg | 1 kg | 40 |
| Fasolka szparagowa żółta  | kg | 2,5 kg | 75 |
| Brokuły mrożone  | kg | 2,5 kg | 150 |
| Barszcz ukraiński | kg | O,45 kg | 30 |

**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 |  | 3500 |
| Pomidor | kg |  | 80 |
| Sałata zielona | szt |  | 80 |
| Ogórek zielony | kg |  | 200 |
| Marchew świeża | kg |  | 100 |
| Kapusta biała | kg |  | 180 |
| Kapusta kiszona | kg |  | 350 |
| Kapusta pekińska | kg |  | 150 |
| Buraki czerwone | kg |  | 150 |
| Koper zielony świeży | pęczek |  | 100 |
| Cebula | kg |  | 35 |
| Rzodkiewka | pęczek |  | 15 |
| Fasola Jaś średni | kg | 5 kg | 80 |
| Fasola malinka | kg | 5 kg | 70 |
| Jabłka kl. I | kg |  | 1000 |
| Gruszki | kg |  | 150 |
| Banany | kg |  | 600 |
| Pomarańcze | kg |  | 300 |
| Mandarynki | kg |  | 500 |
| Cytryny | kg |  | 10 |
| Kiwi | kg |  | 150 |
| Kapusta czerwona | kg |  | 180 |
| Pietruszka korzeń | kg |  | 20 |
| Seler | kg |  | 20 |
| Papryka czerwona | kg |  | 20 |
| Brzoskwinie | kg |  | 150 |
| Papryka żółta | kg |  | 20 |
| Sałata lodowa | szt . |  | 120 |
| Pieczarki | kg |  | 90 |
| Pietruszka natka | szt . |  | 100 |

**Część 10:** **MAKARONY, KONCENTRATY**

CPV 15851100-9 makaron niegotowany

CPV 15331420-7 pomidory konserwowane

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Opakowanie minimum** | **Szacunkowa****ilość roczna** |
| Makaron nitka  | kg  |  2 kg | 130 |
| Makaron łazanka | kg | 2 kg | 45 |
| Makaron świderki  | kg | 2 kg | 200 |
| Makaron spagetti  | kg | 2 kg | 300 |
| Makaron muszelka średnia | szt. | 2 kg | 40 |

**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  |  | 180 |
| cukier | kg |  | 30 |
| Mąka pszenna | kg |  | 300 |
| Mąka ziemniaczana | kg |  | 30 |
| Ryż biały | kg |  | 100 |
| Kasza manna | kg |  | 20 |
| Kasza jęczmienna drobna | kg |  | 100 |
| Pomidor krojony bez skóry puszka | Szt./400 g/ |  | 700 |
| Olej kujawski | l |  | 300 |
| Papryka konserwowa | szt./0,9 l/ |  | 30 |
| Ogórki konserwowe | szt./0,9 l/ |  | 80 |
| Herbata czarna ex 100% czarna herbata | szt. | 100 torebek | 40 |
| Kawa zbożowa ex | szt./20 g/ |  | 10 |
| Kakao ciemne | szt. | 150 g | 10 |
| Dżem owocowy niskosłodzony min,100g owoców na 100g produktu truskawkowy | szt. |  | 40 |
| Miód wielokwiatowy naturalny | szt./0,9 l/ |  | 40 |
| Soczek owocowy 100% kartonik z nakrętką | szt. | 0,2 l | 350 |
| Dżem owocowy niskosłodzony brzoskwiniowy | szt. |  | 40 |
| Kukurydza konserwowa | szt. |  | 40 |
| Groszek konserwowy | szt. |  | 60 |
| Musztarda | szt.  | 0,9 l | 40 |
| Czosnek granulowany | szt. |  | 150 |
| Zioła prowansalskie | szt. |  | 20 |
| Lubczyk suszony | szt. |  | 100 |
| Galaretka truskawkowa | szt. |  | 30 |
| Galaretka agrestowa | szt. |  | 30 |
| Galaretka cytrynowa | szt. |  | 30 |
| Bazylia | szt. |  | 15 |
| Pietruszka suszona | szt. |  | 100 |
| Budyń śmietankowy | szt. |  | 150 |
| Kisiel truskawkowy | szt. |  | 150 |
| Koperek suszony | szt. |  | 100 |
| Wafelek mleczny bez czekolady | szt. |  | 350 |
| Kurkuma | szt. |  | 30 |
| Herbatniki zbożowe | szt. |  | 120 |
| Filety śledziowe w pomidorach | szt. |  | 50 |
| Ogórki kiszone | szt. | 0,9 l | 120 |
| Majeranek | szt. | 8 g | 50 |
| Oregano | szt. | 10 g | 15 |
| Liść laurowy | szt. | 6,6 g | 20 |
| Ziele angielskie | szt. | 15 g | 20 |
| Kminek | szt. | 20 g | 30 |
| Cynamon mielony | szt. | 15 g | 20 |
| Soda oczyszczona | szt. | 80 g | 30 |
| Pieprz czarny mielony | szt. | 20 g | 80 |
| Papryka słodka | szt. | 20 g | 200 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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 razy 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 Szkoła Podstawowa w Turzy Śl. ul. Ligonia 2b.

 Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.

1. 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.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie.
3. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
4. Za realizację umowy odpowiedzialni są:

- ze strony Zamawiającego: Barbara Kwiatoń

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 produkty 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 opakowana 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 odżywczej 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.