

ZSL.D.271.17.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

a) Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do Zespołu Szkół Leśnych im. Romana Gesinga w Zagnańsku ul. Spacerowa 4, 26-050 Zagnańsk

b) Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, pieczywo, warzywa i owoce, mrożonki, nabiał, mięso i wędliny oraz drób - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

2. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

3. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

4. Warzywa i owoce powinny być:

- a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) Barwa: Typowa dla odmiany;
- c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

5. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrozonek, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał towar wraz z wniesieniem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

9. Zakres przedmiotowy:

Pakiet nr 1 Produkty mrożone				
Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Marchewka Mini		1 kg	150
2	Marchewka kostka		1 kg	150
3	Mieszanka warzywna 4 składnikowa		1 kg	250
4	Warzywa na patelnię	W różnych proporcjach kalafior, brokuł, marchew, papryka, fasola, por, kukurydza.	1 kg	300
5	Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew)		1 kg	50
6	Szpinak mrożony		1 kg	150
7	Mieszanka kompotowa	W różnych proporcjach wiśnia z pestką, aronia, czerwona porzeczka i śliwka z pestką.	1 kg	400
8	Truskawki mrożone		1 kg	200
9	Filet miruna ze skórą SHP		1 kg	400
10	Filet dorsz SHP		1 kg	200
11	Kluski śląskie "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 65%	1 kg	50
12	Kluski śląskie z mięsem "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 50%, mięso wołowe min 4%, mięso wieprzowe min 8 %	1 kg	100

13	Kopytka "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 45%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	400
14	Knedle z owocami "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 45%, śliwki lub truskawki min 14%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	150
15	Kartacze z mięsem "Jawo" lub równoważne	Mięso wołowe min 8%, mięso wieprzowe min 4%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	50
16	Pyzy z mięsem "Jawo" lub równoważne	Mięso wołowe min 4%, mięso wieprzowe min 8%, bez dodatku skrobi modyfikowanej	1 kg	200
17	Pierogi z mięsem "Jawo" lub równoważne	Mięso wołowe min 8%, mięso wieprzowe min 18%, bez dodatku podrobów	1 kg	50
18	Pierogi z kapustą i mięsem "Jawo" lub równoważne	Kapusta kiszona min 17%, mięso wołowe min 8%.	1 kg	50
19	Pierogi z serem "Jawo" lub równoważne	Ser twarogowy min 30 %	1 kg	150

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;
warzywa mrożone - barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;
wyroby garmazeryjne mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru;
Zapach świadczący o procesach psucia się.

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 1 do numeru 19.

Pakiet nr 2 Drób			
Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Udka z kurczaka extra (świeże)	1 kg	800
2	Kurczak (świeży)	1 kg	100
3	Filety z kurczaka (świeży)	1 kg	800
4	Skrzydółka z kurczaka świeże	1 kg	50

Opakowania:

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością:

Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać:

nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia,

zawartość netto środka spożywczego,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

w przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego

warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom, (temperatura tuszki drobiowej i elementów drobiowych do 4°C)

Pakiet nr 3 Różne artykuły spożywcze				
Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Kasza jęczmienna op 1kg		1 kg	200
2	Kasza gryczana op 1 kg		1 kg	30
3	Mąka pszenna typ 500 op 1 kg	W opakowaniach papierowych	1 kg	400
4	Płatki kukurydziane "Corn Flakes" lub równoważne bez glutenu		1 kg	60
5	Ryż paraboiled op 1 kg	W opakowaniach papierowych 1 kg	1 kg	150
6	Ryż brązowy op 1 kg	W opakowaniach papierowych 1 kg	1 kg	10
7	Mąka ziemniaczana op 0,5 kg	W opakowaniach papierowych	1 kg	10
8	Makaron nitki	W opakowaniach 1 kg	1 kg	140
9	Makaron-świderki	W opakowaniach 1 kg	1 kg	400

10	Makaron: muszelki, wstążki, pióra, rurki, kolanka, kokardy z pszenicy durum	Z pszenicy durum, w opakowaniach 1 kg lub 500g	1 kg	500
11	Makaron nitki "Goliard" lub równoważny, opakowania 250g	Mąka z pszenicy zwyczajnej, mąka z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa min 20%	1 kg	10
12	Makaron pełnoziarnisty	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej	1 kg	25
13	Makaron spaghetti	Z pszenicy durum, w opakowaniach 1 kg lub 500g	1 kg	170
14	Barszcz biały 0,5 l		1	70
15	Majonez kielecki - SPOŁEM (op. 310 ml) lub równoważny	Nie zawierający dodatków do żywności, zawartość żółtka min. 7%, tłuszcz min. 65%	1 kg	200
16	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op. 190g) lub równoważna	Nie zawierająca dodatków do żywności	1 kg	80
17	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op.20ml/20g) lub równoważna	Nie zawierająca dodatków do żywności	1kg	50
18	Bazylią (op. 10 g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	1
19	Gałka muszkatałowa (op 10 g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	0,15
20	Liście laurowe (op. 8g) Prymat, Kamis lub równoważne	W opakowaniach papierowych	1 kg	1,5
21	Majeranek (op.8g) Prymat, Kamis lub równoważny	W opakowaniach papierowych	1 kg	2
22	Ziele angielskie (op.15g) Prymat, Kamis lub równoważne	W opakowaniach papierowych	1 kg	1,5
23	Oregano (op. 8 g) Prymat, Kamis lub równoważne	W opakowaniach papierowych	1 kg	1
24	Przyprawa curry (op. 20g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	1
25	Pieprz naturalny - mielony (op. 20g) Prymat, Kamis lub równoważny	W opakowaniach papierowych	1 kg	10
26	Przyprawa warzywna naturalna (różne rodzaje), opakowanie 75 lub 200g	Bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników	1 kg	10
27	Przyprawa warzywna naturalna "Kucharek" Smak Natury (op. 75 lub 150g)	Bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników	1kg	20
28	Papryka ostra mielona (op. 20g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	1

29	Papryka słodka mielona (op. 20g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	10
30	Zioła prowansalskie (op.10g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	1
31	Przyprawa Gyros (op. 30gr), Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	1
32	Herbata ekspresowa (op.100 szt) Lipton lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1 kg	2
33	Herbata liściasta (op. 100g) Eternal lub równoważna		1 kg	60
34	Kakao naturalne DecoMorreno (op.150g) lub równoważne	W opakowaniach papierowych	1 kg	6
35	Cukier	W opakowaniach papierowych	1 kg	700
36	Cukier puder		1 kg	5
37	Mieszanka studencka Kraszki 50g lub równoważna		1kg	200
38	Ciastka Sante 50g lub równoważne różne rodzaje	Bez dodatku cukru	1 kg	100
39	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 200g) bez dodatku soli	Nie zawierający dodatków do żywności	1 kg	120
40	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 980g) bez dodatku soli	Nie zawierający dodatków do żywności	1 kg	10
41	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 450g)	Zawartość soli nie więcej niż 2,2 g na 100g produktu, (145 g pomidorów na 100 g produktu)	1 kg	250
42	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 20ml/20g)	Zawartość soli nie więcej niż 2,2 g na 100g produktu, (145 g pomidorów na 100 g produktu)	1kg	80
43	Chrzan (op.200g)	Bez dodatku substancji konserwujących w tym pirosiarczynu sodu i innych dodatków do żywności	1 kg	30
44	Sos do Spaghetti w opakowaniach szklanych (op. 250 lub 530g)		1 kg	80

45	Dżem truskawowy niskosłodzony(op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50
46	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50
47	Dżem wiśniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50
48	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony (op.280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50
49	Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa)		1 kg	110
50	Kawa zbożowa (op 100g)		1 kg	3
51	Miód naturalny (op. 25 gr)		1 kg	60
52	Jaja spożywcze L/1B/		1 szt	1000
53	Olej Kujawski lub równoważny o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, op 1l		1 l	400
54	Konserwa rybna, szprotki w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	50
55	Konserwa rybna, filety z makreli w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	150
56	Makaron zacierka "Goliard" lub równoważny (op 250g)		1 kg	5
57	Liść lubczyku (op. 10 g) Prymat, Kamis lub równoważna	W opakowaniach papierowych	1kg	0,5

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Opakowania

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia,

ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja

jaja powinny być świeże i dobrej jakości;

termin przydatności do spożycia 21 dni;

- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;
- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;
- białko: przejrzyste, przezroczyste;
- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;
- ciała obce: niedopuszczalne;
- zapach obcy: niedopuszczalny.

Przyprawy

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;

Makarany i wyroby mączne

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych;
- konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;
- zawartość szkodników - niedopuszczalna;

sosy, musztarda, ketchup

minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;

- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów;

Dżemy

minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuł minimum 6 miesięcy

- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata;
- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów..

Konserwy rybne

puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 55 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu;

Pakiet nr 4 Artykuły mleczarskie, nabiał				
Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Mleko świeże zaw tł 2 %		1 litr	1800
2	Mleko smakowe UHT w kartonie ze słomką 200 ml		1 litr	1400
3	Ser biały śmietankowy		1 kg	100
4	Ser biały półtłusty		1 kg	150

5	Jogurt typu islandzkiego, skyr "Piątnica" lub równoważny różne smaki	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	100
6	Jogurt smakowy "Jogobella" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	300
7	Jogurt Bakoma "Twist" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5g	1 kg	300
8	Jogurt smakowy pitny "Bakuś shake" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	150
9	Jogurt Bakoma "Polskie smaki z musem" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	100
10	Jogurt Bakoma Premium lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	150
11	Jogurt Bakoma 7-zbóż lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	60
12	Deser mleczny Monte Zott 150g lub równoważny		1 kg	200
13	Jogurt Bakoma "Kremowy" różne smaki	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	150
14	Jogurt pitny "Satino Gold drink" 230gr lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	200
15	Serek wiejski "Włoszczowa" lub równoważny		1 kg	100
16	Serek wiejski smakowy "Piątnica" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	100
17	Puding Bakoma "Satino" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	200
18	Serek homogenizowany Danio lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	150

19	Jogurt Danone "Biskoptowy" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	150
20	Serek homogenizowany Miechów lub równoważny		1kg	50
21	Serek homogenizowany "Hej" OSM Radomsko lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	50
22	Serek homogenizowany "Bakuś" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	kg	50
23	Jogurt Danone "Fantasia" 98g lub 122g, różne smaki lub równoważny		1 kg	200
24	Jogurt Danone "Gratka" 115g lub równoważny		1 kg	200
25	Maślanka naturalna Włoszczowa 1 l		1litr	800
26	Maślanka Mrągowska truskawkowa	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 litr	800
27	Masło min. zaw. tłuszczu 82% (op. 200g)	Nie zawierający azotynu potasu	1 kg	1000
28	Serek "Almette" lub równoważny		1 kg	100
29	Serek Piątnica w plastrach, "Milandia"		1 kg	20
30	Serek Piątnica Puszysty "Twój smak" lub równoważny		1 kg	20
31	Serek "Łaciaty puszysty" lub równoważny		1 kg	40
32	Ser żółty typu "Gouda" lub równoważny		1 kg	1400
33	Śmietana 12%		1 litr	600
34	Śmietana 36%		1litr	120
35	Mleko UHT w kartonie 3,2%		1 litr	100

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Wymagania jakościowe

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, ; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

Pakiet nr 5 Mięso i wyroby wędliniarskie				
Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	Mięso wołowe	rosołowe	1 kg	20
2	Mięso wołowe gulaszowe	bez kości	1 kg	20
3	Szponder wołowy		1 kg	10
4	Kark wołowy	bez kości	1 kg	100
5	Pieczeń wołowa z udźca	bez kości	1 kg	150
6	Wołowina b/k	bez kości extra	1 kg	150
7	Schab wieprzowy b/k	bez kości, bez otoki tłuszczowej	1 kg	600
8	Żeberka wieprzowe	paski z warstwą mięsa	1 kg	100
9	Łopatka wieprzowa	bez gołonki, bez skóry, bez tłuszczu, bez kości	1 kg	400
10	Karczek	bez kości	1 kg	100
11	Szynka wieprzowa	bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	1kg	800
12	Słonina		1 kg	15
13	Podgardle wp.		1 kg	20
14	Kiełbasa zwyczajna	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 60% mięsa	1 kg	50
15	Kiełbasa śląska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200
16	Kiełbasa wiejska	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowa, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	1000
17	Frankfurterki	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa, w jelicie baranim lub osłonce kolagenowej	1 kg	200
18	Kiełbasa podlaska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200

19	Kiełbasa szynkowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	50
20	Kiełbasa krakowska, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	100
21	Kiełbasa krakowska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	100
22	Kiełbasa żywiecka, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100 % mięsa	1 kg	100
23	Kiełbasa żywiecka	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	100
24	Ogonówka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200
25	Szynka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200
26	Szynka extra	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 90% mięsa	1 kg	100
27	Szynka gotowana	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 60 % mięsa	1 kg	50
28	Szynka pieczona	Wędlina wieprzowa, pieczona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano min ze 110g mięsa	1 kg	100
29	Baleron	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	50
30	Schab tradycyjny	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa	1 kg	150
31	Polędwica sopocka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	200
32	Szynka konserwowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50
33	Szynka biała	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50

34	Szynka w galarecie	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 50% mięsa	1kg	50
35	Pasztet drobiowy	Pasztet z mięsa drobiowego lub drobiowo-wieprzowy, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30
36	Pasztet z pieca	Pasztet o zawartości mięsa minimum 65%, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	kg	30
37	Pasztet wieprzowy	Pasztet z mięsa wieprzowego, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30
38	Kiszka jęczmienna	Wędlina podrobowa wieprzowa, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	200
39	Kabanosy	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-podsuszana VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 95 % mięsa, w jelicie baranim	1 kg	100
40	Boczek rolowany	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	100
41	Boczek wędzono-parzony	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	300
42	Łopatka prasowana	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona, osłonka barierowa, termin przydatności min. 21 dni	1 kg	50
43	Tyrolska	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
44	Szynka mielona	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
45	Parówki	Wędlina z mięsa wieprzowego, parówka śniadaniowa w osłonce barierowej wędzona-parzona, VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	400
46	Delikatesowa z warzywami	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
47	Polędwica z indyka	Wędlina z mięsa indyka, kawałek mięsa nie rozdrobniony wędzony, parzony VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa z indyka	1 kg	100
48	Baton drobiowy	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego	1 kg	50

49	Polędwica drobiowa	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa drobiowego	1 kg	50
50	Smaczek w konserwie	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	100
51	Salami	Wędlina wieprzowa, dojrzewająca VACUM lub MAP termin przydatności min. 21 dni	1 kg	100

Wymagania jakościowe

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

Oznakowania opakowania zbiorczego:

nazwa środka spożywczego

dane identyfikujące producenta środka spożywczego

dane identyfikujące miejsce pochodzenia

zawartość netto środka spożywczego

data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zapażenie mięsa

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 14 do numeru 51

Pakiet nr 6 pieczywo i wyroby ciastkarskie			
Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Chleb razowy, na naturalnym zakwasie	1 kg	200
2	Chleb słonecznikowy, nasiona słonecznika min 10%, na naturalnym zakwasie	1 kg	200
3	Chleb wieloziarnisty o niskim indeksie glikemicznym	1 kg	100
4	Chleb zwykły (600g, niekrojony, niepakowany w folię), na naturalnym zakwasie	1 kg	2000
5	Bułki pszenne (50g)	1 kg	3000

6	Bułki graham	1kg	200
7	Bułki wieloziarniste	1kg	800
8	Pączki (80g), na bazie świeżych jaj	1 kg	200
9	Szarlotka na kruchym cieście na bazie świeżych jaj, jabłka prażone min 55%	1kg	50
10	Makosernik na bazie świeżych jaj	1kg	50
11	Sernik wiedeński na bazie świeżych jaj i sera twarogowego półtłustego (min 45%)	1kg	50
12	Ciasto drożdżowe na bazie świeżych jaj z marmoladą lub serem twarogowym	1kg	150
13	Bułka słodka (100g), na bazie świeżych jaj	1 kg	1200
14	Bułka tarta (500g)	1 kg	300

Opis produktu

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;

Pieczywo zabrudzone, spalone;

Miękisz lekki niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli;

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;

Uwaga! Należy dołączyć karty charakterystyki do każdego produktu z dokładnym składem.

Pakiet nr 7 Owoce, warzywa, ryby, woda mineralna, soki			
Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Banany	1 kg	1800
2	Ananas	szt.	200
3	Pomarańcze	1 kg	600
4	Arbuz	1kg	300
5	Winogron	1 kg	400
6	Mandarynki	1 kg	400
7	Cytryna	1 kg	170
8	Kiwi	1 kg	100
9	Szczypiorek	pęczek	600
10	Koperek	pęczek	1200
11	Czosnek	kg	20
12	Pieczarki	kg	250
13	Mix sałat pakowany po 250g, 500g lub 1000g	kg	50
14	Sałata lodowa	szt.	300

15	Salata świeża	szt.	1000
16	Kalafior świeży	szt.	100
17	Rzodkiewka	pęczek	700
18	Kapusta pekińska	1 kg	600
19	Pietruszka natka	pęczek	1200
20	Papryka świeża	1 kg	300
21	Groch łuskany	1 kg	120
22	Fasola	1 kg	200
23	Ogórki szklarnia świeże	1 kg	900
24	Ogórki grunt świeże	1 kg	200
25	Pomidory świeże gruntowe	1 kg	400
26	Pomidory świeże szklarniowe	1 kg	1000
27	Pomidory koktajlowe	1 kg	200
28	Ziemniaki młode	1 kg	1000
29	Ziemniaki	1 kg	9 000
30	Marchew	1 kg	300
31	Pietruszka korzeń	1 kg	100
32	Seler	1 kg	100
33	Por	1 kg	200
34	Buraki ćwikłowe	1 kg	600
35	Cebula	1 kg	500
36	Kapusta czerwona	1 kg	500
37	Kapusta biała	1 kg	800
38	Jabłka Celesta	1 kg	400
39	Jabłka Rubin	1 kg	400
40	Jabłka Champion	1 kg	400
41	Gruszki Kłapsa	1 kg	100
42	Gruszki Konferencja	1 kg	500
43	Śliwki President	1 kg	50
44	Śliwki Węgierka	1 kg	40
45	Brzoskwinia	1 kg	100
46	Nektarynka	1 kg	300
47	Truskawki	1 kg	200
48	Kapusta kiszona	1 kg	1050
49	Ogórki kiszone	1 kg	500
50	Makreła wędzona	1 kg	100
51	Śledzie po kaszubsku Lisner lub równoważne	1 kg	20

52	Śledzie w śmietanie Lisner lub równoważne	1kg	20
53	Śledzie wiejskie Lisner lub równoważne	1kg	20
54	Śledzie po góralsku Lisner lub równoważne	1 kg	20
55	Płaty śledziowe "Matias"	1 kg	80
56	Woda mineralna niegazowana nisko lub średniozmineralizowana but. 1,5 l	1l	600
57	Woda mineralna niegazowana nisko lub średniozmineralizowana but. 0,5 l	1l	1000
58	Sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, multiwitamina 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących Tymbark op. 1000 ml	1l	3000
59	Sok pomarańczowy, multiwitamina, jabłkowy i porzeczkowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących Tymbark 300 ml	1l	300
60	Sok Tymbark VITA MINI bez dodatku cukrów i substancji słodzących Tymbark 300 ml	1l	2000
61	Napój owocowy Tymbark (jabłko-mięta, jabłko-brzoskwinia, pomarańcza-brzoskwinia, jabłko-wiśnia) op. 500 ml	1l	500

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:

Mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Wymagania w zakresie opakowań:

pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu

w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu

Dostarczane owoce i warzywa winny być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.