

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia „***Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej im. Wł. St. Reymonta w Warcie Bolesławieckiej w 2023 roku***”:

1. Dostawa warzyw i owoców świeżych

CPV zadania: 03100000-2 Produkty rolnictwa i ogrodnictwa

Owoce i warzywa całe, zdrowe, czyste, wolne od chorób i szkodników, o odpowiednim stopniu dojrzałości, nadające się do bezpośredniego użycia lub obróbki, o swoistym zapachu. Pakowane w czyste i trwałe opakowanie zbiorcze, zawierające etykietę producenta, zabezpieczające towar przed rozsypaniem się. Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej:

- Nazwę produktu,
- Nazwę i adres firmy / producenta,
- Ilość brutto żywności
- Datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia

Towar nie zostanie przyjęty, jeżeli:

- Opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- Zapach, konsystencja wskazywać będą na produkt stary, zepsuty, zapleśniały,
- Widoczna będzie obecność szkodników lub ich pozostałości,
- Opakowania będą bez oznakowania

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Banan	kg	32
2.	Brokuł	kg	10
3.	Buraki	kg	49
4.	Cebula	kg	113
5.	Czosnek główka	szt.	23
6.	Cytryna	kg	37
7.	Fasola biała 400g	opak.	13
8.	Jabłko	kg	210
9.	Kalafior	kg	10
10.	Kapusta biała	kg	79
11.	Kapusta czerwona	Kg	26
12.	Kapusta pekińska	kg	107
13.	Kapusta włoska	szt.	2
14.	Koper	pęczek	91
15.	Mandarynka	kg	10
16.	Marchew	kg	244
17.	Natka pietruszki	pęczek	20
18.	Nektaryna	kg	73
19.	Ogórek gruntowy	kg	20
20.	Ogórek szklarniowy	kg	77
21.	Papryka czerwona	kg	62
22.	Pieczarka	kg	5
23.	Pietruszka korzeń	kg	82

24.	Pomidor	kg	10
25.	Por	szt.	200
26.	Seler	kg	93
27.	Szczypiorek	pęczek	28
28.	Sliwka	kg	25
29.	Truskawki	kg	10
30.	Ziemniaki	kg	1500
31.	Ziemniaki młode	kg	500

2. Dostawa artykułów spożywczych różnych oraz przetworów owocowo-warzywnych

CPV zadania: 15800000-6 Różne produkty spożywcze

15410000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15600000-4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i i produktów skrobiowych

Opakowane czyste, nienaruszone, bez zawilgocenia, zawierające etykietę producenta. Produkt o właściwej dla niego konsystencji. Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- Nazwę produktu,
- Wykaz składników, substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności i obecnych w produkcie gotowym
- Ilość określonych składników
- Nazwę i adres firmy / producenta,
- Ilość brutto żywności
- Informację o specjalnych warunkach przechowywania lub użycia
- Instrukcję użycia
- Informację o wartości odżywczej produktu
- Datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia

Towar nie zostanie przyjęty, jeżeli:

- Opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- Zapach, konsystencja wskazywać będą na produkt stary, zepsuty, zapleśniały,
- Widoczna będzie obecność szkodników lub ich pozostałości,
- Opakowania będą bez oznakowania

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Baton musli 35 g	szt.	326
2.	Bazylia suszona 10 g	szt.	13
3.	Bułka tarta 450 g	szt.	40
4.	Cukier	kg	12
5.	Cukier puder 400 g	szt.	9
6.	Cukier waniliowy 15 g	szt.	194
7.	Cynamon mielony 20 g	szt.	15
8.	Czosnek granulowany 20 g	szt.	354
9.	Drożdże piekarskie 100 g	szt.	6
10.	Dżem truskawkowy 270 g	szt.	10
11.	Groch łuskany 400 g	szt.	17
12.	Kapusta kiszona	kg	111

13.	Kasza bulgur 400 g	szt.	98
14.	Kasza gryczana 400 g	opak.	93
15.	Kasza jaglana 400 g	szt.	17
16.	Kasza jęczmienna 400 g	szt.	160
17.	Kasza kukurydziana 350 g	szt.	7
18.	Kasza kuskus 400 g	szt.	38
19.	Kasza manna 400 g	szt.	8
20.	Kasza orkiszowa 400 g	szt.	24
21.	Keczup 480 g	szt.	9
22.	Koncentrat pomidorowy 200 g	szt.	166
23.	Kukurydza konserwowa 400 g	szt.	14
24.	Liść laurowy 6 g	szt.	10
25.	Lubczyk suszony 10 g	szt.	50
26.	Majeranek suszony 8 g	szt.	14
27.	Majonez 300 ml	szt.	5
28.	Makaron świderki 500 g	szt.	425
29.	Makaron łazanki 500 g	szt.	300
30.	Makaron spaghetti 400 g	szt.	210
31.	Makaron zacierka 250 g	szt.	130
32.	Mąka wrocławska	kg	105
33.	Mąka ziemniaczana 0,5 kg	szt.	4
34.	Miód 380 g	szt.	418
35.	Natka pietruszki suszona 6 g	szt.	75
36.	Ocet 10% 0,5 l	szt.	2
37.	Ogórki kiszone 900 g	opak.	55
38.	Ogórki konserwowe 900 ml	kg	97
39.	Olej rzepakowy	litr	105
40.	Papryka słodka suszona 20 g	szt.	280
41.	Pieprz cytrynowy 20 g	szt.	20
42.	Pieprz naturalny 20 g	szt.	24
43.	Pieprz ziołowy 20 g	szt.	420
44.	Pomidory suszone w oleju 280 g	szt.	7
45.	Pomidory suszone 15 g	szt.	2
46.	Proszek do pieczenia 30 g	szt.	7
47.	Przyprawa do kurczaka 30 g	szt.	140
48.	Przyprawa do makaronu 24 g	szt.	2
49.	Przyprawa do pieczeni 20 g	szt.	87
50.	Przyprawa do ryb 20 g	szt.	40
51.	Ryż	kg	40
52.	Ryż 400 g	szt.	195
53.	Sól	kg	12
54.	Ziele angielskie 15 g	szt.	5
55.	Zioła prowansalskie 10 g	szt.	10

3. Dostawa mięsa i wędlin

CPV zadania: 15131130-5 Wędliny

15112100-7 Świeży drób

15113000-3 Wieprzowina

15111100-0 Wołowina

- Wymagania dotyczące mięsa:
 - Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna
 - Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
 - Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
 - Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
 - Konsystencja jędrna, elastyczna
 - Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia
 - Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
 - Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
 - Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy,
 - Pakowane w pojemniki plastikowe lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
 - Każdy asortyment produktu powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- Nazwę asortymentu
- Dane identyfikujące producenta
- Dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- Zawartość netto
- Datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- Informację o warunkach przechowywania
- Oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar nie zostanie przyjęty, jeżeli:

- Mięso będzie posiadało obcy zapach, nalot pleśni, barwę szarozieloną
- Zastosowane będą środki konserwujące np. octany, askrobiniany, sól pekłująca
- Mięso będą cechować objawy obniżenia jędrności i elastyczności lub objawy wskazujące na zaparzenie mięsa,
- Opakowanie będzie bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone

- Wymagania dotyczące wędlin:

- Okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
- Opakowanie jednostkowe może stanowić folia zawierająca oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowane w atmosferze modyfikowanej

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- Nazwę produktu
- Skład surowcowy produktu gotowego

- Dane identyfikujące producenta produktu
- Dane identyfikujące miejsce pochodzenia
- Zawartość netto produktu
- Datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- Informację dot. warunków przechowywania
- Oznaczenie partii produkcyjnej

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Boczek wędzony	kg	35
2.	Filet z piersi kurczaka	kg	200
3.	Filet z piersi indyka	kg	200
4.	Karczek b/k	kg	429
5.	Kości wędzone	kg	42
6.	Łopatka b/k	kg	343
7.	Noga trybowana z kurczaka	kg	187
8.	Polędwica sopocka	kg	96
9.	Polędwiczki wieprzowe	kg	18
10.	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	390
11.	Schab b/k	kg	58
12.	Skrzydółka z kurczaka	kg	2
13.	Szynka wieprzowa surowa	kg	40
14.	Wołowina	kg	50

4. Dostawa mrożonek, mrożonych ryb i przetworów rybnych mrożonych

CPV zadania: 15331170-9 Warzywa mrożone

15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15896000-5 Produkty głęboko mrożone

Wymagania dotyczące produktów mrożonych, owoców i warzyw:

- Opakowanie nienaruszone, czyste, bez zawilgocenia; powinno być wykonane z materiałów, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas zamrażania w temp. do -38°C, przechowywania w temp. Do -30°C, transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resoru zdrowia
- Produkty o właściwej dla siebie konsystencji, luźno ułożone, bez zbitych / zmoczonych części wskazujących na częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- Nazwę produktu
- Wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilość,
- Wykaz wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje
- Nazwę i adres firmy i / lub producenta
- Informację o ilości żywności netto
- Datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia
- Informację o specjalnych warunkach przechowywania lub warunków użycia oraz treść: CHRONIĆ PRZED ROZMROŻENIEM
-

Wymagania dla ryb w filetach – ryby i przetworu rybne mrożone:

- Filety całe, nieporwane
- Filety dające się łatwo oddzielić o siebie,
- Paluszki rybne nie posklejane, dające się łatwo oddzielić od siebie, całe niepołamane,
- Opakowania nienaruszone, czyste, bez zawilgocenia
- Produkty o właściwej dla siebie konsystencji, luźno ułożone, bez zbitych / zmoczonych części wskazujących na częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Barszcz czerwony – mieszanka 450 g	szt.	1
2.	Brokuł 450 g	szt.	43
3.	Dorsz filet	kg	50
4.	Fasolka szparagowa 450 g	szt.	26
5.	Groszek zielony 450 g	szt.	17
6.	Kalafior 450 g	szt.	43
7.	Krokiety rybne	kg	91
8.	Marchew z groszkiem 450 g	szt.	35
9.	Mieszanka chińska 450 g	szt.	29
10.	Mieszanka kompotowa 1 kg	szt.	26
11.	Mieszanka kompotowa 300 g	szt.	17
12.	Miruna filet	kg	50
13.	Limanda filet	kg	40
14.	Paluszki rybne panierowane	kg	120
15.	Szpinak mrożony 450 g	szt.	50
16.	Truskawki 450 g	szt.	5
17.	Warzywa na patelnię 450 g	szt.	80
18.	Włoszczyzna 450 g	szt.	126
19.	Zupa jarzynowa 450 g	szt.	45

5. Dostawa produktów mleczarskich

CPV zadania: 15500000-3 Produkty mleczarskie

- Opakowanie nienaruszone, czyste, bez zawilgocenia
- Produkt o właściwej dla niego konsystencji
- Zapach swoisty

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- Nazwę produktu
- Wykaz składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilość,
- Wykaz wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcje
- Nazwę i adres firmy i / lub producenta
- Informację o ilości żywności netto
- Datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Jogurt naturalny 370 g	szt.	10
2.	Margaryna kostka 250 g	szt.	150
3.	Masło ośleka 300 g	szt.	150

4.	Mleko UHT 3 %	litr	70
5.	Ser żółty typu Gouda	kg	30
6.	Serek homogenizowany 140 g	szt.	306
7.	Śmietana 30% 330 g	szt.	57
8.	Śmietana 12% 400 g	szt.	10
9.	Śmietana 18% 400 g	szt.	260
10.	Twaróg półtłusty	kg	33

6. Dostawa pieczywa

CPV zadania: 15810000-6 Pieczywo

- Opakowanie nienaruszone, czyste, bark zawilgocenia,
- Produkt świeży, wypieczony, nieprzypalony, bez pleśni,
- Kromki pieczywa nie kruszą się, nie rozpadają na części,
- Zapach swoisty

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Bułka pszenna kajzerka	szt.	100
2.	Chleb pszenny krojony 500 g	szt.	360
3.	Chleb wieloziarnisty - razowy	szt.	300

7. Dostawa jaj kurzych

CPV zadania: 03142500-3 Jaja

- Jaja klasy I o normalnym kształcie, skorupka nieuszkodzona
- Komora powietrzna o wysokości nieprzekraczającej 6 mm, nieruchoma
- Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych,
- Żółtko słabo widoczne, kuliste przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych,
- Tarczka zarodka niewidoczna,
- Zapach swoisty
- Rozmiar L

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- Datę minimalnej trwałości, która nie powinna przekraczać 28 dni,
- Nazwę, adres i numer zakładu pakującego jaja,
- Liczbę jaj
- Klasę jakościową,
- Metodę chowu kur
- Klasę wagową

Lp.	Nazwa asortymentu	j. m.	ilość
1.	Jaja	opak. 10 szt.	132

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego przy przyjmowaniu towaru wad jakościowych lub ilościowych artykułów żywnościowych Zamawiający na odwrocie dowodu dostawy odnotuje ilość i gatunek oraz przyczynę odmowy przyjęcia wadliwego towaru.

Zakwestionowany towar Dostawca zabierze z powrotem na własny koszt i wymieni w ustalonym z Zamawiającym terminie.