WRZP 271.38.2017

***Załącznik nr 1 do SIWZ / projektu umowy***

**Dostawa produktów żywnościowych na potrzeby wyżywienia dzieci w przedszkolu nr 2 w Orzeszu.**

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych do kuchni przedszkolnej w budynku Przedszkola w Orzeszu przy ul. Miłej 1a na potrzeby żywieniowe Przedszkola nr 2 dla 100 dzieci w okresie od dnia 01.09. 2017r. do dnia 31.08.2018r.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do siedziby Przedszkola oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. UWAGA! Wskazane w ramach zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wykorzystania/zamówienia całej ilości żywności określonej w ofercie, jak również dopuszcza możliwość wystąpienia zamówień uzupełniających polegających na zwiększeniu ilości zamawianych artykułów żywnościowych.
5. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
6. Z każdego koszyka produkty zamawiane będą sukcesywnie na potrzeby jednego tygodnia, telefonicznie (zamówienie składane jest w czwartek poprzedniego tygodnia).
7. **Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na dowolną ilość części:**

**Część 1 - PIECZYWO**

Dostarczane codziennie do godziny 6,30 , transport po stronie wykonawcy z bezpośrednią dostawą do magazynu Przedszkola .

Pieczywo, świeże wyroby piekarskie - wyprodukowane w dobie dostawy.

Szacunkowe zapotrzebowanie na okres od 01. 09.2017 do 31.08.2018

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Babka piaskowa 0,6 kg | szt | 4 |
| 2 | Baton pszenny 0,4 kg | szt | 857 |
| 3 | Bułka tarta | kg | 43,5 |
| 4 | Bułka zwykła 0,1 kg | szt | 48 |
| 5 | Bułka grahamka 0,1 kg | szt | 52 |
| 6 | Bułka maślana 0,1 kg | szt | 937 |
| 7 | Chałka 0,4 kg | szt | 164 |
| 8 | Chleb duży 0,9 kg | szt | 331 |
| 9 | Chleb razowy 0,5 kg | szt | 148 |
| 10 | Ciasto niskosłodzone | kg | 35,7 |
| 11 | Drożdże | kg | 1 |
| 12 | Drożdżówka 0,1 kg | szt | 393 |
| 13 | Rogal maślany 0,2 kg | szt | 403 |
| 14 | Roladki biszkoptowe | kg | 1 |

**Dodatkowe wymagania dotyczące dostarczanego asortymentu:**

wypiek świeży ,wykonany z odpowiednich produktów, zgodnie z procedurami . Wymagania dla pieczywa zwykłego, pszennego i grahama. Towar krojony i pakowany. Pieczywo powinno charakteryzować się kształtem symetrycznym i harmonijnym jego deformacja jest niedopuszczalna. Skórka chleba sprężysta, z miękiszem o odpowiedniej barwie (zależnie od rodzaju ), zanikającej równomiernie w kierunku miękiszu. Grubość skórki nie powinna być mniejsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych. Miękisz powinien być dobrze wypieczony, suchy, zwarty nie kruszący się, równomiernie porowaty, bez grudek mąki. Pieczywo powinno dać się łatwo smarować tłuszczem. Wymagana jest gwarancja świeżości przez okres przydatności do spożycia w każdym oferowanym rodzaju. Pieczywo powinno się charakteryzować przyjemnym smakiem i zapachem właściwym dla danego rodzaju.

Wymagania dla bułki tartej; sucha sypka, drobno mielona, z wysuszonego ciasta pszennego, bez dodatku suszonego chleba, smak i zapach właściwy dla wysuszonego pieczywa z mąki pszennej. Bez obcych ciał, pleśni jakichkolwiek zabrudzeń Wymagania dla ciastek kruchych.

**CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**

**CPV 15851000-8 Produkty mączne**

**Część 2 - MIĘSO I WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dostarczane – dwa razy w tygodniu do godziny 7,30 transport po stronie wykonawcy z dostawą do magazynu Przedszkola .  Zapotrzebowanie na okres od 01.09.2017 do 31.08.2018 | | | | | |
|
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | | **J.m.** | **Ilość** | **Opis produktu** | |
| 1 | Frankfuterki | kg | | 8 | Frankfuterki wp skład mięso 95% średnio rozdrobnione klasy I , parzone, umieszczone w osłonkach naturalnych | |
| 2 | Gulasz wieprzowy | kg | | 93,8 | Mięso garmażeryjne. Kawałki w całości pochodzące z łopatki | |
| 3 | Karczek bez kości | kg | | 126,4 | W skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. | |
| 4 | Kiełbaski drobiowe | kg | | 12,3 | mięso drobiowe , | |
| 5 | Kiełbasa dietetyczna | kg | | 5,6 | mięso odpowiednio chude , bez tłuszczu drobno zmielone . | |
| 6 | Kiełbasa śląska | kg | | 6 | Mięso wieprzowe 62% drobiowe 12% białko sojowe, naturalne dodatki smakowe | |
| 7 | Mięso mielone | kg | | 115,9 | Mięso zmielone z części pochodzących z łopatki, nie przetłuszczone. | |
| 8 | Mortadela | kg | | 18,5 |  | |
| 9 | Parówka drobiowa | kg | | 120,3 | Wyłącznie z mięsa drobiowego w osłonce naturalnej, co najmniej 90% mięsa bez MON (mięsa oddzielonego mechanicznie), kl I | |
| 10 | Pasztet kremowy | kg | | 1,4 | Pasztetowa drobiowa, wyprodukowana z mięsa, wątroby i tłuszczu drobiowego. | |
| 11 | Polędwica parzona | kg | | 58,1 | Polędwica wieprzowa wyrób wędzony o zachowanej strukturze tkankowej, parzony bez skóry i słoniny. | |
| 12 | Rolady | kg | | 10,07 |  | |
| 13 | Szynka mielona wędzona | kg | | 23,19 | szynka mielona , szynka parzona - wyrób z mięsa | |
| 14 | Szynka parzona | kg | | 14 | wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, | |
| 15 | Żebra wieprzowe | kg | | 51,4 |  | |

Dodatkowe wymagania dotyczące dostarczanego asortymentu:

Mięso i jego przetwory

obejmuje dostawę mięsa i produktów mięsnych: parówka cienka, udka z kurczaka, wołowina gulaszowa, filet drobiowy, kości wieprzowe, karkówka, porcja rosołowa drobiowa, szynka wieprzowa, kiełbasa wiejska, kiełbaski cienkie (frankfurterki -skład mięso 95% średnio rozdrobnione kl I parzone umieszczone w osłonkach naturalnych ), szynka drobiowa (krojona w plasterki , pakowana hermetycznie), schab wędzony, schab wieprzowy bez kości, mięso gulaszowe z kurczaka, filet z indyka.

Dostarczany towar nie może posiadać śladów zepsucia (nadgnicia, pleśni), uszkodzeń (zgniecenia, ubytków w strukturze danego produktu), a żywność paczkowana musi być dostarczana w opakowaniu oryginalnym producenta bez śladów uszkodzenia (rozdarcia, wydarcia, opakowania hermetyczne muszą posiadać prawidłowe właściwości). Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości .

Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

**CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**Część 3 - DRÓB**

Dostarczane – dwa razy w tygodniu do godziny 7,30 transport po stronie wykonawcy z dostawą do magazynu Przedszkola .

Zapotrzebowanie na okres od 01.09.2017 do 31.08.2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | | | **J.m.** | **Ilość** | | **Opis produktu** | |
| 1 | | Filet z indyka | kg | | | 14,75 | | filet z piersi indyczej składa się z mięśnia piersiowego głębokiego – Klasa A |
| 2 | | Filet z kurczaka | kg | | | 218,55 | | Filet z piersi będący całą lub połową piersi bez mostka i żeber, |
| 3 | | Porcja rosołowa | kg | | | 160,9 | | Kadłub kurczaka ze szczątkami mięsa w proporcji min 10% |
| 4 | | Skrzydło indyk | kg | | | 134,5 | | Elementy nieuszkodzone, świeże.. |
| 5 | | Skrzydło kurczak | kg | | | 126,1 | | Elementy nieuszkodzone, świeże |
| 6 | | Udziec kurczak | kg | | | 116,3 | | Noga składająca się z uda będącego kością udową włącznie z przylegającymi mięśniami wraz z podudziem włącznie . |

Dodatkowe wymagania dotyczące dostarczanego asortymentu:

Mięso i jego przetwory

obejmuje dostawę mięsa i produktów mięsnych: parówka cienka, udka z kurczaka, wołowina gulaszowa, filet drobiowy, kości wieprzowe, karkówka, porcja rosołowa drobiowa, szynka wieprzowa, kiełbasa wiejska, kiełbaski cienkie (frankfurterki -skład mięso 95% średnio rozdrobnione kl I parzone umieszczone w osłonkach naturalnych ), szynka drobiowa (krojona w plasterki , pakowana hermetycznie), schab wędzony, schab wieprzowy bez kości, mięso gulaszowe z kurczaka, filet z indyka.

Dostarczany towar nie może posiadać śladów zepsucia (nadgnicia, pleśni), uszkodzeń (zgniecenia, ubytków w strukturze danego produktu), a żywność paczkowana musi być dostarczana w opakowaniu oryginalnym producenta bez śladów uszkodzenia (rozdarcia, wydarcia, opakowania hermetyczne muszą posiadać prawidłowe właściwości). Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości .

Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

**CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**CPV 15112000-6 Drób**

**Część 4 – NABIAŁ**

**Dostarczane dwa razy w tygodniu do godziny 7.30 . Transport po stronie wykonawcy z bezpośrednią dostawą do magazynu przedszkola . Zapotrzebowanie na okres 01.09.2017 do 31.08.2018.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | | **Ilość** | | **Opis produktu** |
| 1 | Serek homogenizowanym waniliowy 150 gr | szt | 914 | | Serek o intensywnym smaku i zapachu, w opakowaniach jednorazowych. | |
| 2 | Jogurt do picia – 100 gr | szt | 196 | | Jogurty powinny mieć odpowiednią konsystencję , smak i opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | |
| 3 | Jogurt śmietankowy-106 gr | szt | 17 | | Kubek , opakowanie jednorazowego użytku, bez uszkodzeń mechanicznych i zabrudzeń, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | |
| 4 | Jogurt naturalny 370 gr | szt | 84 | | Kubek , opakowanie jednorazowego użytku, bez uszkodzeń mechanicznych i zabrudzeń, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | |
| 5 | Margaryna mleczna 250 gr | szt | 114 | | produkt w odpowiednim opakowaniu i długoterminowej ważnosci . | |
| 6 | Masło – 200 gr | szt | 553 | | produkt świeży , o konsystencji pozwalającej smarowanie pieczywa , z odpowiednią datą ważności, bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82,5%tł. Bez konserwantów, sztucznych i barwników | |
| 7 | Mleko- 1 litr karton | l | 942 | | Mleko spożywcze o długiej przydatności do spożycia, pasteryzowane, normalizowane, 3,2 % tł. bez konserwantów. | |
| 8 | Pasztet kremowy- puszka- 90 gr | szt | 25 | | pasztet drobiowy z mięsa kurcząt w puszce . | |
| 9 | Ser żółty krojony Gouda – 500 gr | kg | 49,62 | | Ser twardy z naturalnych surowców, bez dodatków seropodobnych. Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko – szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 30% w s.m.) gatunek Gouda lub równoważny, plasterkowany. | |
| 10 | Ser żółty krojony Salami- 1 kg | kg | 13,13 | | Ser twardy z naturalnych surowców, bez dodatków seropodobnych. | |
| 11 | Serek homogenizowany śmietankowy- 150 gr kubek | szt | 23 | | Serek o intensywnym zapachu i smaku konsystencja jednorodna gładka. | |
| 12 | Serek homogenizowany waniliowy 140 gr | szt | 776 | | Serek waniliowy i serek kremowy | |
| 13 | Serek topiony kremowy – 90 gr | szt | 383 | | o odpowiednim smaku i zachowanej konsystencji | |
| 14 | Serek topiony – kostka | szt | 2 | | Ser topiony z naturalnych surowców, bez dodatków seropodobnych. | |
| 15 | Śmietanka słodka 250 gr | szt | 10 | | Śmietana płynna , nie kwaszona, słodka Klasa I, o konsystencji płynnej, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów , stabilizatorów i substancji zagęszczających | |
| 16 | Twaróg – waga | kg | 1,86 | | Twaróg świeży , nieprzekwaszony, | |
| 17 | Twaróg kostka 250 gr | szt | 65 | | Twaróg świeży , nieprzekwaszony, | |
| 18 | Twaróg do naleśników kubek 450g | szt | 88 | | Opakowanie ½ kg. | |
|  | Śmietanka słodka150 gr | szt | 95 | | Śmietana słodka , o konsystencji płynnej, klasa I, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów , stabilizatorów i substancji zagęszczających | |

Dodatkowe wymagania dotyczące dostarczanego asortymentu:

Oleje i tłuszcze zwierzęce

Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) - wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej - roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, o jednolitym smaku charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

Produkty Mleczarskie

Przetwory mleczne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Mleko, pakowane w worki foliowe, opakowania kartonowe, butelki z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 dni od daty dostawy, natomiast w opakowaniach kartonowych i butelkach z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.

mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.

**CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie**

**CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne**

**Część 5 - OWOCE I WARZYWA**

owoce i warzywa powinny być dostarczane w odpowiednich do tego opakowaniach , szczególnie jeśli chodzi o owoce sezonowe typu truskawki / winogrona .Warzywa powinny być świeże bez żadnych uszkodzeń o odpowiedniej kolorystyce i smaku .

Dostarczane raz w tygodniu – owoce sezonowe kupowanie tylko w sezonie. Transport po stronie wykonawcy z dostawą do magazynu Przedszkola. Zapotrzebowanie na okres od 01.09.2017 do 31.08.2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | | **Ilość** |
| 1 | Arbuz kl. I | kg | 65 | | |
| 2 | Cytryna kl. I | kg | 51,33 | | |
| 3 | Czosnek | szt | 34 | | |
| 4 | Jabłka kl. I | kg | 1050,9 | | |
| 5 | Kalarepa kl. I | kg | 16 | | |
| 6 | Kapusta czerwona kl. I | szt | 12 | | |
| 7 | Kapusta kiszona – woreczki 0,5 kg | szt | 133 | | |
| 8 | Kapusta pekińska kl. I | szt | 33 | | |
| 9 | Kapusta włoska kl. I | kg | 2,5 | | |
| 10 | Kiwi kl. I | szt | 578 | | |
| 11 | Kiwi kl. I | kg | 51,4 | | |
| 12 | Marchew kl I | kg | 282,03 | | |
| 13 | Mandarynka kl. I | kg | 68,45 | | |
| 14 | Nektaryna kl. I | kg | 31,22 | | |
| 15 | Ogórek zielony kl. I | kg | 141,84 | | |
| 16 | Ogórek kiszony-woreczki 05 kg | szt | 112 | | |
| 17 | Ogórek kiszony kl. I | kg | 6,5 | | |
| 18 | Pietruszka kl. I | kg | 161,81 | | |
| 19 | Pietruszka zielona- pęczek kl. I | szt | 103 | | |
| 20 | Pomarańcza kl. I | kg | 72,32 | | |
| 21 | Pomidor kl. I | kg | 67,63 | | |
| 22 | Por kl. I | kg | 92,74 | | |
| 23 | Rzodkiewka- pęczek kl. I | szt | 55 | | |
| 24 | Sałata zielona kl. I | szt | 10 | | |
| 25 | Seler kl.I | kg | 78,28 | | |
| 26 | Ziemniaki- (worek 15 kg) kl. I | szt | 148 | | |
| 27 | Zielony koperek –pęczek kl. I | szt | 11 | | |
| 28 | Cebula kl. I | kg | 27,69 | | |
| 29 | Banan kl. I | kg | 260 | | |
| 30 | Truskawka kl. I | kg | 6 | | |

Owoce i Warzywa przetworzone i świeże

Warzywa, owoce, ziemniaki – świeże,(szczególnie owoce sezonowe np.: truskawki , maliny , winogrona, jagody , borówka) produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, Transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów. Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw, ziemniaków owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach).

**CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty**

**Część 6 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE, MROŻONKI**

Dostarczane raz w tygodniu do godz 9,00. Transport po stronie wykonawcy do magazynu Przedszkola . Zapotrzebowanie na okres od 01.09.2017 do 31.08.2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | | **Ilość** | | **Opis produktu** | |
| 1 | Baton - wafelek w czekoladzie ok. 38 g (±3g) | szt | 150 | | | | baton kruchy i delikatny , w opakowaniach pojedynczych. | |
| 2 | Baton Kakaowy (czekoladowy) ok 50g (±5g) | szt | 100 | | | | baton kruchy i delikatny , w opakowaniach pojedynczych. | |
| 3 | Biszkopty – paczka 250 gr | szt | 96 | | | | Miękkie , o specyficznym smaku i zapachu. | |
| 4 | Brokuł mrozony- paczka 470 gr | szt | 21 | | | | Produkt odpowiednio mrożony , zachowujący swój smak i kolor . | |
| 5 | Brokuł mrozony – kg 2,5 kg | kg | 26 | | | | Produkt odpowiednio mrożony , zachowujący swój smak i kolor . | |
| 6 | Brzoskwinia puszka 820 gr | szt | 16 | | | | Owoce w puszce zalane odpowiednia iloscią soku , soczyste . | |
| 7 | Budyń czekoladowy 45 gr | szt | 98 | | | | Produkt po ugotowaniu powinien mieć odpowiednią konsystencję i smak . | |
| 8 | Budyń owocowy 45 gr | szt | 14 | | | | Produkt po ugotowaniu powinien mieć odpowiednią konsystencję i smak . | |
| 9 | Buraczki wiórki słoik 470 gr | szt | 147 | | | |  | |
| 10 | Chrupki kukurydziane – paczka 400 gr | szt | 90 | | | | Skład produktu – kasza kukurydziana 100%. | |
| 11 | Cukier 1 kg | kg | 286 | | | | Cukier drobnoziarnisty , czysty w opakowaniach kilogramowych . | |
| 12 | Cukier puder | kg | 1 | | | | Opakowania jednostkowe 1 kg | |
| 13 | Cukier waniliowy min 15g | szt | 80 | | | | Opakowania jednostkowe . | |
| 14 | Cynamon 15 gr | szt | 12 | | | | Produkt o intensywnym smaku i zapachu . | |
| 15 | Czekolada gorzka 100 gr | szt | 100 | | | | Tabliczka czekolady gorzkiej 100 gr – 70 5 zawartosci kakao. | |
| 16 | Czekolada mleczna 100 gr | szt | 100 | | | | Tabliczka czekolady mlecznej 100 gr bez nadzienia . | |
| 17 | Czosnek granulowany 20 gr | szt | 52 | | | | opakowania jednostkowe . | |
| 18 | Ciastka- biszkopt z galaretką w czekoladzie – paczka 147 gr | szt | 2 | | | | Ciastka kruche i swieże , nadziewane owocowa galaretką . | |
| 19 | Dynia łuszczona -paczka 100 gr | szt | 30 | | | | opakowania jednostkowe . | |
| 20 | Dzem jagodowy 270 gr | szt | 45 | | | | Produkt niskosłodzony , z duża iloscia owoców . | |
| 21 | Dzem truskawka 270 gr | szt | 65 | | | | Produkt niskosłodzony , z duża iloscia owoców . | |
| 22 | Fasola czerwona 500 gr | kg | 4 | | | |  | |
| 23 | Fasolka szparagowa mrozonka | kg | 2,5 | | | | Fasolka cięta o długosci 5-6 cm . | |
| 24 | Fasolka szparagowa mrozona – paczka 470 gr | szt | 18 | | | | Fasolka cięta o długosci 5-6 cm . | |
| 25 | Galaretka poziomka 77 gr | szt | 34 | | | | Galaretki owocowe , pakowane pojedyńczo opakowaniach po 150 gr. | |
| 26 | Galaretka truskawkowa 77 gr | szt | 108 | | | | Galaretki owocowe , pakowane pojedyńczo opakowaniach po 150 gr. | |
| 27 | Groch łuskany paczka 0,5 kg | szt | 15 | | | | Groch o odpowiedniej wielkosci ziaren , pakowany w osobnych papierowych torebkach . | |
| 28 | Baton - wafelek ok. 30 g (±3g) | szt | 25 | | | | Bez polewy czekoladowej | |
| 29 | Herbata zwykła 50 szt | szt | 14 | | | | Herbata pakowana w paczkach po 50 szt z zawieszką – cienki sznurek. | |
| 30 | Herbata owocowa 25 szt | szt | 18 | | | | Herbata o intensywnym zapachu i aromacie. | |
| 31 | Herbata miętowa 25 szt | szt | 15 | | | | Herbata o intensywnym zapachu . | |
| 32 | jajka | szt | 3090 | | | | Produkt świeży . | |
| 33 | Kakao ciemne 150 gr | szt | 13 | | | | Zawartośc ziarna kakaowca od 85 do 95 %. | |
| 34 | Kakao rozpuszczalne 300 gr | szt | 34 | | | | Odpowiednia zawartość opakowania , łatwo rozpuszczalna w mleku zimnym jaki ciepłym . | |
| 35 | Kalafior mrożony paczka 470 gr | szt | 12 | | | | Produkt odpowiednio zmrozony . | |
| 36 | Kalafior mrożony 2,5 kg | kg | 19,5 | | | | Produkt odpowiednio zmrozony . | |
| 37 | Kapusta czerwona słoik 0,94 kg | szt | 46 | | | |  | |
| 38 | Kasza manna 1 kg | szt | 36 | | | | Kasza manna drobna , lecz nie miałka o odpowiedniej wilgotności. | |
| 39 | Kasza pęczak 1 kg | kg | 2 | | | | Kasza bez zanieczyszczen , o odpowiedniej wielkosci ziaren i wilgotnosci . | |
| 40 | Kasza srednia 1/2 kg | kg | 28 | | | | Kasza bez zanieczyszczen , o odpowiedniej wielkosci ziaren i wilgotnosci . | |
| 41 | Kawa zbożowa paczka | szt | 2 | | | | Produkt o odpowiedniej konsystencji i aromacie . | |
| 42 | Kisiel truskawka 38 gr | szt | 201 | | | | Produkt zachowujacy po ugotowaniu odpowiedni smak i zapach . | |
| 43 | Kokosanki 1,5 kg | kg | 1,5 | | | | Świeze , z odpowiednią data waznosci . | |
| 44 | Koncentrat barszcz 330 ml | szt | 35 | | | | Intensywny smak i aromat , bez glutaminianu. | |
| 45 | Koncentrat pomidorowy 200 gr | szt | 66 | | | | Zawartość ekstraktu w prpdukcie nie mniej niż 32 %. | |
| 46 | Kurkuma 20 gr | szt | 12 | | | | Opakowania jednorazowe. | |
| 47 | lizaki | szt | 100 | | | | Opakowania jednorazowe. | |
| 48 | Magii 1 litr | szt | 10 | | | |  | |
| 49 | Maka ziemniaczana 1 kg | kg | 16 | | | | mąka ziemniaczana , koloru bialego bez zanieczyszczeń. Opakowania zbiorcze 10 kg | |
| 50 | Makaron ozdobny 250 gr cztero jajeczny | szt | 9 | | | | Makaron o naturalnej żóltej barwie , ugotowany nie powinien się kleić . | |
| 51 | Makaron zacierka 250 gr | szt | 28 | | | | Makaron o naturalnej żóltej barwie , ugotowany nie powinien się kleić . | |
| 52 | Makaron swiderki 0,5 kg | szt | 188 | | | | Makaron o naturalnej żóltej barwie , ugotowany nie powinien się kleić . | |
| 53 | Makaron literki 250 gr | szt | 62 | | | | Makaron o naturalnej żóltej barwie , ugotowany nie powinien się kleić . | |
| 54 | Makaron nitki 250 gr | szt | 34 | | | | Makaron o naturalnej żóltej barwie , ugotowany nie powinien się kleić . | |
| 55 | Marchew mrożonka paczki 470 gr | szt | 34 | | | | Warzywa całe , bez oznak zepsucia po rozmrozeniu. | |
| 56 | Marchew mrozonka 2,5 kg | kg | 10 | | | | Produkt głeboko mrozony . | |
| 57 | Marchew mini mrozonka 2,5 kg | kg | 17,5 | | | | Produkt głeboko mrozony . | |
| 58 | Marchew – groszek – paczka 450 gr | szt | 5 | | | | Produkt głeboko mrozony , | |
| 59 | Mieszanka kompotowa – paczka 450 gr | szt | 556 | | | | Mieszanka kompotowa zawierająca odpowiednio zmrożone całe owoce . | |
| 60 | Miód 1200 gr | szt | 53 | | | | Naturalny wielokwiatowy , o odpowiedniej konsystencji . | |
| 61 | Maka pszenna 1 kg | kg | 104 | | | | Maka bez zanieczyszczeń , o odpowiedniej wilgotności . Powinna cechować się swoistym smakiem i zapachem . | |
| 62 | Natka pietruszki suszona 100 gr | szt | 12 | | | | Opakowanie jednostkowe. | |
| 63 | Olej rzepakowy 1 litr | l | 110 | | | | Uzyskany za starannie wyselekcjonowanych nasion , w opakowaniach litrowych. | |
| 64 | Płatki- paczka 250 gr | szt | 12 | | | | Płatki bez zanieczyszczeń , z zastosowaniem do mleka zimnego i ciepłego | |
| 65 | Płatki pszenicy- paczka250 gr | szt | 75 | | | | Platki w opakowaniach pojedynczych w torebkach papierowych. | |
| 66 | Płatki owsiane paczka ½ kg | szt | 11 | | | | platki owsiane surowe , o dużych płatkach bez zanieczyszczeń . | |
| 67 | Ryba mrożona Sola | kg | 165,85 | | | | ( filet mrożony bez skóry) glazura max 10% | |
| 68 | Ryz ½ kg | szt | 6 | | | |  | |
| 69 | Ryż – 1 kg | kg | 34 | | | | Ryż bez zanieczyszczeń , po ugotowaniu na sypko nie klei się. Opakowania pojedyncze. | |
| 70 | Sól niskosodowa ½ kg | szt | 129 | | | | Sól w opakowaniach jednostkowych ½ kg | |
| 71 | Sok jabłkowy 2 litry | szt | 2 | | | | Z naturalnych owoców , bez konserwantów. | |
| 72 | Sok owocowy 0,9 litra | szt | 118 | | | | Sok wieloowocowy z niską zawartoscia cukru . | |
| 73 | Sok malinowy- 0,5 l | szt | 5 | | | | sok malinowy niskosłodzony . | |
| 74 | Stek z łososia | kg | 11,42 | | | |  | |
| 75 | Wafle ryzowe- paczka 130 gr | szt | 69 | | | | Produkt wytworzony w 100 % z naturalnego ryżu brązowego. | |
| 76 | Woda smakowa 0,5 litra | szt | 243 | | | | Woda mineralna smakowa , niegazowana . | |
| 77 | Bukiet jarzyn mrozonka paczka 450 gr | szt | 71 | | | | Warzywa zmrożone w odpowiedniej temperaturze , zachowany kształt i kolor warzyw . | |
| 78 | Żurawina suszona – paczka 150 gr | szt | 40 | | | | Naturalne owoce żurawiny , | |
| 79 | Żurek 0 .500 gr | szt | 23 | | | | Odpowiedni smak i aromat , produkt pasteryzowany. | |
| 80 | ketchup 480g | szt | 56 | | | | Ketchup łagodny – zawartość pomidorów w produkcie 225 g w 100 g, produkt pasteryzowany. | |
| 81 | Natka pietruszki suszona 100 gr | szt | 41 | | | |  | |
| 82 | Czosnek granulowany 20 gr | szt | 66 | | | |  | |
| 83 | Przyprawa do wieprzowiny 20 gr | szt | 27 | | | |  | |
| 84 | Przyprawa do kurczaka 30 gr | szt | 23 | | | |  | |
| 85 | Liść laurowy 6 gr | szt | 15 | | | |  | |
| 86 | Cynamon mielony 15 gr | szt | 12 | | | |  | |
| 87 | Lubczyk suszony 13 gr | szt | 20 | | | |  | |
| 88 | Przyprawa do mielonego 20 gr | szt | 12 | | | |  | |
| 89 | Papryka słodka 20 gr | szt | 40 | | | |  | |
| 90 | Majeranek | szt | 3 | | | |  | |
| 91 | Ziele angielskie 20 gr | szt | 12 | | | |  | |
| 92 | Zioła prowansalskie 10 gr | szt | 9 | | | |  | |
| 93 | Pieprz mielony 20 gr | szt | 11 | | | |  | |
| 94 | Tuńczyk w oleju w puszcze min. 170 g | szt | 20 | |  | | | |

Dodatkowe wymagania dotyczące dostarczanego asortymentu:

Jaja - jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 28 dni od daty dostawy.

Jaja kurze świeże klasy A, rozmiar L (waga 63-73g).

Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii.

Różne Produkty Spożywcze

soki - bez dodatku cukru.

sól - o obniżonej zawartości sodu (sól sodowo - potasowa).

Przyprawy, herbaty , kasze , ryże , makarony, ciastka , wafle - o jednolitym smaku charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne - opakowania jednorazowe.

Wszystkie produkty przetworzone dostarczane Zamawiającemu muszą mieć zachowany odpowiedni termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce, natomiast przy produktach nieprzetworzonych termin ważności musi wynosić ,minimum 7 dni - datowane na opakowaniu przez producenta.

Ryby i mrożonki

Ryby i mrożonki z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od dnia dostawy.

Produkty głęboko mrożone.

**CPV 01242000-5 Jaja**

**CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane**

**CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne**

**CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone**

**CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna**

**CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze**

**CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone**

**Część 7. Woda źródlana** w opakowaniach 15 litrów z dołączonym dystrybutorem - 46 sztuk.

15981000-8 - Wody mineralne