

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

NA

**Dostawę produktów żywnościowych dla potrzeb stołówki szkolnej
przy PSP w Goździe i PSP w Kuczkach Kolonii
do 31.12.2011 r.**

§ 1. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert równoważnych , ale o parametrach nie gorszych niż wyspecyfikowane w § 3.

§ 2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w następujących wyodrębnionych częściach na dostawę :

- Część 1 Mięso i wędliny
- Część 2 Warzywa i owoce
- Część 3 Mrożonki
- Część 4 Nabiał
- Część 5 Pieczywo
- Część 6 Artykuły spożywcze
- Część 7 Garnażerka
- Część 8 Cukiernicze

§ 3. Opis przedmiotu :

Część 1. Mięso i wędliny

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	2000	
2.	Żeberka wieprzowe	kg	700	
6.	Boczek wędzony	kg	110	
7.	Schab b/k	kg	170	
8.	Kiełbasa zwyczajna	kg	250	
9.	Kiełbasa wiejska	kg	250	
10.	Kurczak	kg	1100	
11.	Filet z piersi kurczaka	kg	1000	
14.	Wołowina z/k (szponder)	kg	70	
15.	Wołowina z/k (rozbratel)	kg	70	
16.	Indyk – II kl. mięso drobne	kg	350	
17.	Słonina	kg	125	
18.	Smalec	kg	125	
19.	Flaki wołowe	kg	250	

20.	Szynka b/k wieprzowa	kg	80	
21.	Karczek wieprzowy b/k	kg	300	
22.	Wołowina gulaszowa	kg	80	
23.	Boczek surowy	kg	5	
24.	Wołowina szynka b/k	kg	500	

Część 2 Warzywa i owoce

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Cytryny	kg	35	
2.	Jabłka I sortu	kg	3500	
3.	Banany	kg	2000	
4.	Mandarynki	kg	1800	
5.	Pomarańcza	kg	1000	
6.	Grapefruit	kg	150	
7.	Kapusta kiszona	kg	1200	
8.	Kapusta pekińska	kg	900	
9.	Kapusta czerwona	kg	500	
10.	Groch łupany	kg	50	
11.	Buraki czerwone	kg	950	
12.	Ogórek kiszony	kg	550	
13.	Salata (w miesiącach: V, VI IX, X)	szt	950	
14.	Koper (w miesiącach V, VI, IX, X)	kg	30	
15.	Zielona pietruszka	kg	60	
16.	Kapusta biała	kg	300	
17.	Cebula	kg	85	
18.	Pieczarki	kg	100	
19.	Ogórek świeży (w miesiącach: V, VI IX, X)	kg	450	
20.	Botwina (w miesiącach: V, VI,)	Szt.	150	
21.	Ziemniaki I gatunek (irga)	kg	8700	
22.	Marchew	kg	650	
23.	Papryka świeża (w miesiącach: IX, X, XI)	kg	60	

24.	Pomidory (w m-cach VI, IX, X)	kg	380	
25.	Grzyby suszone (podgrzybki)20g	szt	120	
26.	Por	kg	50	
27.	Szczypior w (miesiącach V, VI, IX, X)	kg	15	
28.	Śliwka suszona 200g	szt	50	
29.	Kapusta biała młoda w miesiącach VI	szt	300	
30.	Kapusta włoska	kg	150	
31.	Fasola Jaś	kg	120	
32.	Rzodkiewka w(m-cach V, VI, IX, X)	szt	200	
33.	Ziemniaki młode (od 20V-30 VI	kg	1400	

Część 3. MROŻONKI

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Filet z Miruny ze skórą shater	kg	750	
2.	Filet z Dorsza Czarniak	kg	40	
3.	Mieszanka warzywna	kg	100	
4.	Kalafior mrożony	kg	130	
5.	Brukselka mrożona	kg	100	
6.	Fasolka szparagowa mrożona	kg	100	
7.	Truskawka mrożona	kg	10	
8.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	1800	
9.	Włoszczyzna mrożona	kg	1400	
10.	Frytki mrożone	kg	40	

Część 4. NABIAŁ

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Masło prawdziwe śmietankowe 200g	Szt.	130	
2.	Mleko 2%w kartonie	Litr	160	
3.	Twaróg (trzykrotnie mielony)250g	Szt.	1350	
4.	Śmietana 400g 18%	Szt.	1400	
5.	Jaja kurze kl M	Szt.	5500	
6.	Twaróg półtłusty 250g	Szt.	60	
7.	Jogurt 130g o smaku truskawka, wiśnia, brzoskwinia, owoce leśne	Szt.	800	
8.	Jogurt 125g z konfiturami	Szt.	2000	
9.	Jogurt z kawałkami owoców 150g	Szt.	4000	
10.	Jogurt 125g (100g-91kcal)	Szt.	1000	
11.	Deser mleczny z pianką 175g o smaku czekolada, wanilia, karmel	Szt.	1500	
12.	Deser mleczny +czekolada 55g 195kcal	Szt.	2000	
13.	Serek homogenizowany 100g puszysty różne smaki 125kcal	Szt.	4000	
14.	Serek homogenizowany 140g waniliowy	Szt.	4000	

Część 5. PIECZYWO

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Chleb krojony 600g	szt.	3000	
2.	Bułki zwykłe 90g	szt.	1050	
3.	Chleb ciemny 600g	szt.	100	

Część 6. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość
1	2	3	4
1.	Barszcz biały 1000 g Wydajność 1kg-10 L wody - 40 porcji/250ml. Wartość energetyczna w 100ml 37 kcal	szt.	35
2.	Barszcz biały 65g	szt.	50
3.	Przyprawa do zup, sosów i sałatek w płynie	L	85
4.	Rosołki drobiowe 120g	szt	60
5.	Ziele angielskie 15g	szt.	125
6.	Liść laurowy 8g	szt.	125
7.	Kisiel 59g bez cukru różne smaki	szt.	140
8.	Budyń 64g różne smaki	szt.	40
9.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	100
10.	Majeranek 10g	szt	260
11.	Sól jodowana	kg	230
12.	Pieprz ziołowy 20g	szt.	460
13.	Papryka słodka 20g	szt.	240
14.	Herbata czarna liściasta 100g	szt.	40
15.	Cukier	kg	980
16.	Cukier puder	kg	10
17.	Bułka tarta	kg	280
18.	Herbatniki zwykłe 14g	szt.	250
19.	Pierniki serca w czekoladzie	kg	20
20.	Wafle o smaku jogurtowym 90g	szt	1500
21.	Olej z I tłoczenia	L	930
22.	Przyprawa do gulaszu 15g	szt	300
23.	Przyprawa do flaków 20g	szt	300
24.	Gałka muskatołowa mielona 20g	szt	35
25.	Czosnek granulowany 20g	szt	90
26.	Biszkopty z galaretką w czokoladzie 130g	szt	2850
27.	Pieprz prawdziwy mielony 20g	szt	170
28.	Papryka ostra 20g	szt	80
29.	Margaryna 250g	szt	40
30.	Proszek do pieczenia 18g	szt	40

31.	Soda oczyszczona 30g	szt	10	
32.	Sos boloński 1000g wydajność 1kg = 5,2l wody=52porcje/100ml	kg	30	
33.	Sos boloński 39g	szt	70	
34.	Czekolada 100g pełno mleczna	szt	1200	
35.	Napój w kartoniku 200ml	szt	180	
36.	Chrzan tarty extra w słoiczku 180g(skład: chrzan 90%, cukier, ocet spirytusowy, woda, sól, kwas cytrynowy mleko w proszku, olej roślinny substancja konserwująca E 223	szt	60	
37.	Dżem z truskawek 270g niskosłodzony truskawkowy	szt	50	
38.	Biszkopty 500g	szt	30	
39.	Galaretką owocową w proszku 79g	szt	140	
40.	Drożdże 100g	szt	30	
41.	Sos pieczeniowy 1000g	szt	5	
42.	Sos pieczeniowy 30g	szt	20	
43.	Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) 1000g	szt	70	
44.	Przyprawa warzywna do zup potraw mięsnych i ryb sypka	kg	15	
45.	Groszek konserwowy 400g	szt	35	
46.	Majonez 1l	szt	25	
47.	Koncentrat pomidorowy 30% (Bez konserwantów) 200g	szt	40	
48.	Przyprawa warzywna do zup i sosów 75g sypka	szt	160	
49.	Wafel przekładany kremem o smaku śmietankowym 20g bez czekolady	szt	300	
50.	Wafel przekładany kremem kakaowym w czekoladzie 39g (204kcal)	szt	1000	
51.	Wafel w czekoladzie 52g (100g -53kcal)	szt	1900	
52.	Rogalik z nadzieniem kakaowym w opakowaniu 65g wartość energetyczna w 65g = 286 kcal	szt	1100	

53.	Baton czekoladowy w mlecznej czekoladzie 45g Wartość energetyczna 223kcal Wartość energetyczna 98kcal	szt	3700	
54.	Baton o lekkim nadzieniu w mlecznej czekoladzie 21,5g Wartość energetyczna 98 kcal	szt	350	
55.	Baton z nadzieniem karmelowym z orzechami 50g	szt	1500	
56.	Kasza jęczmienna	kg	30	
57.	Mąka ziemniaczana	kg	50	
58.	Mąka pszenna typ 450	kg	280	
59.	Ryż w torebkach (4x100g)	szt.	500	
60.	Ryż	kg	35	
61.	Makaron świderki 500g skład :mąka makaronowa pszenna, woda. Wartość energetyczna w 100g suchego produktu 336kcal	szt.	920	
62.	Makaron zacierka 250g	szt.	140	
63.	Kasza jęczmienna 4*100	szt	850	
64.	Kasza gryczana 4*100	szt	230	
65.	Makaron nitki 500g	szt	40	
66.	Kruche ciasteczka z marmoladą	kg	15	

Część 7. GARMAŻERKA

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Kluski śląskie	kg	750	
2.	Pierogi z kapustą i mięsem	kg	750	
3.	Pyzy z mięsem	kg	43	
4.	Pyzy zwykłe	kg	700	
5.	Pierogi z kapustą i pieczarkami	kg	700	
6.	Kluski leniwe	kg	40	

Część 8. CUKIERNICZE

Lp.	Rodzaj artykułu	Jedn. miary	Ilość	
1	2	3	4	
1.	Pączek z budyniem 130g	szt	3000	
2.	Napoleonka 110g	szt	1800	
3.	Sernik kostka 120g	szt	2300	
4.	Rożek francuski 90g	szt	3000	
5.	Rożek smażony 100g	szt	2000	
6.	Rogalik z jabłkiem 100g	szt	5000	
7.	Obwarzanki 80g	szt	3500	
8.	Bułki drożdżowe 90g	szt	1280	
9.	Szarlotka 120g	szt	1300	
10.	Pączek z marmoladą 90g	szt	3500	

Obowiązki wykonawcy

1. Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach i w terminach uzależnionych od bieżących potrzeb, zgłaszanych telefonicznie przez Zamawiającego. Wykonawca dostarczał będzie towar we wskazanym terminie w godzinach od 7⁰⁰ do 7⁴⁵ swoim środkiem transportu, na swój koszt i ryzyko. Inna godzina dostawy dozwolona jest tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z intendentem.
2. Przy dostawie towaru, nie ma możliwości przedłożenia częściowego dokumentu dostawy, wymagana jest faktura obejmująca produkty z tej dostawy.
3. Towar zakwestionowany Wykonawca wymieni na inny pełnowartościowy w ciągu 24 godzin od momentu dostawy, Natomiast w przypadku pieczywa, mięsa i nabiału w ciągu 45 minut od zakwestionowania towaru.
4. Produkty żywnościowe muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.
5. Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP niezbędne w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - odpowiednie normy jakościowe lub atesty
 - odpowiednie oznakowanie i termin przydatności do spożycia
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu
6. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności uniemożliwiających Wykonawcy terminowe zrealizowanie dostawy, w ciągu 45 minut zapewnić usługę zastępczą, aby dowóz produktów a tym samym przygotowanie i podanie obiadu mogło odbyć się terminowo.
7. Termin przydatności do spożycia wszystkich dostarczonych towarów nie powinien być krótszy niż 2/3 terminu przydatności zalecanego przez producenta.
8. Do każdej partii towaru powinien być dołączony : atest, certyfikat, etykieta, metka fabryczna.

Obowiązki zamawiającego

1. Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie telefonicznie do godz.12⁰⁰ w dniu poprzedzającym dzień planowanej dostawy.
2. Zapewnienie sprawdzenia zgodności dostarczanego asortymentu i jego ilości ze złożonym zamówieniem bezpośrednio przy odbiorze.
3. Potwierdzenie pisemne zgodności w w/w zakresie nastąpi bezpośrednio przy odbiorze.
4. W przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Zamawiający telefonicznie zgłosi wykonawcy konieczność wymiany zakwestionowanego asortymentu pod względem jakościowym, ilościowym oraz terminów ważności.