

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubinie.

2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły żywnościowe, ziemniaki, warzywa, owoce, produkty zwierzęce i produkty mięsne, produkty mleczarskie, pieczywo świeże, wyroby piekarskie, różne produkty spożywcze, produkty przemiału ziarna, oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, warzywa przetworzone, ryby- 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Produkty mleczarskie bez nalotu pleśni, objawów gnilnych, uszkodzeń, zabrudzeń, nieprzeterminowane bez cech fizycznych i organoleptyczne świadczące o przechowywaniu lub transportowaniu produktów w niewłaściwych warunkach.

7. 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.

8. 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.

9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych , ziemniaki, warzywa, owoce, produkty zwierzęce i produkty mięsne, produkty mleczarskie, pieczywo świeże, wyroby piekarskie, różne produkty spożywcze, produkty przemiału ziarna, oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, warzywa przetworzone, ryby 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.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

11. Zakres przedmiotowy:

### **Zadanie 1 - Ziemniaki, warzywa, owoce , jaja**

<b>L.p.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jednoska miary</b>	<b>Przewidywana ilość</b>
1	Ziemniaki polskie jadalne klasa I – sortowane, pakowane w worki 15 kg	kg	25 000
2	Ziemniaki młode kl I sortowane pakowane w worki 15 kg	kg	2 500
3	Groch łuskany suszony -klasa I,	kg	150
4	Fasola suszona „Jaś” -klasa I średnia	kg	440
5	Marchew świeża sortowana – klasa I , pakowana w worki 10 kg myta	kg	3 700
6	Pietruszka świeża korzeń myta bez naci	kg	1 100
7	Por – klasa I	kg	450
8	Seler korzeń – klasa I	kg	900
9	Cebula biała sortowana – klasa I	kg	800
10	Cebula czerwona – I klasa	Kg	150
11	Burak ćwikłowy sortowany – klasa I średni	kg	1 800
12	Sałata masłowa świeża – klasa I	szt.	850
13	Kapusta pekińska	kg	600
14	Kapusta włoska– klasa I o wadze główki 2,0 do 4,0 kg	kg	400
15	Kapusta biała- klasa I waga główki 2kg-4kg	kg	900
16	Koper zielony	pęczek	1 500

17	Natka pietruszki świeżej o max długości 15 cm bez korzenia	pęczek	1 800
18	Pomarańcze – klasa I	kg	2 500
19	Banany – klasa I	kg	3 500
20	Jabłka słodkie – klasa I	kg	7 000
21	Kalafior świeży gat I	szt.	200
22	Pieczarki klasa I średniej wielkości 3-5 cm zamknięte kapelusze	kg	120
23	Papryka czerwona	kg	250
24	Papryka zielona	kg	150
25	szpinak świeży	kg	50
26	Szpinak mrożony op 2 kg	kg	150
27	biała rzodkiew	kg	300
28	Czosnek polski główka	kg	120
29	Szczypior	pęczek	350
30	Kapusta czerwona	kg	600
31	Brokuł świeży szt	szt.	150
32	Gruszka	kg	3 200
33	Cytryna	kg	250
34	Limonka	kg	250
35	Zioła- mięta w doniczce	szt	50
36	Mandarynki Gat I	kg	2 200
37	Nektarynka kaliber AA, 73-80mm import	kg	600
38	Brzoskwinia kolor miąższu żółty, kaliber AA 73-80 mm import	kg	700
39	śliwka węgierka duża	kg	550
40	Kiwi duże	kg	1 400
41	Pomidory Gat I	kg	180
42	Ogórek zielony twardy	kg	450
43	Rzodkiewka	pęczek	180
44	Cukinia	kg	100
45	Fasolka szparagowa świeża	kg	100
46	Chrzan	Słoik 280 g	250
47	kapusta kiszona biała z marchwią	kg	1 300

48	Ogórki kiszone Gat I	kg	600
49	Kapusta kiszona czerwona, nie przekwaszona	kg	350
50	Sałata lodowa	szt.	80
51	szczaw	pęcz	550
52	Truskawki świeże	kg.	60
53	Brukselka	kg	80
54	Jaja konsumpcyjne świeże (z chowu klatkowego, klasa L duże 63-73g)	szt.	12 000
55	czerwona porzeczka mrożona op 2,5 kg	kg	200
56	pomidor koktailowy	kg	80
57	morele	kg	220
58	pomidory w puszcze całe bez skórki waga nett 400g po odsączeniu 240 g	szt	360
59	Truskawka mrożona op 2,5 kg	kg	290
60	Arbuz	Kg	300
61	Dynia Hokkaido- świeża	kg	120
62	Mieszanka kompotowa op 2,5kg	kg	450
63	Ananas	szt	820
64	Bazyliia zioła w doniczce	szt	180
65	Oregano zioła zw doniczce	szt	180
66	woda niegazowana but 500ml	szt	1 000
67	Woda KIDS 330 ml	szt	1 500
68	ryba świeża - wędzona makrela	kg	30
69	ryba świeża wędzona dorsz	kg	30
70	czarna porzeczka mrożona op 2,5 kg	kg	350
71	botwinka pęcz	szt	250
72	rodzynki op 200 g	szt	30
73	sok owocowo- warzywny 100% częściowo z soku zagęszczonego, pasteryzowany, bez cukru 250 - 300 ml	szt	4 000
74	kalarepa młoda	szt	150
75	malina mrożona op 2 kg	kg	150
76	brukselka mrożona	kg	80
77	Żurawina suszona op 200 g	szt	10
78	soczewica suszona	KG	40

79	Dynia Hakkaido mrożona op 2 kg	kg	250
80	Groszek mrozony zielony op 2 kg	kg	150
81	rabarbar	kg	30
82	kapusta młoda	szt	15
83	wiśnie mrożone opakowanie 2,5kg	Kg	250

## Zadanie 2 - Produkty zwierzęce, mięso i wyroby mięsne

L.p.	Nazwa artykułu	Jednoska miary	Przewidywana ilość
1	WIEPRZOWINA - ŁOPATKA bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża ,nie rozmrażana kawałki 1000- 1500 g	Kg	1 800
2	WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI o srednicy nie większej niż 10 cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500- 2000g	Kg	800
3	karczek wieprzowy świeży bez kości	Kg	80
4	boczek surowy Gat I bez skóry i żeberk, łuskany	Kg	80
5	boczek surowy wędzony bez skóry i żeberk extra	Kg	40
6	kielbasa śląska 82% mięsa nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	430
7	KURCZAK (wypatroszony, w całości, nie rozmrażany 1500- 2000g) świeży kl I	Kg	950
8	filet z kurczaka świeży	Kg	750
9	ćwiartka z kurczaka gat. I	kg	500
10	Porcja rosółowa duża	Kg	450
11	Kiełbasa podwawelska zawartość 82% mięsa nie więcej niż tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	80
12	szynka wieprzowa b/k extra „kulka”	Kg	1 200
13	kielbasa polska surowa wędzona zawartość 82% mięsa nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	40

14	kiełbasa biała surowa 80% mięsa nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	55
15	żeberka ekstra	Kg	50
16	wołowina b/k extra pieczeniowa	Kg	90
17	baleron	Kg	10
18	Kiełbasa parówkowa śląska gat I zawartość mięsa minimum 90%	Kg	70
19	Polędwica sopocka gat I bez zawartości wody 90% mięsa	Kg	75
20	Szynka wędzona wiejska gat I	Kg	55
21	Kiełbasa szynkowa gat I zawartość mięsa minimum 85%	Kg	20
22	Kiełbasa żywiecka Gat I zawartość mięsa 85 %	Kg	25
23	szynka delikatesowa z kurcząt	kg	6
24	Szynka wiejska gat I	Kg	12
25	Kiełbasa krakowska sucha	Kg	40
26	Szynka konserwowa kl I	Kg	20
27	Parówki cielęce kl. I zawartość mięsa minimum 87%	Kg	10
28	Szynka krucha ekstra zawartość mięsa 90%	kg	65
29	udko z kurczaka	kg	50
30	Polędwiczki wieprzowe , ekstra, odłuszczone kl.I	Kg	40
31	Górne udko z kurczaka- świeże	Kg	120

### Zadanie 3 - produkty mleczarskie

L.p.	Nazwa artykułu	Jednoska miary	Przewidywana ilość
1	Mleko 2% UHT karton 1 l.	Litry	500
2	Mleko 3,2 % UHT karton 1 l.	Litry	6 100
3	śmietana ukwaszona 12 % op 400 g	szt	450
4	Śmietana ukwaszona 18 % 400 g	szt	4 200

5	Ser żółty, gouda kl. I pełnotłusty lub tłusty zawartość tłuszczu min. 40-45 %	kg	45
6	Ser twarogowy półtłusty kl I zawartość tłuszczu min. 15 % kostka wagowa	kg	420
7	śmietana 30% 500ml	szt	50
8	Twaróg śmietankowy pełnotłusty zawartość tłuszczu 15%	kg	45
9	Serek almette 0,15 kg	szt	40
10	Ser żółty typu Salami minimum 45% tłuszczu	kg	55
11	ser feta opakowanie 260- 290g	szt	10
12	Masło extra 82% tłuszczu 200 g.	szt	1 800
13	Masło osekłkowe górskie zawartość tłuszczu 83% 300g	szt	50
14	Ser topiony kremowy, zawartość tłuszczu min. 27 % kostka (min. 100g)	Kg	20
15	actimel - mleko fermentowane z aktywnymi L.casei Defencis składniki: mleko częściowo odtłuszczone, pasteryzowane, mleko odtłuszczone rekonstruowane pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych i Lactobacil	szt	1 700
16	Ser topiony hochland plastry 130 g	szt	30
17	jogurt naturalny kremowy 400 g	szt	400
18	Jogurt naturalny gęsty 150g wartość 253 KJ tłuszcz 2,8g białko 3,6g	szt	1 200
19	Jogurt naturalny typu greckiego 400g	szt	650

#### Zadanie 4 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

L.p.	Nazwa artykułu	Jednoska miary	Przewidywana ilość
1	Chleb krojony 600g	szt	3 500
2	Chleb razowy 500g	szt.	800
3	Bułka tarta 1 kg	kg	400
4	Bułka zwykła duża 100g - czerstwa	szt	1 500
5	Bułka zwykła duża 100g	szt.	900
6	Bułki familijne z ziarnami 100g	szt	110
7	Rogal maślany z dżemem	szt	250
8	Bułka długa krojona	szt.	270
9	Bułka żytnia 100g	szt	50
10	chleb żytni pełnoziarnisty 400g	szt	250

11	Rogal z nadzieniem słodkim 80g	szt.	800
12	Chleb wieloziarnisty 0,5 KG	Szt.	300

**Zadanie 5 - Różne produkty spożywcze, produkty przemiału ziarna, oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, warzywa przetworzone. Ryby**

L.p.	Nazwa artykułu	Jednoska miary	Przewidywana ilość
1	cukier kryształ – opakowanie 1kg	kg	600
2	cukier brązowy ( trzciniowy) op 1 kg	kg	850
3	Pieprz mielony ziołowy 18 -20g	szt.	550
4	pieprz czarny naturalny mielony – opakowanie 18 -20g	szt	550
5	majeranek ogrodowy tarty – opakowanie 18- 20 g	szt	620
6	ziele angielskie ziarniste – opakowanie 15 - 20 g	szt	160
7	papryka czerwona słodka mielona – opakowanie 18-20 g	szt	250
8	Kurkuma w proszku op 18- 20g	szt	60
9	Curry przyprawa w proszku 18- 20 g	szt	60
10	makaron nitki luksusowy 5 jajeczny op 250g	Szt.	900
11	makaron jajeczny niegotow. WSTĘGI TAGLIATELLE, opakowanie – 0,4 kg mąka makaronowa pszenna lub mąka pszenna durum	szt	800
12	makaron jajeczny niegotowany ŚWIDERKI, – opakowanie 0,4 kg mąka makaronowa pszenna lub mąka pszenna durum	szt	400
13	makaron jajeczny niegotowany ŁAZANKA z mąki pszennej durum lub mąki makaronowej pszennej op 0,4 kg	szt	450
14	makaron jajeczny nie gotowany SPAGHETTI - z mąki pszennej durum lub mąka makaronowa pszenna op 0,40 kg	Szt	1 600
15	makaron nie gotowany KOKARDKI, MUSZELKA, MAŁA MUSZELKA op. 0,4 kg mąka makaronowa pszenna lub mąka pszenna durum	SZT	200
16	majonez dekoracyjny opakowanie 380 -400g bez konserwantów	szt	75
17	przyprawa do zupy z suszonymi warzywami opakowanie 200g bez konserwantów	szt	85
18	Cynamon – 18 -20 g	szt.	70



19	Musztarda sarepska 175 g	szt.	125
20	Drożdże 100 g	szt.	450
21	Zakwas do barszczu czerwonego czerwonego butelce – 300 ml bez konserwantów	szt.	140
22	herbata ekspresowa opakowanie 100 szt	szt	320
23	Cukier puder 0,5 kg	szt	250
24	Cukier waniliowy 16 - 20 g.	szt	250
25	Liść laurowy 6 - 8 g	szt	140
26	Zacierka makaron 2-jajeczna 250 g	szt	150
27	Płatki ryżowe 400 g	op	150
28	Sól jodowana,drobno mielona 1kg	szt	250
29	Papryka wędzona suszona 16-20g	szt	80
30	Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo- potasowa)	kg	600
31	zupa w proszku Żurek op. 48- 51g bez konserwantów	szt	150
32	kwasek cytrynowy 18- 20 g	SZT	150
33	Soki wieloowocowe lub pomarańczowy z rurką (100 % z soków owocowych) 200 ml	szt	4 000
34	Koncentrat pomidorowy 30% op 200g bez konserwantów	szt	1 800
35	Olej jadalny 1 l rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 %, kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	szt	1 950
36	Mąka pszenna typ 450, 1 kg	kg	2 400
37	Margaryna palma 0,25 kg	szt	60
38	wafel grzesiek w czekoladzie 36 g	szt	3 200
39	Kasza jęczmienna gruba op. kg	kg	520
40	Kasza manna zwykła op. kg	kg	120
41	Mąka ziemniaczana op. 0,5 kg	Szt.	380
42	Ananas w puszcze 565 g wsad 340 g.	szt	20
43	Barszcz ukraiński,mrożony op. 2,5 kg	kg	60
44	Brzoskwinie w puszcze 850 g wsad 470 g.	szt	30
45	Dżem czarna porzeczka) op. 280 - 300 g . (sporządzone z 40g owoców na 100g produktu, łączna zawartość cukru 35 -36g na 100g produktu)	szt	850
46	Żurek bez substancji konserwujących w butelce szklanej 0,5 l	szt	250
47	Fasola czerwona konserwowa 400g.	szt	150

48	Syrop owocowy 420 - 450 ML 43% zagęszczony sok owocowy bez konserwantów i barwników malinowy	szt	300
49	Syrop owocowy 420 450 ML 25% zagęszczony sok owocowy bez konserwantów i barwników czarna porzeczka	szt	250
50	Ogórek konserwowy 900ML	szt	600
51	Kukurydza złocista konserwowa 300- 340g	szt	90
52	Groszek zielony konserwowy 400 g.	szt	60
53	Szczaw siekany w słoiku 280 -320 g.	szt	90
54	Mieszanka mrożona 8-składników z warzyw 2,5 kg	kg	80
55	marchewka mini 450 g opakowanie	szt	80
56	Ketchup 450- 480G łagodny, pikantny (180g pomidorów na 100g ketchupu)	szt	50
57	Brokół mrożony op 2,5 kg	kg	150
58	Kalafior mrożony op 2,5kg	kg	150
59	Fasola szparagowa, mrożona op.2,5 kg	KG	180
60	Ryż paraboliczny op 5 kg	kg	750
61	Ryż długoziarnisty 1 kg	kg	260
62	Czosnek granulowany 18 -20 g	szt	60
63	Płatki owsiane GÓRSKIE 0,5 kg	Szt.	140
64	Kawa zbożowa rozpuszczalna 150 g	szt	90
65	galaretki owocowe - różne rodzaje op 70 - 77 g	szt	120
66	Oregano suszone 10-15g	Szt	50
67	Bazylia suszona 10-15g	szt	50
68	Papryka konserwowa 900 ml	Szt	80
69	Margaryna do smarowania 0,45 kg.	szt	30
70	Marchew mrożona kostka op. 2,5 kg	kg	220
71	Przyprawa do mięsa mielonego 25- 30g	Szt	55
72	Przyprawa do bigosu 25-30g	Szt	55
73	Miód pszczele prawdziwy produkt polski 100% opakowanie szklane 0,9 - 1,0 l nektarowy	Szt	200
74	mus owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, bez konserwantów (wyciskana tubka) 100 g	szt	9 500
75	batony musli bez dodatku cukru typu Bakaland 5 zbórz 30-40g	szt	3 000
76	Filet z Morszczuka- filet mrożony SHP (shatter pack) bez glazury	Kg	350

77	Filet z dorsza- Filet mrożony SHP (shatter pack) bez glazury	kg	700
78	Sok pomarańczowy 100% naturalnie mętny - 1 litr	Szt	150
79	liść lubczyku suszony opakowanie 10 - 12 g	szt	80
80	czekolada gorzka o zawartości ziarna kakowego 70 - 73 % 100g	szt	1 700
81	Groszek ptysiowy op	szt	300
82	Grzanki pszenne op 150g	szt	250
83	herbata owocowa op 20 szt smak:malina, czarna porzeczka i inne	szt	50
84	kakao naturalne 140-150g dekomoreno	Szt	120