

Znak sprawy: SP2.260.01.2024

## Opis Przedmiotu Zamówienia

**DOSTARCZONE PRODUKTY MUSZĄ BYĆ ŚWIEŻE I NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI. WYKONAWCA PONOSI WSZELKĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ ORAZ KOSZTY ZWIĄZANE Z DOSTAWĄ PRODUKTÓW DO MAGAZYNU ZAMAWIAJĄCEGO TRANSPORTEM WŁASNYM, ODPOWIADAJĄCYM WSZYSTKIM WYMOGOM SANITARNYM DLA OKREŚLONEJ GRUPY PRODUKTÓW TAK, ABY ZACHOWAĆ W TRAKCIE DOSTAWY CIĄG CHŁODNICZY. OPAKOWANIA ZBIORCZE I JEDNOSTKOWE POWINNY BYĆ CZYSTE I NIEUSZKODZONE. WAŻNYM DLA ZAMAWIAJĄCEGO JEST ZAPEWNIENIE ELASTYCZNOŚCI DOSTAW, KTÓRA ZNACZNIE USPRAWNI FUNKCJONOWANIE KUCHNI I STOŁÓWKI. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZŁOŻENIA OFERTY NA JEDEN LUB KILKA PAKIETÓW JEDNOCZEŚNIE W ZALEŻNOŚCI OD MOŻLIWOŚCI OFERENTA ORAZ RODZAJU PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ.**

## Część I – Pakiet nr 1 Pieczywo i wyroby piekarnicze

Dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie do godz. 6:30. Towar będzie zamawiany telefonicznie 3 razy w tygodniu w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.

1. Pieczywo powinno być wysokiej jakości, świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone.
2. Opakowanie nie może być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Terminy przydatności do spożycia powinny być widoczne.
4. Pieczywo ma być bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
5. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę;

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	szacowana ilość zamawianego art.
1.	Bułka drożdżowa	szt,	<b>172</b>
2.	Bułka tarta	szt.	<b>40</b>
3.	bułka kajzerka	szt.	<b>95</b>
4.	Bułka wrocławska	szt,	<b>508</b>
5.	Chleb biały pszenny	szt.	<b>1075</b>
6.	Chleb razowy (wielozziarnisty)	szt.	<b>408</b>
7.	Ciasto drożdżowe	szt.	<b>38</b>
8.	rogalik drożdżowy	szt.	<b>247</b>
9.	rozетка drożdżowa	szt	<b>78</b>

Kody CPV:

15810000 - 9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

## Część II – Pakiet nr 2 Nabiał i przetwory mleczarskie

**Dostawa nabiału i produktów mleczarskich odbywać się będzie średnio 4 razy w tygodniu w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego, do godz. 8:00. Towar będzie zamawiany w formie pisemnej lub telefonicznie raz w tygodniu.**

1. Nabiał powinien być wysokiej jakości i świeży.
2. Opakowania nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Na opakowaniach powinny być widoczne terminy przydatności do spożycia.
4. Produkty powinny być bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
5. Produkty powinny być zapakowane w oryginalne opakowania lub zabezpieczone folią.
6. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	szacowana ilość zamawianego art.
1.	Masło (min 82% tłuszczu)	Szt.	<b>1127</b>
2.	Mleko spożywcze 2% 1 l	Szt.	<b>4008</b>
3.	Śmietana 400g 18%	Szt.	<b>468</b>
4.	Jogurt naturalny 400 ml typ grecki	Szt.	<b>659</b>
5.	Twaróg półtłusty (blok)	Kg.	<b>297</b>
6.	Ser żółty – plastry (150g)	szt.	<b>299</b>
7.	serek homogenizowany 200 g	szt,	<b>8</b>

### Kody CPV:

**15500000-3 Produkty mleczarskie**

## Część III – Pakiet nr 3 Artykuły ogólnospożywcze

**Dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie codziennie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego, do godziny 8:00. Towar będzie zamawiany w formie pisemnej lub telefonicznie.**

1. Artykuły spożywcze powinny być wysokiej jakości i świeże z aktualną datą przydatności do spożycia.
2. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują nieprzyjęcie towaru.
3. Produkty powinny być przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu a także przetrzymywane w higienicznych warunkach.
4. Produkty powinny być o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju produktu, bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się produktu.
5. Terminy przydatności do spożycia mają być widoczne.
6. Oznakowanie produktu ma być zgodne z przepisami, w tym wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą w 100 g produktu.

7. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wskazaną w kalkulacji gramaturę.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	ilość zam. art.
1.	Susz buraczany (100g)	Szt.	<b>297</b>
2.	chrupki kukurydziane (230g)	Szt.	<b>83</b>
3.	chrzan tarty (180 g)	Szt.	<b>21</b>
4.	cukier biały 1 kg.	Kg.	<b>505</b>
5.	cukier waniliowy (32g)	Szt.	<b>273</b>
6.	Czosnek granulowany suszony (20g)	Szt.	<b>10</b>
7.	dżem truskawkowy 100% (235g)	Szt.	<b>52</b>
8.	drożdże	Szt.	<b>62</b>
9.	Fasola biała drobna (400g lub 500g)	Szt.	<b>90</b>
10.	groch połówki (500g)	Szt.	<b>101</b>
11.	Herbata czarna (150g)	Szt.	<b>42</b>
12.	Herbatniki (350g)	Szt.	<b>120</b>
13.	herbatniki (16g)	zt.	<b>393</b>
14.	wafle "góralki"	szt.	<b>70</b>
15.	Jaja kurze (świeże)	Szt.	<b>2880</b>
16.	kasza manna (400g)	Szt.	<b>20</b>
17.	kawa „Inka” (150g)	Szt.	<b>26</b>
18.	Kakao naturalne wedlowskie (80g)	Szt.	<b>112</b>
19.	kapusta kiszona 1 kg.	Szt.	<b>169</b>
20.	Kasza jęczmienna gruba (1 kg.)	Szt.	<b>84</b>
21.	Ketchup łagodny (380g)	Szt.	<b>40</b>
22.	kasza gryczana prażona (400g)	Szt.	<b>344</b>
23.	koncentrat pomidor. (150g 30%)	Szt.	<b>466</b>
24.	liść laurowy (12g)	Szt.	<b>256</b>
25.	Mąka pszenna kurpiowska 1kg.	Kg.	<b>183</b>
26.	Makaron świderki (500g)	Szt.	<b>710</b>
27.	Makaron nitki (500g)	Szt.	<b>101</b>
28.	Makaron do spaghetti (500g)	Szt.	<b>182</b>
29.	Majeranek (20g)	Szt.	<b>190</b>
30.	miód pszczeli (370g)	Szt.	<b>15</b>
31.	Mąka ziemniaczana 1 kg.	Kg.	<b>13</b>
32.	olej rzepakowy 1 l	Szt.	<b>84</b>
33.	oliwa z oliwek	szt.	<b>32</b>
34.	Przecier ogórkowy tarty (400g)	Szt.	<b>158</b>
35.	ogórek kwaszony cały	Szt.	<b>160</b>
36.	Ocet jabłkowy (410ml)	Szt.	<b>35</b>
37.	sok pomidorowy 1 l.	Szt.	<b>172</b>
38.	pieprz ziołowy (15g)	Szt.	<b>43</b>
39.	płatki owsiane (400g)	Szt.	<b>20</b>
40.	płatki jęczmienne (400g)	Szt.	<b>20</b>

41.	płatki ryżowe błyskawiczne (250g)	Szt.	<b>78</b>
42.	pieprz czarny mielony (20g)	Szt.	<b>200</b>
43.	papryka słodka w proszku (20g)	Szt.	<b>140</b>
44.	papryka ostra w proszku (20g)	Szt.	<b>25</b>
45.	papryka wędzona w proszku (20g)	szt.	<b>25</b>
46.	Pomidor suszony z bazylią(15g)	Szt.	<b>200</b>
47.	pasztet drobiowy podlaski (155g)	Szt.	<b>20</b>
48.	przyprawa do kurczaka (30g.)	Szt.	<b>19</b>
49.	przyprawa do gulaszu (20g)	Szt.	<b>19</b>
50.	ryż biały 1 kg.	Szt.	<b>50</b>
51.	ryż naturalny (400g.)	Szt.	<b>100</b>
52.	Rodzynki 1 kg.	Szt.	<b>21</b>
53.	Sól kuchenna biała jodowana	Szt.	<b>90</b>
54.	Szczaw konserwowy (wyraźne fragmenty liści, słoik 350g)	Szt.	<b>96</b>
55.	woda niegazowana 1,5l.	Szt.	<b>1052</b>
56.	Ziele angielskie (20g)	Szt.	<b>220</b>
57.	zioła prowansalskie (15g)	Szt.	<b>8</b>
58.	Żurawina 1 kg.	Szt.	<b>21</b>
59.	cukier puder	Szt.	<b>11</b>
60.	napój owsiany	Szt.	<b>143</b>
61.	drożdże	Szt.	<b>70</b>
62.	płatki kukurydzone	szt.	<b>66</b>
63.	sok jabłkowy	szt.	<b>357</b>
64.	napój" kubs" Water 0,50l	szt.	<b>116</b>

#### Kody CPV:

**15800000 - 6 – Różne produkty spożywcze**

### Część IV – Pakiet nr 4 Owoce, warzywa i ziemniaki

**Dostawa owoców, warzyw i ziemniaków odbywać się będzie średnio **3** razy w tygodniu w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego, do godz. 8:00. Towar będzie zamawiany w formie pisemnej lub telefonicznie.**

1. Warzywa i owoce powinny być wysokiej jakości, świeże, nie mrożone, o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju.

2. Produkty powinny być przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu, bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku sugerującego zepsucie się, zgnicie produktu.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	ilość zam art.
1.	Arbuz	Kg.	<b>54</b>
2.	Banany	Kg.	<b>393</b>
3.	Buraki czerwone	Kg.	<b>67</b>

4.	Brzoskwinie	Kg.	21
5.	Cebula	Kg.	234
6.	Czosnek	Szt.	33
7.	Cytryna	Kg.	135
8.	gruszka	kg.	34
9.	Jabłka	Kg.	805
10.	Kapusta biała	Szt.	49
11.	Kapusta pekińska	Kg.	113
12.	Kapusta czerwona	Kg.	125
13.	Kiwi	szt.	577
14.	koper zielony- pęczek	Szt.	254
15.	Marchew	Szt.	725
16.	Mandarynka	Kg.	96
17.	Natka pietruszki – pęczek	szt.	250
18.	nektarynka	Kg.	21
19.	Ogórek zielony	Szt.	182
20.	Pietruszka korzeń	Kg.	280
21.	Pomidory malinowe	Kg.	88
22.	Papryka świeża	Kg.	38
23.	Pieczarki	Kg.	40
24.	Pomarańcza	Kg.	108
25.	Por	Szt.	10
26.	Rzodkiewka	Kg.	76
27.	Salata lodowa	Szt.	178
28.	Seler	Szt.	280
29.	Szczypior (pęczek)	Szt.	102
30.	śliwka	kg.	52
31.	Ziemiaki	Kg.	2600
32.	wafle ryżowe	Szt.	12
33.	truskawka świeża	Kg.	20

#### Kody CPV:

**15300000 – 1 – Owoce, warzywa i podobne produkty**

### Część V – Pakiet nr 5 Mięso i przetwory mięsne (wołowe, wieprzowe, drobiowe)

**Dostawa mięsa odbywać się będzie średnio 3-4 razy w tygodniu w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego, do godz. 9:00. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia pisemnego lub telefonicznego zamówienia. Do każdej dostawy należy załączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny zawierający nr partii oraz termin przydatności do spożycia.**

1. Dostarczane mięso, podroby oraz wędliny powinny być wysokiej jakości, świeże, nie mrożone, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju.

2. Mięso ma być jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
3. Produkty powinny być odpowiednio schłodzone i przetrzymywane w odpowiedniej temperaturze przed transportem i w czasie transportu.
4. Produkty powinny być bez wad jakościowych (kolor mięsa jasno-różowy właściwy jak dla mięsa świeżego), bez nalotów nieznanego pochodzenia, bez nieprzyjemnego zapachu sugerującego na zepsucie się produktu, bez dziwnego smaku (w przypadku mięsa i podrobów po ugotowaniu) sugerującego zepsucie się produktu.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	ilość zamawianego art.
1.	Filet z kurczaka	kg.	<b>30</b>
2.	Filet z indyka	kg.	<b>107</b>
3.	Kiełbasa żurkowa	kg.	<b>23</b>
4.	Żeberka wieprzowe	kg.	<b>248</b>
5.	Antrykot	kg.	<b>30</b>
6.	Szynka wp. b/k	kg.	<b>400</b>
7.	Schab wp. b/k	kg.	<b>212</b>
8.	Polędwiczki wieprzowe	kg.	<b>75</b>
9.	Wędzonka wieprzowa	kg.	<b>21</b>
10.	schab z pieca	kg.	<b>18</b>
11.	Szynka ze wsi	kg.	<b>9</b>
12.	Szynka w siatce	kg.	<b>21</b>
13.	polędwica z kurczaka	kg.	<b>5</b>
14.	Parówki z szynki	kg.	<b>39</b>
15.	Polędwica sopocka	kg.	<b>26</b>
16.	ogonówka	kg.	<b>2,5</b>
17.	smalec	kg.	<b>21</b>
18.	Kurczak zagrodowy	kg.	<b>86</b>
19.	Karkówka wieprzowa	kg.	<b>220</b>
20.	szynka wędzona	kg.	<b>15</b>
21.	udo z kurczaka	kg.	<b>143</b>

#### Kody CPV:

**15100000 – 9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

### Część I - Pakiet nr 6 Mrożonki

**Dostawa mrożonek odbywać się będzie 2 razy w tygodniu w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego do godz. 9:00. Towar będzie zamawiany w formie pisemnej lub telefonicznej.**

1. Mrożonki i ryby mrożone powinny być wysokiej jakości.
2. Opakowania nie mogą być zniszczone, uszkodzone ani zgniecione.
3. Towar zamówiony (mrożony) przywożony ma być w temp. minimum (-18°C).

4. Produkt powinien być zapakowany w oryginalnych opakowaniach lub zabezpieczony folią.
5. Terminy przydatności do spożycia mają być widoczne.
6. W przypadku produktów głęboko zamrożonych, opakowanie powinno być suche bez widocznych rozmrożeń.
7. Mrożonki mają być sypkie i nie zbrylone.
8. W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną w kalkulacji gramaturę.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	szacowana ilość zamawianego art.
1.	Brokuły mrożone (450g)	Szt.	<b>132</b>
2.	fasolka szparagowa mrożona ( 450g)	Szt.	<b>72</b>
3.	Kalafior mrożony( 450g)	Szt.	<b>160</b>
4.	mieszanka warzywna 7 skład. (450g)	Szt.	<b>220</b>
5.	mieszanka kompotowa (2,5kg.)	Szt.	<b>232</b>
6.	ryba dorsz	Kg.	<b>237</b>
7.	Truskawki mrożone (450g)	Szt.	<b>416</b>
8.	Wiśnie mrożone (450g)	Szt.	<b>104</b>
9.	warzywa w paski (450g)	Szt.	<b>228</b>

**Kody CPV:**

**15331170 – 9 – Warzywa mrożone**

**15220000 – 6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**