# Załącznik nr 2

**Opis przedmiotu zamówienia**

# I. Określenie przedmiotu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych oraz wymagań dla przedmiotu zamówienia i Wykonawcy:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej
2. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na poszczególne zadania:

Zadanie nr 1 „Dostawa pieczywa dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 2 „Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 3 „Dostawa owoców, warzyw i kiszonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 4 „Dostawa zup i przypraw dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 5 „Dostawa mąki i artykułów mącznych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 6 „Dostawa nabiału dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Zadanie nr 7 „Dostawa mrożonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

1. Opis przedmiotu zamówienia.

#### Zadanie nr 1

**„**Dostawa pieczywa dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej**”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Bułki zwykłe (0,09 kg) | szt | 1200 |
| 2 | Bułka tarta (0,50 kg) | szt | 350 |
| 3 | Bułka drożdżowa (0,10 kg) | szt | 1632 |
| 4 | Chleb zwykły (0,50 kg) | szt | 720 |
| 5 | Chleb mieszany (0,50 kg) | szt | 150 |
| 6 | Pączek (0,10 kg) | szt | 408 |
| 7 | Rogale (0,08 kg) | szt | 3672 |

### Zadanie nr 2

**„**Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej**”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa  JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Boczek wędzony surowy | kg | 70 |
| 2 | Filet pojedynczy z piersi kurczaka b/s, b/k | kg | 900 |
| 3 | Gulaszowe wołowe | kg | 210 |
| 4 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 100 |
| 5 | Kiełbasa swojska | kg | 50 |
| 6 | Kiełbasa krakowska podsuszana | kg | 15 |
| 7 | Karkówka b/k | kg | 730 |
| 8 | Kości wieprzowe | kg | 280 |
| 9 | Porcja rosołowa | kg | 270 |
| 10 | Rosołowe wołowe | kg | 60 |
| 11 | Schab b/k | kg | 700 |
| 12 | Szynka Hrabiego | kg | 25 |
| 13 | Podudzie z kurczaka (Dramstic) | kg | 380 |
| 14 | Udziec z indyka b/k, b/s | kg | 180 |

### Zadanie nr 3

„Dostawa owoców, warzyw i kiszonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Burak ćwikłowy | kg | 180 |
| 2 | Barszcz kiszony 0,5 l | szt | 80 |
| 3 | Cebula | kg | 400 |
| 4 | Cytryna | kg | 50 |
| 5 | Czosnek głowy | szt | 180 |
| 6 | Fasola „Jasiek” | kg | 10 |
| 7 | Groch żółty, łuskany | kg | 5 |
| 8 | Jabłka | kg | 1000 |
| 9 | Kapusta biała główki | szt | 80 |
| 10 | Kapusta czerwona główki | szt | 15 |
| 11 | Kapusta kiszona | kg | 200 |
| 12 | Kapusta pekińska | szt | 200 |
| 13 | Koperek zielony, pęczek | szt | 100 |
| 14 | Marchew czerwona korzeń | kg | 480 |
| 15 | Mandarynki | kg | 350 |
| 16 | Ogórek kiszony | kg | 23 |
| 17 | Ogórek zielony świeży | kg | 160 |
| 18 | Ogórki konserwowy 0,9 l | szt | 250 |
| 19 | Papryka czerwona świeża | kg | 55 |
| 20 | Pieczarki białe świeże | kg | 70 |
| 21 | Pietruszka korzeń | kg | 180 |
| 22 | Pietruszka zielona, pęczek | szt | 200 |
| 23 | Pomidory świeże | kg | 100 |
| 24 | Por | szt | 200 |
| 25 | Seler korzeń | kg | 200 |
| 26 | Truskawki świeże | kg | 40 |
| 27 | Pomarańcze | kg | 130 |
| 28 | Ziemniaki | kg | 5100 |

##### Zadanie nr 4

„Dostawa zup i przypraw dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Barszcz biały | kg | 2 |
| 2 | Bazylia suszona | kg | 0,20 |
| 3 | Chrzan tarty w słoiku 180g, 62% | szt | 100 |
| 4 | Cukier kryształ 1kg | kg | 330 |
| 5 | Czosnek w proszku | kg | 2 |
| 6 | Herbata ekspresowa (90 saszetek) | op. | 130 |
| 7 | Imbir mielony | kg | 2 |
| 8 | Kminek mielony | kg | 2 |
| 9 | Koncentrat pomidorowy 0,9 l, 30% | szt | 100 |
| 10 | Kminek cały | kg | 1 |
| 11 | Kwasek cytrynowy 20g | szt | 25 |
| 12 | Liść laurowy | kg | 2 |
| 13 | Majonez dekoracyjny 0,9l | szt | 32 |
| 14 | Ocet ½ l | szt | 16 |
| 15 | Olej 1 l (rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno ) | szt | 24 |
| 16 | Oliwa z oliwek 250 ml, extra virgin, z pierwszego tłoczenia na zimno | szt | 6 |
| 17 | Olej 5 l (rzepakowy) | szt | 50 |
| 18 | Pieprz czarny mielony | kg | 8 |
| 19 | Papryka czerwona mielona słodka | kg | 3,5 |
| 20 | Przyprawa pomidory, czosnek, bazylia | kg | 3 |
| 21 | Pomidory całe puszka bez skórki w sosie własnym | kg | 50 |
| 22 | Przyprawa do ryb | kg | 2 |
| 23 | Sos sojowo- grzybowy 150 ml | szt | 12 |
| 24 | Sól 1 kg | kg | 160 |
| 25 | Sos pieczeniowy | kg | 3 |
| 26 | Ziele angielskie | kg | 4 |
| 27 | Żur w proszku | kg | 2 |

## Zadanie nr 5

„Dostawa mąki i artykułów mącznych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Kasza manna 500g | kg | 28 |
| 2 | Kasza jęczmienna 1000g | kg | 130 |
| 3 | Kasza jaglana 400 g | kg | 40 |
| 4 | Makaron spaghetti op.400g | szt | 320 |
| 5 | Makaron świderki op.400g | szt | 350 |
| 6 | Makaron nitka op. 250g | szt | 250 |
| 7 | Makaron pióra op. 400g | szt | 160 |
| 8 | Mąka pszenna 1000g | kg | 140 |
| 9 | Ryż biały 1000 g | kg | 120 |
| 10 | Płatki kukurydziane 600g | szt | 50 |

## Zadanie nr 6

„Dostawa nabiału dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Jajka | szt | 6500 |
| 2 | Jogurt wieloowocowy pitny 250ml, bez laktozy | szt | 3264 |
| 3 | Jogurt naturalny gęsty 400g | szt | 100 |
| 4 | Masło 200g (min. zaw. tłuszczu 83%) | szt | 900 |
| 5 | Śmietana 18% 400g | szt | 430 |
| 6 | Ser biały półtłusty | kg | 120 |
| 7 | Ser żółty pełnotłusty | kg | 35 |

## Zadanie nr 7

„Dostawa mrożonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Nazwa JM | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Brokuły mrożone | kg | 25 |
| 2 | Fasolka szparagowa żółta mrożona | kg | 25 |
| 3 | Fasola szparagowa zielona mrożona | kg | 25 |
| 4 | Filet z ryby Limanda żółtopłetwa b/s | kg | 280 |
| 5 | Filet z ryby Miruna SHP b/s | kg | 400 |
| 6 | Kalafior mrożony | kg | 25 |
| 7 | Mieszanka wielowarzywna | kg | 40 |
| 8 | Mieszanka kompotowa | kg | 45 |
| 9 | Paluszki rybne z fileta TIKO FROSTA lub równoważne min. zawartość filet z ryb białych (65% mintaj lub morszczuk), panierka sypka (15%) ( mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma), drożdże, olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól | kg | 210 |
| 10 | Pierogi ruskie op. 450g SWISS POL lub równoważne (min. zawartość farszu 30%, min. zawartość sera białego 12%, min. zawartość ziemniaków 28%) | szt. | 2016 |

Oferta częściowa musi obejmować całość zadania wraz z dowozem artykułów do siedziby zamawiającego. Nie można złożyć oferty na niektóre elementy z jednego lub kilku zadań.

1. Dostarczony przedmiot zamówienia powinien spełniać następujące wymogi:

* poszczególne asortymenty pakowane oddzielnie,
* dostawy realizowane pojazdem dostosowanym do przewożenia poszczególnych art. spożywczych,
* przy każdorazowej dostawie wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia zamawiającemu orzeczenia o spełnieniu warunków sanitarnych dostarczanych artykułów spożywczych wydanego przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną, oraz orzeczenia o spełnianiu warunków sanitarnych przez pojazd którym realizowana jest dostawa,
* produkty pakowane mają być trwale i czytelnie oznaczone terminem przydatności do spożycia,
* termin przydatności do spożycia wg dnia dostawy nie może być krótszy niż 30 % terminu przydatności dla danego typu produktu
* dostawy będą realizowane sukcesywnie w miarę zapotrzebowania Zamawiającego

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamiany nie zakupionych artykułów wymienionych w załączniku nr 2 na inne, podobne w odpowiedniej ilości w przypadku zmiany nazw produktów lub zaprzestaniu ich produkcji.
2. Wykonawca przy dostarczaniu artykułów zobowiązany jest do wystawiania dowodu „Wydanie towaru z magazynu- WZ” na dostarczony asortyment. Dowód wydania „WZ” musi zawierać co najmniej następujące dane: nazwę Zamawiającego, datę wydania, rodzaj i ilość artykułów, potwierdzenie odbierającego
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca złożył Informację o ustanowionym przedstawicielu Wykonawcy, wraz z podaniem jego numerów telefonów kontaktowych, numeru fax. oraz adresu poczty e-mail, który będzie odpowiadał za realizację zamówienia

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zamawiający