

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby bieżące żywienia dzieci w wieku 3-6 lat w **Przedszkolu nr 1z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach ul. Polna 27.**
2. Określona ilość art. spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów.  
**Zamawiający określa następujące parametry jakościowe produktów:**
3. Zamawiający zastrzega dostarczenia asortymentu artykułów gatunku I - dostarczony produkt winien być Extra lub 1 klasy, zgodny z Polską Normą i zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Produkty spożywcze powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia, skład.
5. Produkty powinny posiadać odpowiednią specyfikacją jakościową, atesty, świadectwo HDI itp.
6. Produkty powinny posiadać odpowiednie warunki sanitarne i odpowiednią temperaturę transportu.
7. Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
8. Wytworzenie towaru, opakowań i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
9. Zamawiający zastrzega, by termin przydatności do spożycia nie przekraczał połowy czasu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
10. Dostarczony asortymentu musi być oznakowany w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu.
11. Przedmiot zamówienia występujący w opakowaniach jednostkowych dostarczany będzie w oryginalnych opakowaniach - bez stosowania opakowań zastępczych.
12. Przedmiot zamówienia został określony w następujących częściach:

#### a) Część 1. Drób

Mięso drobiowe, które nie zostało poddane żadnej obróbce mającej wpływ na jego trwałość, z wyjątkiem schłodzenia wyłącznie w postaci:

- a) filetu z piersi będącego całą lub połową piersi bez mostka i żeber, przy czym filet z piersi indyczej składa się z mięśnia piersiowego głębokiego
- b) ćwiartek tylnych w całości będących obiema ćwiartkami tylnymi bez tułowia
- c) uda indyka będącego kością udową włącznie z przylegającymi mięśniami,
- d) skrzydła indycze będącego kością ramieniową lub kością promieniową i kością łokciową włącznie z przylegającymi mięśniami, z ewentualnie usuniętą końcówką skrzydła lub kością śródreżca

e) elementy drobiowe powinny być: kompletne ,czyste, pozbawione widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi, bez obcego zapachu; pozbawione widocznych plam krwistych, bez silnych stłuczeń.bez skóry, bez piór, klasa "A".

**Wykaz ilościowo-asortymentowy:**

<b>Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Drób</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Polędwica drobiowa	kg	60	2x w m-cu
2	Filet z indyka św.	kg	190	1x w tyg
3	Filet z drobiu św	kg	250	1x w tyg
4	Skrzydła z indyka	kg	40	2x w m-cu
5	Ćwiartka z kurczaka	kg	80	1x w m-cu
6	Udo z indyka	kg	80	1x w m-cu
7	Szyje z indyka	kg	35	2 x w m-cu
8	Parówka drobiowa	kg	30	1 x w m-cu
9	Filet z indyka wędzony	kg	30	6x w roku
10	Kiełbasa z indyka	Kg	50	1 x w m-cu

**b) Część 2. Mięso i przetwory mięsne**

Zamawiający w zakresie części 2 (Mięso i przetwory mięsne) zamówienia wymaga, aby przewożone produkty były w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny nie powinny posiadać fosforanów, glutaminianów, barwników, azotanu sodu i białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i obcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Produkty mięsne powinny posiadać czytelne oznakowania, skład produktu, nazwę i termin przydatności do spożycia.

**Wykaz ilościowo-asortymentowy:**

<b>Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

1	Kiełbasa żywiecka	kg	20	1x w tyg
2	Polędwica parzona	kg	110	1x w tyg
3	Kiełbasa szynkowa	kg	100	1x w m-cu
4	Szynka gotowana	kg	10	2x w m-cu
5	Schab wieprzowy bez kości	kg	200	2x w m-cu
6	Szynka wieprzowa bez kości	kg	150	3xw m-cu
7	Łopátka wieprzowa bez kości	kg	450	2xw tyg
8	Kiełbasa biała	kg	50	1x w m-cu
9	Polędwiczka wieprzowa św.	kg	50	1x w m-cu

### b) Część 3. Artykuły spożywcze, jaja

Zamawiający w zakresie części 3 (Artykuły spożywcze) zamówienia, wymaga aby dostarczone artykuły posiadały oryginalne jednostkowe, nieuszkodzone opakowania z widoczną nazwą artykułu, składem, określoną pojemnością i wagą. Artykuły spożywcze muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż 4 miesiące. Informację o warunkach przechowywania oraz nazwę producenta. Dostarczane artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz bezpośredniej sprzedaży. Artykuły typu kasze, mąka, makarony itp. powinny być zapakowane w czyste jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące zawartość przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem. Artykuły powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladu pleśni i wilgoci.

### Wykaz ilościowo-asortymentowy:

<b>Zestawienie ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Artykuły spożywcze, jaja</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Biszkopty 500g	szt	60	3x w roku
2	Biszkopty bez cukru	szt	80	3x w roku
3	Cukier biały	kg	350	1x w m-cu
4	Cukier Trzcinowy 500g	szt	30	2 x w roku
5	Miód	szt	90	3x w roku
6	Cukierki solidarność	kg	15	2x w roku
7	Bombonierka toffi	szt	30	3x w roku
8	Czekolada Wedel 200g	szt	500	2x w roku
9	Czekolada Wedel 90g	szt	480	2x w roku
10	Dżem 280g	szt	250	8x w roku

11	Olej rzepakowy 3l	szt	110	6x w roku
12	Wafle kukurydziane	szt	40	2x w roku
13	Wafle ryżowe	szt	80	2x w roku
14	Wafle Prince Polo	szt	250	2x w roku
15	Flipsy kukurydziane	szt	60	3x w roku
16	Kakao 150 g	szt	40	2x w roku
17	Sól jodowana 1 kg	szt	150	4x w roku
18	Mąka tortowa 1 kg	szt	80	4x w roku
19	Makaron alfabet 5 kg	szt	5	4x w roku
20	Ciastka Holenderskie	szt	100	2x w roku
21	Makaron zacierka	szt	35	3x w roku
22	Makaron świderki 5 kg	szt	15	4x w roku
23	Sok 200ml	szt	800	6x w roku
24	Sok jabłkowy 1 L	szt	80	4x w roku
25	Koncentrat pomidorowy	szt	80	6x w roku
26	Cukierki typu Raffaello 150 g	szt	60	1xw roku
27	Herbata imbir z pomarańczą	szt	60	1xw m-cu
28	Herbata ekspresowa mięta	szt	60	1x w m-cu
29	Fasola drobna 3 kg	szt	20	3x w roku
30	Sok Kubaś 0,33 l	szt	120	1x w m-cu
31	Majonez typu Helmans 420 ml	szt	130	1xw m-cu
32	Herbata ekspresowa Saga	szt	60	2x w roku
33	Ciastka typu Lubisie	szt	200	1x w roku
34	Chałwa 50 g	szt	30	2x w roku
35	Sok Kubaś 0,85l	szt	250	1 x w m-cu
36	Kasza Kuskus Perłowa	szt	10	5x w roku
37	Kecup	szt	24	2x w roku
38	Pulpa pomidorowa	szt	10	3x w roku
39	Posypka dekoracyjna	szt	10	2x w roku
40	Makaron typu Lubella 2 kg	szt	100	1x w m-cu
41	Lizak 26 g	szt	320	2x w roku
42	Rodzynki 200 g	szt	36	3 x w roku
43	Żurawina suszona 200 g	szt	66	4x w roku
44	Bułka tarta 500 g	szt	50	1x w m-cu
45	Przecier pomidorowy 500 g	szt	60	1x w m-cu
46	Ryż biały 1 kg	szt	40	1x w m-cu
47	Musztarda 180 g	szt	30	4x w roku
48	Sezam 300 g	szt	30	4x w roku
49	Kasza bulgur 3 kg	szt	15	1x w m-cu
50	Kasza pęczak Kujawski 5 kg	szt	10	1x w m-cu
51	Kucharek szkolny włoszczyzna 1,6 kg	szt	6	3x w roku

52	Pieprz ziołowy 600 g	szt	10	3x w roku
53	Cukier waniliowy 1 kg	szt	6	5x w roku
54	Czosnek typu staropolski 400 g	szt	10	3x w roku
55	Koper suszony 130 g	szt	4	1x w roku
56	Ciastka typu BellVita 300 g	szt	100	3x w roku
57	Płatki jęczmienne błyskawiczne 500 g	szt	20	1x w roku
58	Płatki owsiane 500 g	szt	20	1x w roku
59	Kasza jęczmienna wiejska 3 kg	szt	20	1x w mi
60	Kurkuma 350 g	szt	2	1x w roku
61	Liść laurowy 80 g	szt	15	4x w roku
62	Majeranek 150 g	szt	10	4x w roku
63	Oregano 110 g	szt	6	2x w roku
64	Papryka ostra 800 g	szt	2	1x w roku
65	Ciastka bezglutenowe	szt	20	3x w roku
66	Pieprz naturalny 1 kg	szt	6	2x w roku
67	Ziele angielskie 600 g	szt	15	3x w roku
68	Zioła typu prowansalskie 300 g	szt	4	2xw rok
69	Bazyliia 230 g	szt	4	2 xw rok
70	Cynamon 320 g	szt	2	1x w roku
71	Goździki 280 g	szt	2	1x w roku
72	Budyń waniliowy 1 kg	szt	15	1x w m-cu
73	Kisiel truskawkowy 1kg	szt	15	1x w mi-cu
74	Migdały płatki 1 kg	szt	5	2X W roku
75	Tuńczyk typu KIER 170 g	szt	50	4x w roku
76	Płatki kukurydziane	szt	85	6x w roku
77	Mąka ziemniaczana 1 kg	szt	20	2x w roku
78	Ryż paraboliczny 5 kg	szt	5	33x w roku
79	Groch połówki 5 kg	szt	20	1x w m-cu
80	Herbata Lipton exp	szt	20	4x w roku
81	Herbata Lipton granulowana	szt	30	3x w roku
82	Herbatniki BB	szt	200	1x w m-cu
83	Ciastka domowe luz kg	kg	20	1x w m-cu
84	Ryż jaśminowy 5 kg	szt	16	5x w roku
85	Kawa inka 150g	szt	30	5x w roku
86	Kawa zbożowa	szt	40	3xw roku
87	Krakersy Lajkonik	szt	50	5x w roku
88	Jaja	kg	250	2x w m-cu
89	Ciastka luz	kg	35	1x w m-cu
90	Tymianek	pęcz	2	2x w roku
91	Mikołaje	szt	200	1x w roku

92	Deserki typu gerger	szt	50	3xw roku
93	Oliwa z oliwek	szt	30	3xw roku
94	Morele suszone	szt	60	4x w roku
95	Baranek wielkanocny	szt	200	1x w roku
96	Kasza manna	kg	50	5x w roku
97	Pestki dyni	szt	30	2x w roku
98	Pestki słonecznika	szt	30	2x w roku
99	Paluszki lajkonik	szt	60	4xw roku
100	Mus owocowe 100g	szt	1200	1xw m-cu
101	Kleik ryżowy	szt	30	3xw roku
102	Kaszki mleczno ryżowe owoc	szt	30	3x w roku
103	Kasza Kus kus perłowa 3kg	szt	20	1x w roku
104	Przyprawa typu Smak natury 3kg	szt	5	3x w roku
105	Włoszczyzna paski 1,60kg susz	szt	6	4xw roku

#### c) Część 4. Owoce i warzywa

Zamawiający w zakresie Części 4 (Warzywa i owoce) wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokiej jakości, pierwszej klasy, spełniające wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadająca terminy przydatności do spożycia. Dostarczane warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania: -muszą być: świeże, zdrowe bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni, całe, nie uszkodzone, czyste i jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od obcych zapachów i smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, jednolite pod względem jakości i odmiany, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym, ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej konsystencji oraz o przyjemnym smaku i zapachu, oznakowane krajem pochodzenia.

Przy każdorazowej dostawie wymagane jest przedłożenie aktualnego Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego.

#### Wykaz ilościowo-asortymentowy

<b>Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Warzywa i owoce</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Ziemniaki	kg	5000	2 xw tyg
2	Sałata masłowa	szt	400	3x w tyg.

3	Sałata lodowa	szt	350	2x w tyg
4	Kapusta biała	kg	450	1xw tyg
5	Kapusta czerwona	kg	80	1x w tyg
6	Cebula	kg	300	1x w tyg
7	Pomidor	kg	200	1x w tyg
8	Ogórek świeży	kg	150	1x w tyg
9	Papryka świeża	kg	100	1x w tyg
10	Awokado	szt	30	1x w m-cu
11	Kapusta pekińska	kg	210	1x w tyg
12	Por	kg	150	1x w tyg
13	Rzepa biała	kg	90	2xw m-cu
14	Rzodkiewka	pęcz.	440	1x w tyg
15	Szczypior	pęcz	250	1x w tyg
16	Gruszka	kg	600	2x w m -cu
17	Pieczarki	kg	30	2x w roku
18	Truskawki	kg	60	8x w roku
19	Śliwki	kg	220	8x w roku
20	Ogórek kiszony	kg	250	2x w m-cu
21	Jabłka	kg	2400	1x w tyg
22	Pietruszka korzeń	kg	180	2x w m-cu
23	Nać pietruszki	pęcz	100	10x w roku
24	Cytryny	kg	50	1x w m-cu
25	Koper	pęcz	250	8x w roku
26	Seler	kg	180	2x w m-cu
27	Marchew	kg	900	1x w tyg
28	Banan	kg	1440	1x w tyg
29	Buraki	kg	350	2x w m-cu
30	Czosnek	szt	100	1x w m-cu
31	Mandarynka	kg	200	1x w m-cu
32	Pomarańcze	kg	200	1x w m-cu
33	Brzoskwinie	kg	30	2x w roku
34	Kaki	szt	240	2x w roku
35	Imbir	kg	6	3x w roku
36	Mango	szt	30	4x w roku
37	Ananas	szt	120	4x w roku
38	Kalafior	szt	60	4x w roku
39	Fasola szparagowa	kg	30	3x w roku
40	Brokuł	szt	60	6x w roku
41	Cukinia	kg	30	1x w m-cu
42	Dynia	kg	130	8x w roku
43	Rabarbar	kg	25	4x w roku
44	Granat	szt	180	2x w roku
45	Melon	szt	20	2x w roku
46	Sałata rzymska	szt	250	4x w roku
47	Gruszki suszone	kg	30	1x w tyg
48	Jabłka suszone	kg	30	3 x w rok
49	Śliwka suszona	kg	10	5 x w roku
50	Arbuz	kg	250	4 x w roku
51	Pomidor koktajlowy	kg	10	15 x w roku
52	Kiwi	kg	30	4x w roku

53	Winogron	kg	30	10 x w roku
54	Borówka	kg	10	10 x w roku
55	Botwina	pęcz.	60	2xw roku
56	Seler naciowy	szt.	40	2x w roku
57	Cebula czerwona	kg	60	2xw roku

### e) Część 5. Mrożonki i ryby

Zamawiający w zakresie części 5 ( Mrożonki i ryby ) zamówienia wymaga-mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche (nie dotyczy ryb), 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. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów

### Wykaz ilościowo-asortymentowy:

<b>Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Mrożonki, ryby</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Paluszki rybne	kg	30	2x w roku
2	Dorsz atlantycki Fil.b/s SHP	kg	20	1x w m-cu
3	Miruna fil.b/s. SHP	kg	30	1x na 2 mies.
4	Łosoś mr.ścinka1kg	szt	35	4x w roku
5	Kalafior mrożonka 2,5 kg	szt	15	3x w roku
6	Brokuł mrożonka 2,5kg	szt	40	4x w roku
7	Fasolka szparagowa zielona 2,5kg	szt	30	1x w m-cu
8	Fasolka szparagowa żółta 2,5 kg	szt	40	1x w m-cu
9	Marchewka kostka 2,5 kg	szt	22	1x w m-cu
10	Marchew mini 2,5 kg	szt	15	1x w m-cu
11	Szpinak 2,5 kg	szt	22	1x w m-cu
12	Włoszczyzna paski 2,5 kg	szt	30	3x w m-cu
13	Truskawki 2,5 kg	szt	20	4x w roku
14	Groszek zielony 2,5 kg	szt	10	4x w roku
15	Aronia 2,5 kg	szt	10	3x w roku
16	Agrest 2,5 kg	szt	8	3x w roku

17	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	szt	25	2x w roku
18	Czarna porzeczka 2,5kg	szt	15	3xw roku
19	Brukselka 2,5kg	szt	15	1x na 2 mies.
20	Wiśnia bez pestki2,5kg	szt	20	4x w roku
21	Mieszanka królewska 9 skł.2,5kg	szt	30	1 xw m-cu
22	Łosoś mr.filet z /sk IVP1.4-1.8kg	kg	30	3x w roku
23	Morszczuk fil.b/sSHP	kg	20	3 x wm-cu
24	Mintaj fil.b/s SHP	kg	30	2x w roku

## f) Część 6. Pieczywo

Zamawiający w zakresie części 6 (Pieczywo) zamówienia wymaga, aby dostarczane artykuły były świeże (dostarczone nie później niż 12 godz. od produkcji), suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wytworzonych, bez śladów pleśni i wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, nie wyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Pieczywo powinno być pokrojone i zapakowane w opakowania jednorazowe, prawidłowo oznakowane nazwą producenta, z terminem przydatności i składem produktu. Wymagane są karty charakterystyki produktów.

### Wykaz ilościowo-asortymentowy:

Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach				
Pieczywo				
Lp.	Nazwa Towaru	Jednostka miary	Ilość planowanego zakupu	Przewidywana częstotliwość
1	2	3	4	5
1	Chleb baltonowski krojony 500g	szt	1100	4x w tyg
2	Chleb słonecznikowy 500g	szt	220	1xw tyg
3	Chleb wieloziarnisty 500g	szt	600	1x w tyg
4	Bułka stożek 200 g	szt	400	3x w roku
5	Bułka maślana 100g	szt	1950	1x w tyg
6	Bułka wyborowa 60g	szt	250	5x w tyg
7	Drożdżówka kg	kg	30	5x w roku
8	Rogalik z marmoladą 0,45g	szt	950	6x w roku
9	Babka cytrynowa kg	kg	25	3x w roku
10	Mini pączki kg	kg	20	1x w roku
11	Pączki 0,70g szt.	szt	250	1x w roku
12	Walentynka 0,60g	szt	900	1x w tyg
13	Mini bułeczki	Kg	90	1x w miesiącu

14	Ciasto	kg	30	3 x w roku
15	Bułka drożdżówka 200g	szt	150	1 x w miesiącu
16	Makowiec	Kg	20	1x w roku
17	Ciastka domowe	kg	25	5x w roku
18	Wafle domowe	kg	35	1x w miesiącu

### g) Część 7. Nabiał

Zamawiający w zakresie części 7 ( Nabiał ) zamówienia wymaga, aby artykuły były czytelnie oznakowane, posiadały trwałe oznaczenia producenta tj. data produkcji, waga, data przydatności do spożycia oraz nazwa wyrobów. Artykuły nabiałowe muszą być świeże (spełniać wymagania norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(Dz.U.nr.171,poz.1225 z późn.zm.). Artykuły nabiałowe mają być wyprodukowane z pełnowartościowego surowca, bez dodatków środków obniżających wartość odżywczą, np. ser żółty naturalny, a nie wyrób seropodobny, masło naturalne, a nie wyrób masłopodobny. Artykuły powinny spełniać odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia, w tym spełniać warunki sanitarne ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu, oraz sprzedaży bezpośredniej. Ponadto powinny cechować się wysokimi walorami smakowymi. Producent, wytwórca oferowanych wyrobów winien posiadać certyfikat systemu HACCP. Artykuły dostarczane powinny posiadać Świadcstwo HDI.

Opakowania przedmiotu zamówienia będą dostarczone w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowanych, i zabezpieczonych przed uszkodzeniem w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz środkiem transportu przystosowanym do przedmiotu zamówienia. Opakowania jednostkowe mają nie wykazujące cech uszkodzeń. Artykuły dostarczane każdorazowo powinny posiadać Atest.

Terminy przydatności do spożycia dla mleka nie mniej niż 4 dni od daty dostawy, śmietana, twaróg, jogurty nie mniej niż 14 dni od daty dostawy, sery twarde, topione nie mniej niż 25 dni od daty dostawy, masło nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.

### Wykaz ilościowo-asortymentowy:

<b>Zestawienie Ilościowe Przedszkole nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Łapach</b>				
<b>Nabiał</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa Towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość planowanego zakupu</b>	<b>Przewidywana częstotliwość</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Mleko 2 butelka 1l	L	600	1x w tyg
2	Mleko2% pasteryzowane 1l	L	450	1x w m cu
3	Mleko w proszku	kg	30	3x w roku
4	Masło 200g	kg	100	1x w tyg
5	Śmietana 18/ 350g	szt	700	1x w tyg

6	Ser żółty typu Białostocki Edamski Gołda	kg	120	1x w tyg
7	Jogurt naturalny 400g	szt	200	1x w m-cu
8	Jogurt brzoskwiowy 250ml	szt	7500	1x w tyg
9	Jogurt Truskawkowy pitny 250ml	szt	7500	1x w tyg
10	Śmietana 36/ 500ml	szt	30	1x w roku
11	Ser twarogowy mielony 500g	szt	160	1x w tyg
12	Twaróg Krajanka	kg	80	1x w m-cu
13	Serek homogenizowany	szt	1961	2x w roku
14	Masło klarowane	Kg	15	4x roku
15	Mleko smakowe UHT 200ml	szt	1200	6 x w roku
16	Wypasiony serniczek z polewą wiśniową 150g	szt	700	2x w roku
17	Jogurt polski na deser 120g	szt	1200	1 x w m-cu
18	Serek twarogowy 1kg	szt	30	6 x w roku
19	Jogurt typu Grecki 5l	szt	15	3 x w roku
20	Ser żółty typu Białostocki plastry 500g	szt	50	6 x w roku