

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1. Dostawa warzyw i owoców

- Owoce i warzywa klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd sienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zmarznięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skórka gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	WARZYWA		
1.1.	Brokuł	szt.	72
1.2.	Buraki czerwone	kg	120
1.3.	Cebula	kg	120
1.4.	Czosnek główka	szt.	120
1.5.	Fasolka szparagowa	kg	24
1.6.	Kalafior	szt.	72
1.7.	Kapusta biała główka	szt.	120
1.8.	Kapusta biała główka	kg	240
1.9.	Kapusta kiszona - wiaderko 1kg	szt.	36
1.10.	Kapusta pekińska	szt.	72
1.11.	Koper pęczek	szt.	72
1.12.	Marchew	kg	240
1.13.	Natka pietruszki pęczek	szt.	72
1.14.	Ogórek długi	kg	36
1.15.	Ogórek kiszony	kg	120
1.16.	Papryka czerwona	kg	36
1.17.	Pieczarki	kg	48
1.18.	Pietruszka korzeń	kg	120
1.19.	Pomidor	kg	24
1.20.	Por	kg	72
1.21.	Rzodkiewka pęczek	szt.	36
1.22.	Salata	szt.	84
1.23.	Seler	kg	72
1.24.	Ziemniaki	kg	960
2.	OWOCE		
2.1.	Banan	kg	108
2.2.	Brzoskwinia	kg	48
2.3.	Cytryna	kg	36
2.4.	Gruszka	kg	48
2.5.	Jabłko	kg	72
2.6.	Kiwi	szt.	180

2.7.	Mandarynka	kg	36
2.8.	Śliwka	kg	36
2.9.	Winogrono	kg	48

Część 2. Dostawa mięsa i wędlin

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej, w przypadku mięs tłustych np. schab b/z, szynka wieprzowa.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	Boczek świeży	kg	48
2.	Boczek wędzony	kg	24
3.	Ćwiartki z kurczaka	kg	120
4.	Karkówka	kg	72
5.	Kiełbasa biała	kg	48
6.	Kiełbasa krakowska	kg	36
7.	Kiełbasa śląska	kg	72
8.	Kiełbasa żywiecka	kg	24
9.	Mięso mielone	kg	108
10.	Piersi z kurczaka bez kości	kg	96
11.	Porcje rosółowe	kg	144
12.	Schab bez kości	kg	60
13.	Skrzydółka z kurczaka	kg	24
14.	Szyja z indyka	kg	24
15.	Szynka wieprzowa - mięso	kg	72
16.	Szynka wieprzowa wędlina	kg	24
17.	Udka z kurczaka	kg	48
18.	Wątróbka drobiowa	kg	36
19.	Żeberka wieprzowe paski	kg	72

Część 3. Dostawa nabiału i jaj

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twaróg, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, margaryna, jogurty, śmietany, sery żółte, smalec oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla produktów: mleko.
- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego, jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	Jajka	szt.	1440
2.	Jogurt naturalny 125g	szt.	240
3.	Jogurt owocowy 125g	szt.	720
4.	Margaryna do pieczywa opakowanie 400g-500g	szt.	72
5.	Margaryna kostka 250g	szt.	120
6.	Masło min. 82% 200g	szt.	120
7.	Mleko 3,2% 1l UHT	szt.	240
8.	Ser żółty typu gouda	kg	48
9.	Serek topiony 80g-100g	szt.	240
10.	Smalec 200g kostka	szt.	24
11.	Śmietana 12% 500ml (słodka)	szt.	120
12.	Śmietana 18% 400g (kwaśna)	szt.	120
13.	Śmietana 30% 500ml	szt.	60
14.	Twaróg półtłusty 250g	szt.	120

Część 4. Dostawa mrożonek i ryb mrożonych

- Warzywa i ryby mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sympie (dot. warzyw), nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i ryby będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia.
- mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	Filety rybne mrożone z dorsza	kg	60
2.	Frytki	kg	120
3.	Kalafior op. 450 g	szt.	72
4.	Marchew z groszkiem op. 450g	szt.	72
5.	Śledzie solone	kg	60
6.	Warzywa na patelnie op. 450 g	szt.	72
7.	Zupa jarzynowa 450g	szt.	120

Część 5. Dostawa pieczywa

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	Bułki pszenne 50g-70g	szt.	1440
2.	Chleb pszenno-żytni krojony 450g- 550g	szt.	360
3.	Chleb razowy 500 g	szt.	60

Część 6. Dostawa artykułów spożywczych

- każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia;
- produkt z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy, sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor;
- przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek;
- fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;
- produkty sypkie, takie jak ryż, kasze mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się;
- produkty z puszek bez pleśni, mętej konsystencji;
- produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez konieczności używania otwieracza mechanicznego.

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Szacunkowa ilość w okresie umowy (12 m-cy)
1.	Bazylia opakowanie 8g-10g	szt.	24
2.	Budyń różne smaki opakowanie 35g-45g	szt.	360
3.	Bułka tarta 0,5kg	szt.	72
4.	Buraczki tarte w słoiku 275g-360g	szt.	72
5.	Ciastka biszkopty z galaretką	kg	24
6.	Ciastka maślane	kg	24
7.	Cukier biały 1kg	szt.	120
8.	Cukier puder 500g	szt.	24
9.	Cukier wanilinowy 15g-16g	szt.	60
10.	Cukierki czekoladowe	kg	24
11.	Cukierki galaretka w czekoladzie	kg	24
12.	Cukierki owocowe	kg	24
13.	Drożdże świeże 100 g	szt.	60
14.	Fasola konserwowa puszka 400 g	szt.	36
15.	Galaretka różne smaki opakowanie 71g-77g	szt.	108
16.	Groch konserwowy puszka 400 g	szt.	36
17.	Herbata czarna w saszetkach opakowanie 100 saszetek	szt.	36
18.	Herbata owocowa w saszetkach 25 saszetek	szt.	24
19.	Jajka w proszku, 500 g	szt.	48
20.	Kasza gryczana jasna opakowanie 400 g	szt.	48
21.	Kasze jęczmienna opakowanie 400 g	szt.	60
22.	Kawa mielona 500 g	szt.	48
23.	Kawa rozpuszczalna 200g	szt.	36
24.	Ketchup łagodny lub pikantny słoik 280g - 380g	szt.	36
25.	Kisiel różne smaki opakowanie 38-40g	szt.	180
26.	Kostka rosółowa 12 kostek	szt.	60
27.	Kukurydza konserwowa puszka 400g	szt.	48
28.	Liść laurowy opakowanie 5g-12g	szt.	36
29.	Majeranek opakowanie 8 g	szt.	72
30.	Majonez słoik 620g-700g	szt.	72
31.	Makarony nitki 400g-500g	szt.	120
32.	Makarony świderki 400g-500g	szt.	120
33.	Mąka krupczatka 1 kg	szt.	12
34.	Mąka tortowa 1kg	szt.	120
35.	Mąka ziemniaczana 0,5 kg	szt.	72
36.	Musztarda sarepska słoiczek 170g-185g	szt.	36
37.	Napój gazowany, różne smaki butelka 1,5l - 2l	szt.	144
38.	Napój niegazowany, różne smaki butelka 1,5l - 2l	szt.	144
39.	Ocet 0,5 l	szt.	84
40.	Olej butelka 3 litry	szt.	72

41.	Oregano opakowanie 8g-10g	szt.	36
42.	Paluszki, precelki opakowanie 200 g	szt.	36
43.	Papryka ostra mielona opakowanie 20 g	szt.	36
44.	Papryka słodka mielona opakowanie 20 g	szt.	72
45.	Pieprz czarny mielony opakowanie 20 g	szt.	120
46.	Pieprz czarny ziarnisty opakowanie 16g-20g	szt.	72
47.	Pierniki w polewie	kg	24
48.	Płatki kukurydziane - opakowanie 250g	szt.	36
49.	Płatki owsiane 0,5 kg	szt.	36
50.	Proszek do pieczenia opakowanie 15g-30g	szt.	72
51.	Przecier pomidorowy słoiczek 190-200g	szt.	144
52.	Przyprawa do kurczaka opakowanie 23g-40g	szt.	60
53.	Przyprawa do mięsa mielonego opakowanie 20g-23g	szt.	36
54.	Przyprawa do ryb 16g-20g	szt.	36
55.	Przyprawa do wieprzowiny 20g-25g	szt.	60
56.	Ryż długoziarnisty biały opakowanie 4x100 g	szt.	120
57.	Sosy pieczeniowy ciemny w paczce 28-30g	szt.	120
58.	Sól 1 kg	szt.	120
59.	Woda gazowana mineralna, butelka 1,5l	szt.	288
60.	Woda niegazowana mineralna, butelka 1,5l	szt.	360
61.	Ziele angielskie opakowanie 12g-20g	szt.	120
62.	Zupa pieczarkowa w paczce opakowanie 40-50g	szt.	120
63.	Zupa żurek w paczce opakowanie 40-50g	szt.	120

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły żywnościowe wraz z dowozem do Dziennego Domu Pomocy w Myśliwcu, Myśliwiec 13, w ilościach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia i w cenach określonych w ofercie Wykonawcy według zestawienia cenowego stanowiącego załącznik 2a do SWZ.
- W przypadku gdy Zamawiający, w ramach danej dostawy zamówionych produktów, stwierdzi nieodpowiednią jakość, tj.:
 - 1) towar nie trzyma wymaganych terminów przydatności do spożycia;
 - 2) jakość dostawy nie odpowiada normom lub nazwom towarów zgodnie z ofertą Wykonawcy;
 - 3) wystąpienia braków ilościowych;
 - 4) dostawa produktów jest niezgodna z przepisami HACCP lub odbyła się w nieodpowiednich pojemnikach lub nieodpowiednim transportem lub bez dostarczenia wymaganych dokumentów, potwierdzających prawo do obrotu produktami żywienia zbiorowego,
Zamawiającyłoży reklamację i odmówi przyjęcia dostawy, sporządzając protokół w obecności Wykonawcy. Przez Wykonawcę w tych okolicznościach należy rozumieć osobę, która dokonała dostawy zamawianych produktów do Dziennego Domu Pomocy w Myśliwcu.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz wymaganiami opisanymi w SWZ.