|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  **Załącznik nr 4 do SWZ**  **Sprawa nr 11/21/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach**

(kod CPV): 15870000-7, 15331170-9, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą   
  w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)   
  i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
* Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

##### CZĘŚĆ I – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU

##### - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Przyprawa do kurczaka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 70 |
| 2. | **Przyprawa do kurczaka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 30 |
| 3. | **Liść laurowy cały** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g) | kg | 15 |
| 4. | **Liść laurowy cały** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 5. | **Pieprz ziołowy mielony** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 35 |
| 6. | **Pieprz ziołowy mielony** (opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 7. | **Papryka mielona - ostra i słodka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 80 |
| 8. | **Papryka mielona - ostra i słodka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 30 |
| 9. | **Majeranek otarty** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 40 |
| 10. | **Majeranek otarty** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 15 |
| 11. | **Przyprawa uniwersalna do potraw** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 70 |
| 12. | **Przyprawa uniwersalna do potraw** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 100 |
| 13. | **Ziele angielskie** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 30 |
| 14. | **Ziele angielskie** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 15. | **Pieprz naturalny mielony - czarny** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 60 |
| 16. | **Pieprz naturalny mielony - czarny** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 40 |
| 17. | **Pieprz naturalny ziarnisty - czarny** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 80 |
| 18. | **Oregano otarte** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 6 |
| 19. | **Bazylia otarta** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 20. | **Czosnek granulowany** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg) | kg | 70 |
| 21. | **Czosnek granulowany** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 22. | **Żelatyna spożywcza** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 8 |
| 23. | **Kwasek cytrynowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g) | kg | 60 |
| 24. | **Cynamon mielony** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 7 |
| 25. | **Chili** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |
| 26. | **Bulionetka drobiowa** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g) | kg | 20 |
| 27. | **Bulionetka warzywna** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g) | kg | 8 |
| 28. | **Barszcz biały - zupa w proszku** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 400 |
| 29. | **Przyprawa w płynie** (opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml) | litr | 90 |
| 30. | **Przyprawa w płynie** (opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra) | litr | 200 |
| 31. | **Przyprawa do gyrosa** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 35 |
| 32. | **Sos pomidorowy - konsystencja sypka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 15 |
| 33. | **Sos borowikowy - konsystencja sypka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 20 |
| 34. | **Gałka muszkatołowa** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 5 |
| 35. | **Kminek** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 5 |
| 36. | **Przyprawa do grilla (do mięs)** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |
| 37. | **Bulion drobiowo-warzywny** (kostka od 120 g do 180 g) | kg | 60 |
| 38. | **Zupa borowikowa w proszku** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 30 |
| 39. | **Sos sałatkowy koperkowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |
| 40. | **Sos do spaghetti po bolońsku - konsystencja sypka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 15 |
| 41. | **Sos sojowy** (opakowanie jednostkowe - butelka od 150 - 300 ml) | litr | 5 |
| 42. | **Sos grzybowy - konsystencja sypka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 30 |
| 43. | **Zupa grzybowa w proszku** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 20 |
| 44. | **Sos sałatkowy grecki** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |
| 45. | **Tymianek otarty** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 3 |
| 46. | **Kostki rosołowe drobiowe** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g) | kg | 200 |
| 47. | **Kostki rosołowe wołowe** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g) | kg | 60 |

* + - * 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
        2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
        3. Termin przydatności do spożycia:

– czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,

– pozostałe artykuły – minimum 8 miesięcy od daty dostawy.

* + - * 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

##### CZĘŚĆ II – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE

##### - dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Pierogi z kapustą i grzybami świeże**  - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,  - waga 1 szt. 25 g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 200 |
| 2. | **Uszka z kapustą i grzybami mrożone**  - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20%,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g | kg | 10 |
| 3. | **Pierogi ruskie świeże**  - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%  - waga 1 szt. 25g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 100 |
| 4. | **Pierogi z serem świeże**  - nadzieniem jest ser biały półtłusty,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,  - waga 1 szt. 25 g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 250 |
| 5. | **Naleśniki z serem świeże**  - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,  - waga 1 szt. 100 g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |
| 6. | **Pierogi z mięsem świeże**  - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%,  - waga 1 szt. 25 g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 200 |
| 7. | **Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże**  - nadzieniem są pieczarki i kapusta,  - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%,  - waga 1 szt. 100 g,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 300 |
| 8. | **Kopytka ziemniaczane świeże**  - konsystencja elastyczna i miękka,  - barwa kremowo-szara,  - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 350 |

**Pierogi**

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;

Barwa:

– ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

– nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

– ciasta: elastyczna, miękka,

– nadzienia: miękka, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

**Naleśniki**

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,

- nadzienia: niejednolita, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki   
lub inny obcy.

W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

Termin przydatności do spożycia wynosi:

- wyroby świeże - minimum 3 dni od daty dostawy,

- wyroby mrożone - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

##### CZĘŚĆ III – MLEKO I JEGO PRZETWORY

##### - dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Masło extra**  - zawartość tłuszczu 75-82% masy,  - przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia,  - opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g,  - rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 1 200 |
| 2. | **Masełko extra**  **-** zawartość tłuszczu 75-85% masy,  - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia,  - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g,  - rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 80 |
| 3. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami**  - klasa I,  - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy,  - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się,  - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 1 500 |
| 4. | **Twaróg biały półtłusty**  - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny),  - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się,  - opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g,  - termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy | kg | 700 |
| 5. | **Ser topiony - trójkąty**  - pełnotłusty,  - różne smaki,  - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze neto od 170 g do 200 g ( 8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja),  - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 250 |
| 6. | **Ser topiony plastry**  - pełnotłusty,  - smak łagodny,  - zapach właściwy dla produktu,  - każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 250 |
| 7. | **Serek twarożek wiejski ziarnisty**  - pełnotłusty,  - z dodatkiem słodkiej śmietanki,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 250 |
| 8. | **Jogurt owocowy**  - klasa I,  - różne smaki owocowe,  - z dużymi kawałkami owoców,  - smak i zapach właściwy dla produktu,  - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 180 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 300 |
| 9. | **Jogurt pitny**  - klasa I,  - różne smaki owocowe,  - smak i zapach właściwy dla produktu,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 300 |
| 10. | **Jogurt naturalny**  - klasa I,  - smak i zapach właściwy dla produktu,  - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 160 g - 180 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 180 |
| 11. | **Mleko świeże UHT**  - zawartość tłuszczu 2% masy,  - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy,  - zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów,  - opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr,  - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | litr | 5 000 |
| 12. | **Śmietana świeża płynna**  - zawartość tłuszczu 30% masy,  - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły),  - opakowanie jednostkowe - karton o pojemności od 200 ml do 500 ml,  - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | litr | 350 |
| 13. | **Śmietana świeża płynna**  - zawartość tłuszczu 18% masy,  - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły),  - opakowanie jednostkowe - pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml,  - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | litr | 450 |
| 14. | **Serek homogenizowany termizowany**  - pełnotłusty,  - smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g,  - termin przydatności do spożyciaminimum 14 dni od daty dostawy | kg | 400 |
| 15. | **Kefir naturalny**  **-** zawartość tłuszczu 1,5% masy,  - klasa I,  - opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 160 g - 200 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy | kg | 100 |
| 16. | **Ser typu feta**  - zawartość tłuszczu 16% masy,  - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej,  - smak i zapach czysty, delikatny,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 30 |
| 17. | **Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalsko-holenderskiego  lub holendersko-szwajcarskiego**  - klasa I,  - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy,  - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się,  - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 500 |
| 18. | **Ser wędzony typu rolada ustrzycka**  - klasa I,  - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy,  - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się,  - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 200 |
| 19. | **Ser pleśniowy Camembert**  - klasa I,  - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy,  - konsystencja sera – ścisła,  - nalot pleśni na serze w kolorze białym,  - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g (porcja),  - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 15 |
| 20. | **Serek topiony**  - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka,  - różne smaki (z salami, z papryką, z szynką),  - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g,  - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 50 |
| 21. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami**  - klasa I,  - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy,  - krojony w plastry,  - opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą,  **-** terminprzydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 300 |
| 22. | **Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.**  - opakowanie jednostkowe - okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g | kg | 250 |

* + - 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
      2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
* nazwę producenta,
* datę przydatności do spożycia,
* sposób przechowywania,
* skład produktu.
  + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

##### CZĘŚĆ IV – BAZY DO ZUP

##### - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Baza o smaku drobiowym – instant**  skład produktu: tłuszcz kurzy, liofilizowane części stałe warzyw, rozdrobnione mięso drobiowe,  - wydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu,  - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg | kg | 400 |
| 2. | **Baza o smaku jarzynowym – instant**  skład produktu: tłuszcz roślinny, sos sojowy w proszku, bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw,  - wydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu  - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg | kg | 700 |

* + - * 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
        2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
        3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
        4. Zamówienie realizowane będzie partiami ( dwie dostawy w trakcie trwania umowy).