

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Załącznik nr 5 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Grupa I

Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych, różne produkty spożywcze, owoce i warzywa i podobne produkty

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Kasza jęczmienna gruba op. (1kg)	kg	75
2.	Kasza gryczana (op 1 kg)	kg	150
3.	Kasza manna	kg	10
4.	Kasza jaglana	kg	10
5.	Mąka pszenna typ 500 (op.1kg)	kg	400
6.	Ryż biały (op 1 kg)	kg	100
7.	Makaron nitki „Goliard” lub równoważnik (op.500g)	kg	100
8.	Makaron-świdry typu Libella (op.500g)	kg	300
9.	Makaron-kokardki typu Libella (op.500g)	kg	250
10.	Makaron-spaghetti z pszenicy durum	kg	300
11.	Makaron zacierka (op.250g)	kg	40
12.	Kasza bulgur (op.1kg)	kg	90
13.	Majonez-Mosso (320g) lub równoważnik	kg	60
14.	Żurek (0,5l)	kg	120
15.	Liście laurowe (op.7g)	szk	80
16.	Majeranek (op.5g)	szk	80
17.	Ziele angielskie (op..15g)	szk	80
18.	Pieprz ziarnisty (op.15g)	szk	80
19.	Pieprz mielony (op.15g)	szk	80
20.	Pieprz ziołowy (op. 20g)	szk	60
21.	Papryka słodka/ostra mielona (op. 20g)	szk	80
22.	Curry (op. 20g)	szk	40
23.	Zioła prowansalskie (op. 10g)	szk	50
24.	Bazylija (op.10)	szk	30
25.	Tymianek (op. 10g)	szk	30
26.	Rozmaryn (op. 10g)	szk	30
27.	Estragon (op.10g)	szk	30
28.	Oregano (op.10g)	szk	30
29.	Kukurydza konserwowa (op.400g)	szk	50
30.	Fasola w puszcze (op.400g)	szk	50
31.	Pomidory całe w puszcze (op.400g)	szk	150
32.	Sos spaghetti (op.350g) – typu Łowicz	szk	200
33.	Sos słodko-kwaśny (op.500g) – typu Łowicz	szk	60
34.	Sos meksykański (op.500g) – typu Łowicz	szk	60
35.	Koncentrat pomidorowy 30% (op.190g) –bez dodatku soli – typu Łowicz	szk	300
36.	Dżem niskosłodzony (op.280g)	szk	80
37.	Szczaw w słoiku op.350g	szk	180
38.	Miód naturalny (op.1l)	szk	10
39.	Ocet 10% (op.0,5l)	szk	10
40.	Olej z pierwszego tłoczenia (op.1l) – Typu Kujawski lub równoważnik	l	400
41.	Chrzan (op.200g)	szk	10
42.	Cukier (op.1kg)	kg	250
43.	Cukier puder (op.500g)	szk	10
44.	Cukier waniliowy (op.30g) – Typu Delekta	szk	300
45.	Sól drobna (op.1kg)	kg	150
46.	Herbata granulowana (op.90g) – typu Saga	szk	30
47.	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (op.150g)	szk	5
49.	Kawa Inka (op.150g)	szk	5
50.	Herbata owocowa (op.50g)	szk	70
51.	Serek topiony (op.100g)	szk	150
52.	Galaretki (op.75g)	szk	50
53.	Budyń (64g)	szk	100
54.	Kisiel (58g)	szk	50
55.	Soczek w kartoniku ze słomką (0,2l)	szk	300
56.	Płatki zbożowe (op.500g)	szk	40
57.	Płatki owsiane (op.500g)	szk	20
58.	Herbatniki (op.100g)	szk	40
59.	Biszkopty (op 50g)	Szk	20

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

60	Wafle ryżowe (op.110g)	szt	20
61.	Brzoskwinie w puszcze (op.82g)	szt	20
62	Ananasy w puszcze (op.82g)	szt	20
63.	Rodzynki (op.10g)	szt	80
64.	Żurawina (op.10g)	szt	20
65.	Groch połówki (op.400g)	kg	40
66.	Fasola (op.400h)	kg	40
67.	Soczewica czerwona	kg	30
68.	Masło roślinne (op.500g) - Kruszwica	szt	30
69	Chrupki kukurydziane	szt	50
70.	Sok marchewkowy – typu KUBUŚ 0,9l	szt	50
71.	Kasza Pęczak	kg	60
72.	Woda niegazowana 5l	l	300
73.	Ciastka zbożowe (bez cukru)	szt	300
74.	Baton zbożowy (bez cukru)	szt	300
75.	Pieprz cytrynowy	szt	30
76.	Ketchup	szt	10
77.	Mąka kukurydziana	szt	50
78.	Sok malinowy	szt	30

Opakowania :

Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających fabryczne oznaczenia, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

Przyprawy:

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona

Makarony i wyroby mączne:

- minimalny termin do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły min. 6 m-cy
- smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych
- konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku
- zawartość szkodników – niedopuszczalna
- właściwa wydajność makaronów to:100g gotowego produktu, z 33g masy suchej

Sosy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 3 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości o dobrych walorach smakowych, bez obcych smaków i zapachów

Majonez:

Mosso Napoleoński – lub jego równoważne pod względem walorów smakowych, zawartość żółtka min. 0,6%, min. 80%tłuszczu

Dżemy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy
- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata
- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa II

Jajka

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Jajka spożywcze L/1B/	szt	5000

Jaja:

- powinny być świeże i dobrej jakości
- termin przydatności do spożycia 21 dni
- skorupka i kutikula: czysta, nie uszkodzona, normalny kształt
- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem
- białko: przejrzyste
- zarodek: rozwinięcie nie widoczne
- ciała obce: niedopuszczalne
- zapach obcy: niedopuszczalny

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa III

Produkty mleczarski, oleje i tłuszcze roślinne lub zwierzęce

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Mleko świeże zaw. tł. 2% UHT	l	500
2.	Ser biały półtłusty	kg	80
4.	Jogurt pitny „Actimel” (op.100g)	szt	800
5.	Serek homogenizowany (op. 100-150g)	szt	100
6.	Jogurt typu greckiego(op 350-400 g)	szt	100
7.	Śmietana 18% (op.400g)	szt	50
8.	Śmietana 30% (op. 1l) UHT	l	150
9.	Masło min. Zaw. Tłuszczu 82% (op.200g)	szt	200
10.	Ser żółty 150 g (plastry)	Szt.	30
11.	Serek kanapkowy – typu Amette	szt	20

Wymagania jakościowe**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne - objawy pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne – zdeformowane, zgniecione, porozrywane

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa IV

Warzywa i owoce mrożone, ryby mrożone, produkty głęboko zamrożone

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Marchew z groszkiem	kg	50
2.	Marchew kostka	kg	100
3.	Mieszanka włoszczyzn 3 skł.	kg	100
4.	Bukiet warzyw 3-skł.	kg	100
5.	Mieszanka 7-skł	kg	50
6.	Kalafior mrożony	kg	60
7.	Barszcz ukraiński	kg	50
8.	Mini marchewka	kg	50
9.	Buraczki wiórki (op.500g)	kg	200
10.	Truskawki mrożone	kg	90
11.	Wiśnie mrożone	kg	60
12.	Mieszanka kompotowa	kg	120
13.	Ryba- Miruna ze skórą SHP	kg	400
14.	Ryba Dorsz bez skóry	kg	100
15.	Warzywa na patelnię z ziemniakami	kg	50
16.	Ziemniaki księżycy	kg	50

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania.

Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru
- zapach świadczący o procesach psucia się

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa V

Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Ziemniaki	kg	4000
2.	Marchew	kg	300
3.	Pietruszka korzeń	kg	150
4.	Seler	kg	150
5.	Por	szt	100
6.	Cebula	kg	150
7.	Kapusta biała szatkowana	kg	20
8.	Kapusta biała	kg	60
9.	Banany	kg	350
10.	Pomarańcze	kg	100
11.	Mandarynki	kg	60
12.	Cytryna	kg	50
13.	Jabłka Champion	kg	300
14.	Gruszki	kg	200
15.	Śliwka węgierka	kg	60
16.	Szczypiorek	pęczek	60
17.	Koperek	pęczek	200
18.	Natka pietruszki	pęczek	200
19.	Czosnek	szt	40
20.	Pieczarki	kg	100
21.	Salata masłowa	szt	150
22.	Rzodkiewka	pęczek	50
23.	Salata lodowa	szt	80
24.	Mieszanka sałat	kg	100
25.	Kapusta pekińska	kg	150
26.	Papryka świeża	kg	80
27.	Ogórki szklarniowe	kg	60
28.	Pomidory świeże szklarniowe	kg	100
29.	Pomidorki cherry (op.150g)	szt	150
30.	Kapusta kiszona	kg	200
31.	Ogórki kiszone	kg	600
32.	Przecier ogórkowy	kg	100
34.	Cukinia	kg	50
35.	Rukola	szt	40
36.	Roszpunka	szt	40
37.	Winogron	kg	50

Cechy dyskwalifikujące:

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Wymagania w zakresie opakowań:

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:

Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa VI

Drób i podroby

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Podudzie z kurczaka świeże	kg	250
2.	Kurczak świeży	kg	80
3.	Filet z kurczaka świeży	kg	600
4.	Skrzydło z indyka	kg	200
5.	Udko – ćwiartka z kurczaka	kg	100

Opakowania:

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

Materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać:

- nazwa środka spożywczego,
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto środka spożywczego

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, posmaki
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona
- stosowanie środków konserwujących np.: octanów, soli peklowej
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników i ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań i ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenie
- brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego
- warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadającym wymaganiom

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa VII

Mięso, wędliny, wyroby garmażeryjne

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Szponder wołowy	kg	200
2.	Żeberka paski wieprzowe	kg	200
3.	Schab wieprzowy (bez kości, bez otoki tłuszczowej)	kg	250
4.	Łopátka wieprzowa (bez golonki, bez skóry, bez kości)	kg	20
5.	Szynka wieprzowa (bez kości, bez skóry, bez tłuszczu)	kg	300
6.	Karkówka b/k	kg	100
7.	Mięso garmażeryjne	kg	400
9.	Boczek surowy wieprzowy (bez żeberka, bez skóry)	kg	30
10.	Kiełbasa podwawelska (wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona VACUM lub MAP min.70% mięsa)	kg	50
11.	Kiełbasa biała (mięso wieprzowe min. 50%)	kg	50
12.	Boczek wędzony (wędlina wieprzowa wędzona VACUM lub MAP)	kg	50
13.	Parówki wieprzowe –typu berlinki (wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona VACUM lub MAP, min.70% mięsa) 250g	kg	10
14.	Szynka gotowana-plastry (100g)	kg	10
15.	Filet z kurczaka zapiekany	kg	10
16.	Kabanosy	kg	5
17.	Smalec zwykły (op.200-250g)	kg	50
18.	Pasztet ze szpinakiem	kg	5

Wymagania jakościowe:

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowania opakowania zbiorczego:

- nazwa środka spożywczego
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego
- dane identyfikujące miejsca pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa VIII

Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Chleb pszenno-żytni 500g	szt	200
2.	Chleb razowy 500 g	szt	70
3.	Bułki pełnoziarniste-graham 50-60g	Szt	300
4.	Bułka kajzerka	szt	600
5.	Bułki słodkie 80g	szt	50
6.	Bułka tarta 500g	Szt	200
7.	Bułka wrocławska krojona	szt	400
8.	Chwałka	szt	20
9.	Ciasto drożdżowe	szt	20
10.	Bagietka	szy	20
11.	Chleb tostowy	szt	20

Opis produktu:

Chleb krojony, pakowany w folię ochronną.

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechaniczne
- pieczywo zabrudzone, spalone
- miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

Dostawa żywności do Szkoły Podstawowej w Świerczach w roku 2022

Grupa IX

Wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1.	Pierogi z mięsem (50%mięso wieprzowe parzone)	kg	80
2.	Pierogi z serem (50% sera białego)	kg	80
3.	Kopytka	kg	100
4.	Pierogi ruskie	kg	40
5.	Kluski leniwe	kg	100
6.	Krokiety z miesem	kg	30

Wymagania jakościowe:

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowania opakowania zbiorczego:

- nazwa środka spożywczego
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego
- dane identyfikujące miejsca pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne