

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych, soków, napojów, przypraw na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
2. Oferowane artykuły spożywcze, soki i napoje muszą spełniać wszelkie wymagania określone dla produktów spożywczych, a okres przydatności do spożycia od momentu każdorazowej dostawy do Zamawiającego powinien być nie krótszy niż:
 - a) 6 miesięcy dla herbaty, kawy mielonej, kawy rozpuszczalnej i kawy ziarnistej,
 - b) 3 miesiące dla pozostałych artykułów.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.
4. Nazwy własne użyte w tabelach należy rozumieć jako nazwy preferowanego typu.
5. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
6. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.

7. Jakość oferowanych przez Wykonawcę produktów winna być najwyższa i odpowiadać wymaganiom Zamawiającego, który w Załączniku nr 3 do SWZ - Szczegółowy opis Przedmiotu Zamówienia – ASORTYMENT oraz w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy, przywołał nazwy handlowe niektórych produktów odnosząc się do ich wysokiej jakości, dopuszczając jednocześnie możliwość zaoferowania produktów równoważnych. Produkt równoważny winien posiadać wartości odżywcze i skład odpowiadające lub lepsze od wartości odżywczych i składu wskazanych produktów.
8. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia użyte zostało sformułowanie „różne smaki”, a oferowany produkt występuje w różnych wariantach/smakach, wówczas Zamawiający ma prawo składając zamówienie do wyboru dowolnego dostępnego wariantu/smaku danego produktu bez zmiany ceny tego produktu.
9. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
10. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
11. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.
12. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.
13. Zamawiający dopuszcza, w przypadku określenia gramatury opakowań w pozycjach asortymentowych, odstępstwo maksymalnie do 10% od wskazanych pojemności/gramatur opakowania, w przypadku gdy producent danej pozycji asortymentowej zmniejszy pojemność/gramaturę opakowania. Obowiązującą jednostką rozliczeniową w tej sytuacji są jednostki miary litry/kilogramy.

ZESTAWIENIE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA POWIATOWEJ BURSY SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

LP.	ASORTYMENT	JM.	ILOŚĆ
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)		
1	CUKIER BIAŁY 1KG	kg	8500
2	MĄKA ZIEMNIACZANA 1 KG	kg	100
3	CUKIER PUDER 400G	kg	72
4	MĄKA WROCŁAWSKA 1KG	kg	4300
5	MĄKA TORTOWA 1KG	kg	1100
6	MAKARON „różne kształty” nitki, spaghetti, kokardki, świderki, kolanka, kolanka z falbanką, muszelka, muszelka drobna 400G, zawiera: mąkę pszenną, wodę, bez innych dodatków	kg	2400

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
	<i>np. LUBELLA</i>		
7	MAKARON „różne kształty” nitki, spaghetti, świderki, makaron zacierkowy 500G zawartość: mąka pszenna, woda, barwnik – kurkuma	kg	1500
8	KASZA MANNA 1 KG	kg	400
9	KASZA JĘCZMIENNA 1KG	kg	1900
10	FASOLA CZERWONA PUSZKA 400G WSAD MIN. 220G	kg	120
11	RYŻ Biały długoziarnisty 1KG	kg	3000
12	RYŻ BŁYSKAWICZNY 4X100G	kg	60
13	PŁATKI ŚNIADANIOWE minimum opakowanie 250G Minimalne wymagania: mąki min.65%, do wytworzenia 100 g produktu użyto min 55 % mąki pszennej pełnoziarnistej, mąka kukurydziana min 15% oraz substancji wzbogacających: witamin i składników mineralnych (niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, ryboflawina (B2), tiamina (B1), kwas foliowy, witamina D, wapń, żelazo itp.), % - odnosi się do zawartości składnika w całym produkcie. <i>NP. Nestlé Nesquik</i>	kg	500
14	PŁATKI ŚNIADANIOWE min opakowanie 250G Minimalne wymagania: mąka owsiana pełnoziarnista min. 25%, mąka pszenna pełnoziarnista min. 25%, mąka jęczmienna min 10%, miód min. 2,5%, substancje wzbogacające tj. witaminy i składniki mineralne w szczególności : niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, ryboflawina (B2), kwas foliowy, wapń itp.), % - odnosi się do zawartości składnika w całym produkcie <i>NP. Nestlé Cheerios miodowe</i>	kg	200
15	PŁATKI KUKURYDZIANE bezglutenowe 250G Minimalne wymagania: grys kukurydziany min. 98%, cukier, sól, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające tj. witaminy w szczególności niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy itp., % - odnosi się do zawartości składnika w całym produkcie <i>np. płatki bezglutenowe kukurydziane Nestle CORN FLAKES</i>	kg	1000
16	GROCH CAŁY / ŁUSKANY KG	kg	1000
17	KASZA GRYCZANA ciemna prażona pakowana w opakowaniach po 1kg lub 5kg	kg	100
18	KONCENTRAT PUSZKA minimum 4,5KG <i>NP PUDLISZKI</i>	kg	405
19	FASOLKA SZPARAGOWA w słoikach w zalewie 350G min. 220g wsad produktu	szt.	20
20	MAJONEZ OPAKOWANIA PO 400G Minimalne wymagania: olej rzepakowy, żółtko jaja min. 5,5 %, ocet, musztarda <i>NP. Winiary Majonez Dekoracyjny</i>	kg	960
21	MUSZTARDA DELIKATESOWA ŁAGODNA SŁOIK 185 G-210G	szt.	400

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
	Minimalne wymagania: Miód min. 7% <i>NP. KAMIS</i>		
22	OCET 10% opakowania po 500 ML	litry	290
23	OLEJ W OPAKOWANIACH 1L Minimalne wymagania: 100% rafinowany olej RZEPAKOWY z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	litry	4500
24	MARGARYNA OPAKOWANIA 250G Minimalne wymagania: oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach, preparat serwatkowy z mleka <i>NP. KASIA</i>	kg	7,5
25	KONCENTRAT POMIDOROWY 30 % SŁOIK 0,9L <i>NP. KOTLIN PUDLISZKI WŁOCLAWEK</i>	szt.	500
26	KETCHUP TUBA 450G Minimalne wymagania: min 140 g pomidorów na 100 g <i>NP. KOTLIN PUDLISZKI</i>	kg	540
27	KETCHUP MAX 0,9L SŁOIK Minimalne wymagania: Zużyto min. 160 g pomidorów na 100 g produktu <i>NP. KOTLIN</i>	litry	45
28	MAKA ŻYTANIA 1KG TYP 2000	kg	300
29	KUKURYDZA KONSERWOWA PUSZKA OPAKOWANIA PUSZKA MIN 340G , WSAD PRODUKTU MIN 200G SKŁAD: KUKURYDZA, WODA, SÓL <i>NP. BONDUELLE</i>	szt.	1200
30	KOMPOT Z ARONII 0,9L OWOCE 30% CUKIER 18% WODA	szt.	40
31	KOMPOTY 0,9L „RÓŻNE SMAKI” wiśnia, śliwka truskawka, owoce 30% cukier 18% woda	szt.	40
32	GROSZEK KONSERWOWY PUSZKA MAX 400G WSAD SUROWCA MIN 240G SKŁAD: GROSZEK, WODA, SÓL <i>NP. BONDUELLE</i>	szt.	360
33	PIECZARKA KONSERWOWA W SŁOIKU W ZALEWIE 695G WSAD PRODUKTU MIN 420G	szt.	200
34	SELER W ZALEWIE SŁOIK -320 G	szt.	30
35	PAPRYKA KONSERWOWA SŁOIK MIN 650ML WSAD PRODUKTU 400G	szt.	450
36	MIÓD NATURALNY NEKTAROWY 370G ULEGAJĄCY KRYSTALIZACJI	kg	610,5
37	BRZOSKWINIA POŁÓWKI W SYROPIE PUSZKA 820G WSAD OWOCÓW 470G SKŁAD: WODA, CUKIER, KWAS CYTRYNOWY	szt.	100
38	ANANAS PASTRY DRAŻONY W PUSZCE 565 g WSAD OWOCÓW 340G SKŁAD: WODA, CUKIER, KWAS CYTRYNOWY	szt.	270
39	DŻEMY 100% OWOCÓW 220 G słodzony sokiem zagęszczanym pektynami „różne smaki” owoców na 100g surowca 100g produktu (wiśnia,	kg	594

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
	truskawka, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, brzoskwinia i inne wskazane) <i>NP ŁOWICZ</i>		
40	OGÓREK KONSERWOWY OPAKOWANIA SŁOIK MAX 0.9L CO NAJMNIEJ 500G WSAD SUROWCA	szt.	3350
41	OGÓREK KWASZONY OPAKOWANIA SŁOIK 0,9L wsad surowca gotowego co najmniej 500G	szt.	2500
42	MAKARON TAGLIATELLE 400g zawiera: mąkę pszenną, jajka	kg	120
43	ŚMIETANKA JEDNORAZOWA Opakowanie - 10G/10 SZT	op.	10
44	CUKIER WANILIOWY w torebkach 16 G	kg	32
45	CYNAMON w torebkach 20G	kg	4
46	LUBCZYK SUSZONY w torebkach 25G	kg	50
47	ORZECZ WŁOSKI w torebkach 100G	kg	2
48	PAPRYKA MIELONA w torebkach 20G	kg	14
49	PROSZEK DO PIECZENIA w torebkach 18G	kg	11,7
50	MAJERANEK w torebkach 15G	kg	22,5
51	LIŚĆ LAUROWY w torebkach 7G	kg	8,4
52	KURKUMA w torebkach 20G	kg	0,6
53	ŻELATYNA w torebkach 40G	kg	12
54	TYMIANEK w torebkach 20G	kg	1,2
55	OREGANO w torebkach 20G	kg	6
56	ZIOŁA PROWANSALSKIE w torebkach 20G	kg	2
57	HERBATA GRANULOWANA w torebkach 90G <i>na. SAGA</i>	szt.	4200
58	HERBATA GRANULOWANA 25T <i>NP SAGA OWOCOWA</i>	szt.	240
59	PIEPRZ PRAWDZIWY MIELONY w torebkach 15G	kg	64
60	PIERZ ZIOŁOWY w torebkach 20G	kg	20
61	BULION DROBIOWO-WARZYWNY 12 KOSTEK 120G Minimalne wymagania: tłuszcz kurzy min. 2% - 3%, ekstrakt mięsa kurzego min. 0,7% - 1 % <i>Np. KNORR</i>	szt.	10
62	SOS SAŁATKOWY PAPRYKOWO-ZIOŁOWY 9G Minimalne wymagania: Przyprawy i zioła min. 10%, w tym zioła min. 3,5%. <i>Np. Knorr</i>	szt.	10
63	ZIELE ANGIELSKIE W TOREBKACH 15G	kg	16,5
64	RODZYNKI W TOREBKACH 100G	kg	8
65	MORELA SUSZONA W TOREBKACH 100G	kg	3
66	ŚLIWKA KALIFORNIJSKA W TOREBKACH 100G bez pestki	kg	3
67	PRZYPRAWA DO MIĘSA 75G Minimalne wymagania: papryka min. 7,5%, cebula min. 2,5%, koncentrat pomidorowy min. 2%, <i>np. Delikat Knorr</i>	kg	1,5
68	BUDYŃ w torebkach min 40G	kg	12

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
	„różne smaki”		
69	KISIEL w torebkach min 40g „różne smaki”	kg	32
70	GALARETKA OWOCOWA w torebkach min 75G „różne smaki”	kg	22,5
71	KREMY DO TORTÓW I CIAST 120 g „różne smaki” „NP. DR OETKER”	kg	1,2
72	DEKORACJE DO CIAST RÓŻNE (KWIATY, LIŚCIE, INNE) 100G	kg	0,5
73	KAKAO 300G Minimalne wymagania: cukier, o obn. zaw. tłuszczu min 14%, Wzbogacone o wapń i 10 witamin w tym: wapń min. 120 mg witamina C min. 8,5 mg Np. PUCHATEK	kg	45
74	BAZYLIA SUSZONA w torebkach 20G	kg	6
75	KMINEK w torebkach 20G	kg	0,1
76	SOK OWOCOWY 100% butelka szklana 300 G Minimalne wymagania: sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego, sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego itd. odpowiednio wg zasady np. Tarczyn	szt.	60
77	SOK 100% 1 L KARTON Minimalne wymagania: sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego, sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego itd. odpowiednio wg zasady Np. HORTEX, TYMBARK FORTUNA	litry	360
78	CUKIERKI CZEKOLADOWE „Różne smaki” Minimalne wymagania: z orzeszkami arachidowymi w czekoladzie ORZESZKI ARACHIDOWE min. 20%, min. czekolada 18 % np. Michałki	kg	30
79	CZEKOLADA Z CAŁYMI ORZECHAMI LASKOWYMI 100G „Różne smaki”: MLECZNA DESEROWA BIAŁA Minimalne wymagania: Orzechy laskowe min. 25%, mleko w proszku min. 15 % NP. NUSSBEISSER „OKIENKO”	kg	12
80	CUKIERKI CZEKOLADOWE „Różne smaki” z nadzieniem	kg	20
81	CIASTKA np. waniliowe dekorowane czekoladą, maślane z cukrem, kokosowe, wafelki „różne smaki”	kg	60
82	KAWA ROZPUSZCZALNA 200G Minimalne wymagania: Liofilizowana kawa rozpuszczalna w postaci grudek o rozwiniętej powierzchni, z ziaren Arabiki Np. JACOBS Krönung, Tchibo Exclusive	kg	12
83	ROZPUSZCZALNA KAWA ZBOŻOWA 150 G	kg	120

LP.	ASORTYMENT		
	(Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwania Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)		ILOŚĆ
	JM.		
84	kg	7,35	Minimalne wymagania: jęczmień, żyto, cykorcia, buraki cukrowe – prażone zboża min.70% <i>Np. INKA</i> CIASTKA w opakowaniu 147G Minimalne wymagania: biszkopty z galaretką malinową min.50%, oblewane czekoladą. <i>Np. DELICJE</i>
85	kg	16,20	CIASTKA w opakowaniu 135 g Minimalne wymagania: Ciasteczka z kawałkami czekolady min. min. 20%, z dodatkami np. orzechy min. 5,5 % lub rodzynki min. 6% <i>Np. PIEGUSKI</i>
86	kg	13,20	Ciastka MARKIZY w opakowaniu 220G <i>NP. HIT BAHLESEN</i>
87	kg	253	KREM czekoladowo – orzechowy 230G słoik Minimalne wymagania: olej palmowy, orzechy laskowe min.13% kakao o obniżonej zawartości tłuszczu min. 7% <i>np. Nutella</i>
88	szt.	18000	WODA MINERALNA GAZOWANA/NIEGAZOWANA 1,5L
89	szt.	600	WODA MINERALNA GAZOWANA/NIEGAZOWANA 0,5L
90	szt.	160	WODA MINERALNA NIEGAZOWANA 5 L
91	kg	120	RYŻ BRAZOWY w opakowaniu 400G 4 X 100G SASZETKI
92	kg	351	DŻEM OWOCOWY MINIMUM WSAD SUROWCOWY MINIMUM 60% w słoiku 260g (TRUSKAWKOWY, WIŚNIOWY, CZARNA PORZECZKA, CZERWONA PORZECZKA)
93	kg	46	CHRZAN TARTY SŁOIK w opakowaniu 200G
94	kg	150	PŁATKI CZEKOLADOWE, mix, w opakowaniach 500g zawierające nie więcej jak 15g/100g cukrów dodanych <i>Np. Sante</i>
95	kg	3200	SÓL JODOWANA 1kg
96	szt.	600	POMIDOR W PUSZCIE 420g co najmniej 240g wsadu pomidory całe w zalewie bez dodatku cukru
97	kg	40	KAKAO PRAWDZIWE CIEMNE w opakowaniu 100g
98	kg	60	KAWA PREMIUM w opakowaniu 500g
99	szt.	60	PASZTET 131g
100	kg	20	CHLEB BEZGLUTENOWY KROJONY 200g nie zawiera mąki pszennej zawiera mąkę ryżową, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, sól, cukier trzcinowy,
101	kg	22,5	CIASTO FRANCUSKIE MROŻONE w opakowaniach min 375g
102	kg	275	MARMOLADA WIELOOWOCOWA w we wiaderkach 550g
103	kg	17,5	POWIDŁA ŚLIWKOWE słoik 290g wsad z min 170g owoców/ 100g produktu
104	szt.	30	SOCZEWICA KONSERWOWA w puszkach min 400g-425g po odsączeniu zalewy 265g

LP.	ASORTYMENT (Nazwy producentów oraz marki handlowe zostały użyte przykładowo w celu identyfikacji oczekiwań Zamawiającego, co do wymaganej minimalnej jakości przedmiotu zamówienia i nie są zobowiązujące)	JM.	ILOŚĆ
105	CIECIERZYCA KONSERWOWA w puszkach min 400g po odsączeniu zalewy 240g	szt.	160
106	WAFELKI „różne smaki” min 42g, <i>np. Góralki</i>	kg	9,24
107	WAFELKI W CZEKOLADZIE min. 38g <i>np. Grzeński</i>	kg	9,12
108	WAFELKI w czekoladzie ciemnej, w czekoladzie białej min 45g <i>np. Princessa</i>	kg	9
109	FASOLA JAŚ pakowana po 1kg lub 5kg	kg	700