**Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego**

**,,Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych** **do kuchni internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju”**

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia z dokładnym wyszczególnieniem zamawianych produktów na poszczególne części zamówienia. Ze względu na różnorodność opakowań towarów na rynku, dopuszczamy do oferty produkty pakowane w nieco odmiennych wagach netto. Jednak w takim przypadku podając wartość oferty należy to nadmienić i przeliczyć na cenę oczekiwanej przez nas wagi np. Zapotrzebowanie miodu 450 kg. Zatem oczekujemy zakupu 450 szt. po 1 kg lub 500 szt. po 900 g. Takiego przeliczenia wartości oczekujemy w każdym przypadku gdy waga oferowanego opakowania danego towaru różni się od wagi wymienionej jako sugerowana w nazwie produktu.

Obliczając ilość do oferty postępujemy wg wzoru:

$$Il. oferowana=\frac{waga sugerowana jednost. ×ilość w suger. opak.×ilość zapotrzebow.}{waga oferowana jednostkowa ×ilość w oferowanym opakowaniu}$$

Wyliczoną ilość oferowaną i wagę jednostkową odnotowujemy w polu uwagi

**WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI:**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie
z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności
z obowiązującymi normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, oraz odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych, cechować się wysokimi walorami smakowymi.

2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

4. Dostawy przetworów.

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu.

**WYMAGANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI:**

**1. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘŚCI NR I: Warzywa i owoce**

Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Cechy dyskwalifikujące produkty to:

* porażenie mokrą i suchą zgnilizną,
* obcy zapach,
* uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach).
* uszkodzenia wywołane przez szkodniki,
* miękkie i sparciałe korzenie.

Szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisują normy jakościowe podane w zestawieniu asortymentowym.

Termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dostarczenia produktu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| **Część 1 „Warzywa i owoce”** |
| 1 | **Burak ćwikłowy** - nie powinien być zaparzony, zamarznięty, zapleśniały, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowany w standardowe worki  | 032 21111-7 | Kg | 1100 |
| 2 | **Botwinka** – czysta, świeża, pęczek, nie zwiędnięta, bez plam, bez pożółkłych i zeschłych liści | 032 21111-7 | pęcz | 250 |
| 3 | **Cebula** – powinna być zdrowa, jędrna, czysta, nie powinna być zaparzona i zamarznięta; pakowana w standardowe worki  | 032 21113-1 | Kg | 500 |
| 4 | **Cebula czerwona** - powinna być zdrowa, jędrna, czysta, nie powinna być zaparzona i zamarznięta; pakowana w standardowe worki | 032 21113-1 | Kg | 20 |
| 5 | **Czosnek świeży** – pierwszej jakości, główka czosnku powinna być cała, zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską | 032 21110-0 | Gł | 200 |
| 6 | **Fasola średnia** – czysta, sucha, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni pakowana w standardowe worki | 032 21210-1 | Kg | 100 |
| 7 | **Groch łupany** – bez uszkodzeń, nadpsuć, suchy, opakowany w standardowe worki | 032 21420-6 | Kg | 40 |
| 8 | **Kapusta biała** – nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, Główki nie powinny być mniejsze niż 1500 g, pakowana w standardowe Worki | 032 21410-3 | Kg | 1400 |
| 9 | **Kapusta czerwona** - średniej wielkości, główki zdrowe bez oznak gnicia, pakowana w standardowe worki. | 032 21410-3 | Kg | 220 |
| 10 | **Kapusta pekińska** – zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników | 032 21410-3 | Kg | 600 |
| 11 | **Kapusta biała młoda** - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic | 032 21410-3 | szt | 50 |
| 12 | **Marchew jadalna** – korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych minimalna średnica korzenia 2 cm | 032 21112-4 | Kg | 1300 |
| 13 | **Dynia** – zdrowa, bez przebarwień, o skórze gładkiej i jędrnej | 032 21400-0 | Kg | 20 |
| 14 | **Cukinia** – nie powinna być zwiędła, bez uszkodzeń, bez nadgnić, wyrównana pod względem barwy kształtu i wielkości | 032 21250-3 | Kg | 30 |
| 15 | **Pietruszka** – korzeń powinien być czysty, zdrowy, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych minimalna średnica korzenia 2 cm | 032 21110-0 | kg | 100 |
| 16 | **Pietruszka nać** – zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, w pęczku | 032 21110-0 | pęcz | 250 |
| 17 | **Por** – pierwszej jakości, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez nagnić i zaparzeń | 032 21110-0 | kg | 100 |
| 18 | **Seler** - korzeń czysty, zdrowy cały bez uszkodzeń, bez śladów gnicia  | 03221110-0 | kg | 100 |
| 19 | **Seler nać** – zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta | 032 21110-0 | kg | 10 |
| 20 | **Sałata masłowa** – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki | 032 21310-2 | szt | 750 |
| 21 | **Sałata lodowa** – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki | 032 21310-2 | szt | 250 |
| 22 | **Koper** - zielony, nie zwiędnięty, zdrowy, nie uszkodzony i czysty, w pęczku | 032 21300-9 | pęcz | 500 |
| 23 | **Brokuł świeży** - główki średniej wielkości, pierwszej jakości, bez oznak gnicia, barwa charakterystyczna dla odmiany | 032 21420-6 | szt | 20 |
| 24 | **Kalafior** -główki średniej wielkości, pierwszej jakości, bez oznak gnicia, barwa charakterystyczna dla odmiany | 032 21420-6 | szt | 70 |
| 25 | **Szczypior** – natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędła, zaparzona, pakowa w pęczki | 032 21300-9 | pęcz | 500 |
| 26 | **Rzodkiewka** – pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć | 032 21110-0 | pęcz | 100 |
| 27 | **Pomidor** – jędrny, nie pomarszczony, gładki, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, zdrowy, bez uszkodzeń i pęknięć | 032 21240-0 | kg | 700 |
| 28 | **Ogórek sałatkowy** – nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić | 032 21270-9 | kg | 600 |
| 29 | **Papryka świeża czerwona** – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń, pęknięć, pleśni | 032 21230-7 | kg | 500 |
| 30 | **Ziemniak jadalny** – dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, pakowane w standardowe worki | 032 12100-1 | kg | 14000 |
| 31 | **Ziemniak młody** - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, pakowane w standardowe worki | 032 12100-1 | kg | 800 |
| 32 | **Pieczarka** – pierwszej klasy, powinna być zdrowa, twarda, średniej wielkości o białym zabarwieniu  | 032 21260-6 | kg | 500 |
| 33 | **Ogórek kiszony** – zdrowy, jędrny bez uszkodzeń, wytwarzany ze świeżych warzyw, bez konserwantów pakowany w wiadra po 5 kg. | 153 31461-6 | kg | 300 |
| 34 | **Kapusta kiszona** – powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi | 153 31142-4 | kg | 650 |
| 35 | **Banan** – owoc barwy żółto-zielonej, bez oznak psucia i plam, niedopuszczalny zapach obcy przydatność do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | 032 22111-4 | kg | 2400 |
| 36 | **Mandarynka** - całe, jędrne, nie uszkodzone, wolne od owadów, soczyste, o właściwej barwie skórki, bez oznak psucia, przydatność do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | 032 22240-7 | kg | 1000 |
| 37 | **Pomarańcz** - cały, jędrny, nie uszkodzony, wolne od owadów, soczyste, o właściwej barwie skórki, bez oznak psucia, przydatność do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy  | 032 22220-1 | kg | 1000 |
| 38 | **Kiwi** – owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędłe, zdrowy, pakowany w standardowych skrzynkach, owoc nie mniejszy niż 80 g – 1 sztuka  | 032 22118-3 | kg | 300 |
| 39 | **Jabłko I gatunek** - nie uszkodzone mechanicznie, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, jędrne, świeże i czyste | 032 22321-9 | kg | 1500 |
| 40 | **Jabłko II gatunek** - nie uszkodzone mechanicznie, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, jędrne, świeże i czyste | 032 22321-9 | kg | 100 |
| 41 | **Gruszka** - nie uszkodzone mechanicznie, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, jędrne, świeże i czyste | 032 22322-6 | kg | 1000 |
| 42 | **Cytryna** – zdrowa, nie uszkodzona, niepoplamiona, wolna od owadów, świeża, o właściwej dojrzałości i barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, twarde i odporne na transport  | 032 22210-8 | kg | 130 |
| 43 | **Truskawki świeże** – świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta  | 032 22313-0 | kg | 50 |
| 44 | **Brzoskwinia** - owoc cały, jędrny, nie uszkodzony, wolny od owadów, soczysty, o właściwej barwie skórki, bez oznak psucia, przydatność do spożycia nie mniej niż 7 od daty dostawy | 032 22332-9 | kg | 100 |
| 45 | **Arbuz** - bez uszkodzeń, jędrny, świeży i czysty, nie przerośnięty | 032 22300-6 | kg | 100 |
| 46 | **Winogron** – dojrzały, świeży, czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez uszkodzeń, popękanych wysuszonych gron | 032 22340-8 | kg | 200 |
| 47 | **Śliwka** – świeża, zdrowa, jędrna, niepoplamiona, nie uszkodzona, właściwej barwie skórki i dojrzałości, o właściwym smaku i aromacie | 32 22334-3 | kg | 60 |
| 48 | **Nektarynka** - owoc cały, jędrny, nie uszkodzony, wolny od owadów, soczysty, o właściwej barwie skórki, bez oznak psucia, przydatność do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | 032 22332-9 | kg | 100 |

**2. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘŚCI NR II: Produkty rybne i mrożonki**

1) Wymagania dla ryby mrożonych**:**

* sposób mrożenia – SHP ,,shatter pack”;
* zawartość glazury – glazura maks. 5%;
* zapach – właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej;
* wygląd – bez oznak rozmrożenia, filety całe, tkanka mięsna o naturalnej barwie, bez plam i przebarwień;

2) Wymagania dla ryb wędzonych

* wygląd – tusza ryby pozbawiona głowy, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia, całe;
* konsystencja – zwarta, nie dopuszczona rozpadająca się konsystencja tkanki mięsnej ;
* zapach – przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych;

3) Wymagania dla mrożonek

* wygląd – mrożonki sypkie, nie oblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych, nieznacznie oszronione;
* konsystencja – twarda, krucha
* zapach – charakterystyczny dla warzyw i owoców;

|  |
| --- |
| **Część 2** **„Produkty rybne i mrożonki”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Płat „Śledź w oleju”,** | 152 41200-1 | kg | 70 |
| 2 | **Filet miruna ze skórą** - mrożone w systemie SHP, glazura maks. 5%, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną.  | 152 11000-0 | kg | 350 |
| 3 | **Filet dorsz** - mrożone w systemie SHP, glazura maks. 5%, każda tafla ryby oddzielona folią ochronną. Opakowanie zbiorcze  | 152 21000-3 | kg | 350 |
| 4 | **Makrela wędzona** – tusza pozbawiona głowy, tkanka mięsna jędrna, równomiernie wywędzona, cała | 152 41500-4 | kg | 50 |
| 5 | **Fasolka szparagowa mrożona** -strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm kształtne, niepołamane, sypkie, opakowanie 2,5 kg,  | 153 31170-9 | kg | 150 |
| 6 | **Frytki proste do pieczenia** opakowanie około 2,5 kg | 153 11100-2 | kg | 80 |
| 7 | **Mieszanka kompotowa** - skład: śliwka, truskawka, aronia, czarna porzeczka, wiśnia, smak typowy, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 32100-5 | kg | 450 |
| 8 | **Truskawka mrożona** - barwa typowa dla truskawki, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 32100-5 | kg | 100 |
| 9 | **Kalafior mrożony** - czyste, sypkie , nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 31170-9 | kg | 150 |
| 10 | **Brokuł różyczki** - czyste, sypkie , nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg,  | 153 31170-9 | kg | 150 |
| 11 | **Mieszanka chińska** - warzywa 82% w zmiennych proporcjach: marchew, kiełki fasoli Mung, papryka, cebula, pory, kapusta biała, grzyby chińskie 10%, pędy bambusa 8% | 153 31170-9 | kg | 80 |
| 12 | **Szpinak rozdrobniony** - liście szpinaku 100%, zapach świeży, smak typowy, bez obcych posmaków, sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg | 153 31170-9 | kg | 30 |

**3. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘSCI NR III: Produkty mleczarskie**

Dostarczane produkty mleczarskie i nabiał muszą być zgodne z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi Polskimi Normami właściwymi dla tego rodzaju produktów.

|  |
| --- |
| **Część 3 „Produkty mleczarskie”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Jogurt owocowy** - opakowanie od 125 do 150 ml zawartość cukru poniżej 14 g w 100 g produktu, opakowanie kubek, czyste nie uszkodzone | 155 51300-8 | litr | 500 |
| 2 | **Masło** - extra zawartość tłuszczu 82%, konsystencja jednolita zwarta, niedopuszczalna zawartość aflatoksyn | 155 30000-2 | kg | 500 |
| 3 | **Mleko spożywcze** -pasteryzowane 2 % 1 l, barwa jasna, biała | 155 11100-4 | litr | 1000 |
| 4 | **Śmietana** - do zup, sosów i sałatek 18% tłuszczu, ukwaszona czystymi kulturami bakterii mlekowej 1 l | 155 12000-0 | litr | 400 |
| 5 | **Śmietana** - do zup 12 % tłuszczu, ukwaszona czystymi kulturami bakterii mlekowej, smak i zapach czysty 1 l | 155 12000-1 | litr | 400 |
| 6 | **Jogurt naturalny** - opakowanie kubek, czyste nie uszkodzone, barwa biała do lekko kremowej 1l | 155 51310-1 | litr | 50 |
| 7 | **Ser żółty** - dojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, min. 23% tłuszczu w 100 g produktu | 155 44000-3 | kg | 700 |
| 8 | **Ser żółty z ziołami** - dojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego | 155 44000-3 | kg | 150 |
| 9 | **Ser topiony krążki 25g** - kremowy około 60% tłuszczu i masie do50 % wody, barwa jednolita | 155 42200-1 | kg | 400 |
| 10 | **Ser biały wędzony** - wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, min. 17% tłuszczu w 100 g produktu | 155 44000-3 | kg | 40 |
| 11 | **Ser feta** | 155 42300-2 | kg | 15 |
| 12 | **Ser biały twarogowy** - mielony półtłusty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, | 155 42200-1 | kg | 800 |

**4. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘŚCI NR IV: Jaja**

Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja nie może przekraczać 5 mm, białko powinno być przezroczyste i klarowne, jaja kurze muszą być oznaczone *numerami wyróżniającymi.* Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni,

|  |
| --- |
| **Część 4 „Jaja”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Jaja kurze – gat. L,** jaja duże o wadze od 63 g do 73 g: znakowane zgodnie z polskimi normami pakowane: w sterylne wytłaczarki 30 szt. | 031 42500-3 | szt | 32000 |

**5.** **WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘŚCI NR V: Pieczywo, produkty piekarnicze**

Dostarczana żywność musi być **świeża, nie mrożona**, **nie odpiekana** (w rozumieniu odpiekania pieczywa mrożonego) z odpowiednim terminem przydatności do spożycia – według obowiązujących norm i oznakowania produktu zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych.

Cechy pieczywa:

* Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
* Skórka pieczywa powinna być sprężysta, **ściśle związana z miękiszem** w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
* Miękisz powinien być dobrze **wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się**, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, **bez grudek mąki**.
* Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Pieczywo powinno zachować świeżość:

72 godzin - pieczywo pakowane;

48 godzin - pieczywo niepakowne.

|  |
| --- |
| **Część 5 „Pieczywo, produkty piekarnicze”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Bułka 80 g** - kształt okrągły, skórka ściśle połączona z miękiszem, z mąki pszennej typ 550, na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11400-0 | szt | 20000 |
| 2 | **Bułka graham 80g** - skórka ściśle połączona z miękiszem, z mąki grahamki i mąki pszennej na drożdżach- z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11400-0 | szt | 6000 |
| 3 | **Chleb mieszany 600g** - wyrabiany z mąki pszennej i mąki żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży | 158 11100-7 | szt | 6000 |
| 4 | **Chleb razowy 500g** -wyprodukowany na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11100-7 | szt | 1500 |
| 5 | **Chleb z ziarnami 500g** - wyprodukowany na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą | 158 11100-7 | szt | 1500 |
| 6 | **Bułka drożdżowa z dżemem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem dżemu | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 7 | **Bułka drożdżowa z serem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem z sera | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 8 | **Bułka drożdżowa z makiem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z maku | 158 12100-4 | szt | 1000 |
| 9 | **Bułka drożdżowa z budyniem ok.120g** - wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami z nadzieniem z budyniu | 158 11200-8 | szt | 1000 |
| 10 | **Rogalik mały** - wyrabiany z mąki pszennej typ 550 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą | 158 11200-8 | kg | 200 |
| 11 | **Placek z cebulą ok. 150g** - wyrabiany z mąki pszennej typ 550 na drożdżach z dodatkiem soli, cukru, cebuli i innych surowców określonych recepturą | 158 12120-0 | szt | 500 |
| 12 | **Bułka tarta** - sypka, bez grudek, zapach swoisty bez obcych zapachów | 156 12500-6 | kg | 250 |
| 13 | **Mąka pszenna** - sypka, bez grudek, zapach swoisty bez obcych zapachów | 156 12100-2 | kg | 800 |
| 14 | **Jabłecznik** – masa jabłkowa na kruchym cieście, pokryta warstwą piany białek i wykończona warstwą ciasta startego na tarce | 158 12000-3 | kg | 25 |
| 15 | **Babka** – z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Ciasto może być jasne lub kakaowe, np. dwukolorowe, wykończone cukrem pudrem lub polewą, masa 1 szt nie mniejsza niż 400 g | 158 12000-3 | szt | 15 |
| 16 | **Piernik** –ciasto o słodko pikantnym smaku, zrobione z mąki pszennej, miodu, cukru, jajek, wody, mocno przyprawiony przyprawami korzennymi, przełożony powidłami lub dżemem | 158 12000-3 | kg | 20 |
| 17 | **Makowiec** –ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru (lub miodu) i bakalii | 158 12000-3 | kg | 20 |

**6. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA CZĘŚCI NR VI Pozostałe produkty spożywcze**

**Przyprawy:**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, delikatna;

2. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków;

3. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów;

**Mąka:**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek;

2. Smak: swoisty dla danej mąki;

3. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów;

**Makaron:**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje;

2. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;

3. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów;

**Kasze, ryż, produkty zbożowe :**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;

2. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak gorzki;

3. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

**Kawy, herbaty i produkty podobne:**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek;

2. Smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków;

3. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów;

**Sól, cukier, kakao:**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, tekstura; kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, konsystencja sucha;

2. Smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, słony, bez obcych posmaków;

3. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;

**Koncentraty, kwasek cytrynowy, :**

1. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju, tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne;

2. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków;

3. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów;

|  |
| --- |
| **Cześć 6 „Pozostałe produkty spożywcze”** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Jednostka** | **Ilość** |
| 1 | **Cukier biały** | 158 31200-4 | kg | 500 |
| 2 | **Herbata czarna klasyczna** -angielska expressowa z nitką waga 1 torebki ok. 2g. | 158 63200-7 | kg | 30 |
| 3 | **Herbata czarna klasyczna** -angielska expressowa, pojedyncza torebka z nitką umożliwiającą jej wyciągnięcie, o wadze ok. 1,5g. | 158 63200-7 | kg | 20 |
| 4 | **Herbata owocowa** - expressowa 40 torebek w opakowaniu, waga 1 torebki z nitką umożliwiającą jej wyciągnięcie 1,5g. | 158 64100-3 | szt | 150 |
| 5 | **Kakao** - extra ciemne 200g. | 158 41000-5 | szt | 12 |
| 6 | **Kawa** - rozpuszczalna zbożowa 150g | 158 61200-3 | szt | 12 |
| 7 | **Ketchup** - 480 ml łagodny/pikantny (180g pomidorów na 100g ketchupu) | 158 71230-5 | szt | 200 |
| 8 | **Musztarda francuska** 180g | 158 71250-1 | szt | 10 |
| 9 | **Musztarda** 450 ml | 158 71250-1 | szt | 100 |
| 10 | **Majonez** - bez konserwantów 700ml (w składzie olej roślinny, żółtko jaja 6 %, ocet, musztarda , przyprawy) | 158 71273-8 | szt | 170 |
| 11 | **Makaron** - jajeczny drobny z pszenicy durum - NITKI CIĘTE 1 kg | 158 51100-9 | kg | 240 |
| 12 | **Makaron** jajeczny gruby z pszenicy durum – ŚWIDERKI, KOLANKA, ŁAZANKI, SPAGHETTI 1 kg | 158 51100-9 | kg | 700 |
| 13 | **Makaron razowy gruby** z pszenicy pełnoziarnistej- świderki 1 kg. | 158 51100-9 | kg | 100 |
| 14 | **Pieprz naturalny** 50g. | 158 72100-2 | szt | 250 |
| 15 | **Pieprz ziołowy** 50g. | 158 72100-2 | szt | 300 |
| 16 | **Sól sodowo – potasowa** 1 kg | 158 72400-5 | kg | 500 |
| 17 | **Przyprawa do kurczaka** (bez konserwantów) 70g | 158 71270-7 | szt | 85 |
| 18 | **Przyprawa do ryb** (bez konserwantów) 40g | 158 71270-7 | szt | 25 |
| 19 | **Ziele angielskie** całe 50g | 158 72000-1 | szt | 10 |
| 20 | **Liść laurowy** 50g | 158 72000-1 | szt | 10 |
| 21 | **Majeranek** 100g | 158 72000-1 | szt | 80 |
| 22 | **Papryka słodka** 100g  | 158 72000-1 | szt | 30 |
| 23 | **Papryka ostra** 100g | 158 72000-1 | szt | 30 |
| 24 | **Miód nat. wielokwiatowy** 900g | 158 31600-8 | szt | 500 |
| 25 | **Bazylia** 10g | 158 72000-1 | szt | 20 |
| 26 | **Tymianek** 10g | 158 71270-7 | szt | 10 |
| 27 | **Oregano** 10g | 158 72000-1 | szt | 40 |
| 28 | **Zioła prowansalskie** 10g | 158 72000-1 | szt | 80 |
| 29 | **Cynamon** 15g | 158 72000-1 | szt | 10 |
| 30 | **Kawa rozpuszczalna Nescafe** 200 g lub równoważny | 158 61000-1 | szt | 8 |
| 31 | **Kawa naturalna MK Cafe** mielona0,5 kg lub równoważne | 158 61000-1 | kg | 5 |
| 32 | **Kawa ziarnista Lavazza** lub równoważna 1 kg | 158 61000-1 | szt | 5 |
| 33 | **Woda mineralna** 0,5l n/g | 159 81000-3 | szt  | 1000 |
| 34 | **Sok pomarańczowy** 3l | 153 21000-4 | szt | 250 |
| 35 | **Sok jabłkowy** 3l | 153 21000-4 | szt | 250 |
| 36 | **Ciastka kruche**  | 158 42100-3 | kg | 40 |
| 37 | **Kolendra** 15g | 158 72000-1 | szt | 10 |
| 38 | **Gałka muszkatołowa** mielona 10g | 158 72000-1 | szt | 10 |
| 39 | **Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią** 50g | 158 72000-1 | szt | 120 |
| 40 | **Zioła toskańskie** 25g. | 158 72000-1 | szt | 80 |
| 41 | **Zioła tajskie** 15g. | 158 72000-1 | szt | 80 |
| 42 | **Natka pietruszki suszona** 6g. | 158 72000-1 | szt | 20 |
| 43 | **Lubczyk suszony** 8g. | 158 72000-1 | szt | 30 |
| 44 | **Czosnek płatki** 15g. | 158 72000-1 | szt | 25 |
| 45 | **Czosnek granulowany** 20g. | 158 72000-1 | szt | 250 |
| 46 | **Włoszczyzna suszona** 100g. | 158 72000-1 | szt | 100 |
| 47 | **Grzyby suszone** 20g. | 153 31430-0 | szt | 50 |
| 48 | **Kwasek cytrynowy 20 g.** | 158 72000-1 | szt | 200 |
| 49 | **Chrzan biały konserwowy** 300g | 153 31400-1 | szt | 300 |
| 50 | **Dżem owocowy niskosłodzony 280g.** (łączna zawartość cukru 36g na 100g produktu, sporządzona z 40g owoców na 100g produktu) | 153 32290-3 | szt | 1000 |
| 51 | **Groszek konserwowy** 400g. | 153 31400-1 | szt | 120 |
| 52 | **Kukurydza konserwo.** 340g. | 153 31470-2 | szt | 270 |
| 53 | **Czerwona fasola** 425g. | 153 31464-7 | szt | 100 |
| 54 | **Ananas plaster** 580g. | 153 32400-8 | szt | 50 |
| 55 | **Ogórek konserwowy** 0,90l | 153 31400-1 | szt | 400 |
| 56 | **Pieczarka marynowana** 280g | 153 31500-2 | szt | 30 |
| 57 | **Papryka konserwowa** 720g. | 153 31136-9 | szt | 200 |
| 58 | **Koncentrat pomidorowy 30%** (wartość odżywcza w 100g. produktu wartości energ. 442 kJ/105 kcal) 1000g | 153 31425-2 | szt | 180 |
| 59 | **Pomidory krojone bez skórki w** **puszce** (bez konserwantów) 240g. | 153 31423-8 | szt | 60 |
| 60 | **Pomidory suszone całe w oleju** 900 g | 153 31423-8 | szt | 20 |
| 61 | **Konserwa rybna** 180g. | 152 35000-4 | szt | 150 |
| 62 | **Tuńczyk w oleju kawałki** 185g. | 152 41400-3 | szt | 200 |
| 63 | **Paprykarz z łososiem** 300g. | 152 40000-2 | szt | 100 |
| 64 | **Pasztet podlaski** 195g. | 151 31000-5 | szt | 950 |
| 65 | **Ocet spirytusowy** 0,50 l 6% | 158 71100-5 | szt | 10 |
| 66 | **Maggi** w płynie 1l | 158 91000-0 | szt | 35 |
| 67 | **Oliwki drylowane** zielone/czarne 720g. | 153 31450-6 | szt | 10 |
| 68 | **Oliwa z oliwek** 0,5l | 154 11110-6 | szt | 10 |
| 69 | **Olej uniwersalny rzepakowy rafinowany** l | 154 11210-7 | litr | 550 |
| 70 | **Margaryna** miękka kubkowa niearomatyzowana 500g. | 154 31100-9 | kg | 450 |
| 71 | **Margaryna** zwykła 250g. | 154 31100-9 | kg | 10 |
| 72 | **Kasza jęczmienna** średnia 1kg. | 156 13300-1 | kg | 160 |
| 73 | **Kasza gryczana** średnia 1 kg. | 156 13300-1 | kg | 200 |
| 74 | **Kasza kuskus** 400 g. | 156 13300-1 | szt | 20 |
| 75 | **Kasza pęczak** 400 g. | 156 13300-1 | kg | 100 |
| 76 | **Płatki kukurydziane** 250g. | 156 13311-1 | szt | 200 |
| 77 | **Płatki owsiane** błyskawiczne 400g. | 156 13311-1 | szt | 100 |
| 78 | **Mąka ziemniaczana** 1 kg | 156 12000-1 | kg | 50 |
| 79 | **Ryż** 1kg | 156 14100-6 | kg | 500 |
| 80 | **Ryż brązowy** 1 kg | 156 14100-6 | kg | 50 |
| 81 | **Drożdże** 100g | 158 98000-3 | kg | 5 |

**WARUNKI W ZAKRESIE REALIZACJI DOSTAW:**

1. Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od 7:30 do 14:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego. Dostawy będą realizowane po uzgodnieniu dostawy z Zamawiającym.

**2. Dostawy z podziałem na części:**

* **dla części I –od poniedziałku do piątku między godziną 6:30 a 7:00,**
* **dla części II, III, IV, VI –dwa razy w tygodniu między godziną 7:00 a 10:00**
* **dla części V – dostawy codziennie między godziną 5:30 a 6:30.**

3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy.

4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

5. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

6. Miejscem dostaw jest magazyn internatu Zespołu Szkół Leśnych w Biłgoraju przy

ul. Polna 3.