

Specyfikacja

istotnych warunków zamówienia dostawy artykułów spożywczych wg słownika zamówień publicznych (CPV) grupy 152, 153, 158 do OOW w Koronowie

- dostawy minimum raz w tygodniu, do godziny 10⁰⁰ po wcześniejszym zamówieniu telefonicznym,
- odbiór towaru będzie odbywał się na zasadach określonych w Dobrej Praktyce Higienicznej,
- dostawa na koszt Sprzedającego,

Wszelkie pytania prosimy kierować do intendentki P. Sylwia Manys tel. 664581019

uśredniona ilość asortymentu przewidzianego do zakupu w okresie 10.10.2024r.- 09.10.2025 r.
w Okręgowym Ośrodku Wychowawczym w Koronowie

Lp.	Nazwa	Jm	Ilość	Cena netto jednost.	Cena brutto jednost.	Wartość netto	Wartość brutto	Uwagi
1.	BROKUŁ op. jednostkowe do 5 kg	KG	133					
2.	BUKIET WARZYW op. jednostkowe do 5 kg	KG	85					
3.	CUKINIA op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
4.	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA - CIĘTA op. jednostkowe do 5 kg	KG	20					
5.	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA – CIĘTA , op. jednostkowe do 5 kg	KG	35					
6.	GROSZEK ZIELONY op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
7.	KALAFIOR op. jednostkowe do 5 kg	KG	80					
8.	MALINY op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
9.	MARCHEW – mini(junior) op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
10.	MARCHEWKA Z GROSZKIEM op. jednostkowe do 5 kg	KG	60					
11.	MIESZANKA KOMPOTOWA op. jednostkowe do 5 kg	KG	190					
12.	MIESZANKA WARZYWNA 7 - SKŁADNIKOWA op. jednostkowe do 5 kg	KG	41					
13.	MIESZANKA WARZYWNA - LECZO op. jednostkowe do 5 kg	KG	70					
14.	MIESZANKA WARZYWNA 9 – SKŁADNIKOWA op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
15.	MIESZANKA CHIŃSKA op. jednostkowe do 5 kg	KG	40					
16.	PAPRYKA CZERWONA - PASKI op. jednostkowe do 5 kg	KG	55					

17.	PAPRYKA – TRIO op. jednostkowe do 5 kg	KG	10					
19.	PIECZARKI PLASTRY op. jednostkowe do 5 kg	KG	140					
20.	PIEROGI Z SEREM op. jednostkowe do 5 kg	KG	35					
21.	PIEROGI RUSKIE op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
22.	PIERIGI Z TRUSKAWKĄ op. jednostkowe do 5 kg	KG	45					
23.	PIEROGI ZE SZPINAKIEM op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
25.	SZPINAK LIŚĆ op. jednostkowe do 5 kg	KG	75					
26.	SZPINAK PRASOWANY op. 5 kg	KG	1					
27.	TRUSKAWKI op. jednostkowe do 5 kg	KG	120					
28.	USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
29.	WARZYWA NA PATELNIĘ op. jednostkowe do 5 kg	KG	1					
30.	WŁOSZCZYŻNA PASKI op. jednostkowe do 5 kg	KG	105					
31.	PANIEROWANE FILETY RYBNE Z SOSEM SEROWYM LUB SZPINAKOWYM op. jednostkowe do 5 kg - min 40% ryby białej, sos szpinakowy min 15%	KG	13					
32.	FILET Z DORSZA 100% SHP ATLANTYCKI op. jednostkowe do 7 kg	KG	1					
33.	FILET Z DORSZA 100% SHP CZARNIAK op. jednostkowe do 7 kg glazura 5% - 10%	KG	1					
34.	FILET Z MORSZCZUKA 100% SHP 200 + (op. jednostkowe do 7 kg) glazura 5% - 10%	KG	1					
35.	FILET Z MORSZCZUKA 100% SHP (op. jednostkowe do 7 kg) glazura 5% - 10%	KG	1					
36.	FILET Z MIRUNY 100 % SHP Z/S 60 – 110 (op. jednostkowe do 7 kg) glazura 5% - 10%	KG	170					
37.	FILET Z MIRUNY Z/S 100% SHP 200+ (op. jednostkowe do 7 kg) glazura 5% - 10%	KG	1					
	RAZEM	x	X					

WARTOŚĆ NETTO (słownie złotych):.....

WARTOŚĆ BRUTTO (słownie złotych):.....

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE TOWARÓW

I. Owoce i warzywa mrożone (dotyczy pozycji od 1 – 30)

- powinny być dostarczane w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach, posiadających stosowne atesty, bez oznak rozmrożenia. Opakowania nie powinny wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Transport powinien odbywać się zgodnie z wymogami HACCP i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi. Dostarczane produkty w dniu dostawy powinny posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

- zapach świeży, smak typowy, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie.

II. Ryby mrożone (dotyczy pozycji od 31 – 37)

filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;

– zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,

– tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu,

– właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania kwalifikacyjne: barwa: tkanka mięsna jasna, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych.

Cechy dyskwalifikujące:

- filety częściowo lub w całości rozmrożone,
- przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.

Opakowania:

Filety mrożone w blokach zapakowane w kartony do 7kg, ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy

- temperatura wewnątrz bloku $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.

Podpis oferenta