

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Białymstoku **DDPS/1/4/21**.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na dowolną liczbę części.
3. Zamówienie podzielono na części:
 - pakiet 1 – mięso;
 - pakiet 2 – owoce i warzywa;
 - pakiet 3 – ryby;
 - pakiet 4 – mrożonki;
 - pakiet 5 – artykuły mleczarskie;
 - pakiet 6 – pieczywo;
 - pakiet 7 – artykuły spożywcze.

Pakiet 1 – mięso

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Boczek wędzony	kg	97
2.	Boczek surowy	kg	21
3.	Filet z kurczaka	kg	755
4.	Kaszanka	kg	36
5.	Karkowina b/kości	kg	900
6.	Kiełbasa biała surowa	kg	177
7.	Kości schabowe	kg	1220
8.	Kurczaki	kg	660
9.	Łopatka b/kości	kg	1953
10.	Porcje rosołowe z kurczaka	kg	573
11.	Schab b/kości	kg	450
12.	Udka z kurczaka	kg	1488
13.	Wątroba wieprzowa	kg	260
14.	Kiełbasa toruńska	kg	336
15.	Żeberka paski	kg	237
16.	Mortadela	kg	90
17.	Serdelki	kg	32
18.	Szynkówka b/kości	kg	385
19.	Podgardle	kg	30
20.	Serca wieprzowe	kg	120

Wymagania jakościowe :

1. Mięso ma pochodzić z krajowych hodowli, powinno mieć barwę ciemnoróżową, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa (wieprzowego), gatunek I, mięśnie piersiowe w przypadku filetu z kurczaka powinny być pozbawione kości i ścięgien, prawidłowo ukrwione, bez przebarwień, bezwonne, bez uszkodzeń mechanicznych, gatunek I.
2. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postępowaniem (każda dostawa) muszą posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą dostarczanego asortymentu.
3. Mięso musi być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych) i odpowiadać wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 roku poz. 2021 z późn. zm.).
4. Mięso ma być dostarczane w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz wynika z rozbioru technologicznego półtuszy wieprzowych. Zapis ten nie dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę kulinarną.
5. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:
 - a) obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,
 - b) oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,
 - c) zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,
 - d) składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami,
 - e) obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości.
6. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 6 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 2 - owoce i warzywa

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Burak ćwikłowy podłużny, czerwony, luz	kg	2263
2.	Burak młody (lipiec - sierpień)	kg	342
3.	Botwina	szt.	60
4.	Cebula, żółta, luz	kg	1093
5.	Cebula młoda (lipiec - sierpień)	kg	270
6.	Fasola	kg	345
7.	Groch	kg	270
8.	Czosnek główki	główka	25
9.	Jabłka	kg	1300
10.	Jaja	szt.	14793

11.	Kapusta biała	kg	1860
12.	Kapusta czerwona	kg	158
13.	Kapusta kwaszona	kg	696
14.	Kapusta młoda	kg	212
15.	Kapusta pekińska	kg	328
16.	Kapusta wczesna (czerwiec - sierpień)	główka	364
17.	Koper	pęczek	691
18.	Marchew	kg	2780
19.	Marchew młoda (czerwiec - sierpień)	kg	575
20.	Ogórek gruntowy	kg	122
21.	Ogórek świeży (maj - październik)	kg	784
22.	Ogórek kwaszony	kg	700
23.	Papryka (sierpień - wrzesień)	kg	47
24.	Pieczarki	kg	572
25.	Pietruszka natka	pęczek	766
26.	Pomidor (maj - październik)	kg	628
27.	Por	kg	457
28.	Rzepa biała "sopel"	kg	527
29.	Rzodkiewka	pęczek	51
30.	Salata	główka	216
31.	Seler	kg	728
32.	Seler z nacią	szt.	140
33.	Szczypior	pęczek	52
34.	Śliwki świeże	kg	105
35.	Ziemniaki	kg	18000
36.	Ziemniaki młode (czerwiec - sierpień)	kg	5505
37.	Arbuz	kg	25
38.	Banan	kg	1
39.	Kalafior świeży	kg	30
40.	Rabarbar	kg	70
41.	Truskawka świeża	kg	6
42.	Zestaw do kiszenia	szt.	24
43.	Wiśnie świeże	kg	27

Wymagana jakość:

1. Warzywa i owoce powinny być:

- Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- Barwa: Typowa dla odmiany;
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

2. Dostawa warzyw i owoców obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do siedziby Zamawiającego oraz wstawienie do magazynu żywnościowego.
3. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego do 5 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 3 – ryby

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Filet śledziowy	4 kg	184
2.	Filet z dorsza ze skórą	7 kg	139
3.	Filet z ryby bez skóry (miruna) shatter pack	12,5 kg	139
4.	Filet z ryby bez skóry (morszczuk)shatter pack	7 kg	100

Wymagana jakość:

Ryby powinny być gatunku I, bez ości i wyrostków, polifosforanu i glazury. Powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Przewożone w odpowiedniej temperaturze i warunków sanitarnych pojazdu. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego do 5 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 9.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 4 - mrożonki

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Kalafior luz	2,5 kg	25
2.	Kartacze luz	2,5 kg	145
3.	Flaczki suche paczkowane po 0,9 kg	0,9 kg	180
4.	Marchew luz	2,5 kg	40
5.	Marchew mini luz	2,5 kg	150
6.	Groszek zielony luz	2,5 kg	20
7.	Fasolka szparagowa luz	2,5 kg	445
8.	Mieszanka warzywna 7 składnikowa luz	2,5 kg	300

9.	Mieszanka kompotowa	2,5 kg	295
10.	Porzeczka czarna luz	2,5 kg	295
11.	Porzeczka czerwona luz	2,5 kg	380
12.	Truskawka luz	2,5 kg	183
13.	Wiśnia luz	2,5 kg	260

Wymagana jakość:

Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, rozmrożone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelnione. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę mrożonek muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymagania sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego do 5 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 5 – artykuły mleczarskie

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Masło op. 200g.	1 kg	58
2.	Maślanka 1l	1 l	698
3.	Mleko 2% 1l	1 l	343
4.	Ser biały, półtłusty	1 kg	455
5.	Ser żółty	1 kg	0,50
6.	Serek topiony, śmietankowy 100g	szt.	655
7.	Śmietana 18 % op. 400 ml, bez skrobi modyfikowanej	szt.	4990

Wymagana jakość:

Wykonawca będzie dostarczał artykuły mleczarskie, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów mleczarskich muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymagania sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego do 5 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W

wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 6 – pieczywo

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Bułki pszenne, na bułkę tartą	szt.	9515
2.	Chleb baltonowski 600 g (krojony)	szt.	10944
3.	Chleb baltonowski 600 g	szt.	1520
4.	Chleb pogodny 550 g	szt.	1520
5.	Pączki 50 g	szt.	1920
6.	Paluch wyborny 75g	szt.	50

Uwagi: Chleb baltonowski 600 g (krojony) - 36 szt. dziennie x 304 dni;
Chleb baltonowski 600 g - 5 szt. dziennie x 304 dni;
Chleb pogodny 550 g - 5 szt. dziennie x 304 dni.

Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego 6 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.

Pakiet 7 – artykuły spożywcze

Lp.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość
1.	Budyń waniliowy op. 64g	szt.	181
2.	Chrzan op. 250g	szt.	10
3.	Cukier op. 1 kg	kg	1332
4.	Cukier puder 1 kg	kg	2
5.	Cukier waniliowy op. 16g	szt.	230
6.	Czosnek granulowany op. 20g	szt.	522
7.	Cynamon op. 20g	szt.	266
8.	Herbata op. 100 g	szt.	38
9.	Herbata owocowa op.60g	szt.	14
10.	Kasza gryczana 1 kg	szt.	35
11.	Kasza jęczmienna 1 kg	kg	500
12.	Kasza pęczak 1 kg	kg	100
13.	Ketchup Pudliszki lub Kotlin 450 g	kg	1
14.	Kisiel 1 kg	szt.	60

15.	Komcentrat pomidorowy 30% Dawtona lub Pudliszki op. 90 kg	szt.	386
16.	Kwasek cytrynowy op. 20g	szt.	428
17.	Liść laurowy op. 10g	szt.	432
18.	Majeranek op. 10 g	kg	393
19.	Majonez Napoleoński 900g	szt.	221
20.	Makaron z durum świderki op. 5 kg	szt.	550
21.	Makaron z durum nitki op. 5 kg	szt.	90
22.	Makaron z durum penne op. 5 kg	szt.	160
23.	Mąka tortowa 1 kg	szt.	1152
24.	Mąka ziemniaczana 1 kg	szt.	23
25.	Musztarda 500g	kg	14
26.	Ocet 10 % spirytusowy 0,5 l	kg	117
27.	Papryka op. 20g	kg	77
28.	Pieprz naturalny op. 20g	kg	746
29.	Pieprz ziołowy op. 20g	kg	858
30.	Przyprawa typu maggi 1 l	kg	242
31.	Przyprawa warzywna "Kucharek", "Warzywko", "Vegeta" 1 kg	szt.	457
32.	Przyprawa do flaków 1kg	szt.	2
33.	Przyprawa do drobiu 1kg	szt.	9
34.	Pasztet drobiowy 280g	szt.	114
35.	Pasztet drobiowy 195g	szt.	48
36.	Proszek do pieczenia 15g	szt.	4
37.	Rosół w kostkach "Winiary" lub "Knorr" op. 180g	szt.	1088
38.	Ryż biały, długoziarnisty 1 kg	szt.	663
39.	Sól 1 kg	szt.	464
40.	Syrop owocowy wiśniowy 2 l Betex	szt.	16
41.	Syrop owocowy malinowy 2 l Betex	kg	16
42.	Szczaw konserwowy 900g	kg	173
43.	Ziele angielskie op. 20g	kg	452
44.	Dżem owocowy Łowicz lub Agrowita truskawka 280g	szt.	30
45.	Dżem owocowy Łowicz lub Agrowita wiśnia 280g	szt.	30
46.	Dżem owocowy Łowicz lub Agrowita porzeczka 280g	szt.	30
47.	Olej typu Kujawski 1 l	szt.	390
48.	Olej typu Kujawski 3 l	kg	163
49.	Olej typu Kujawski 5 l	kg	51
50.	Drożdże suszone 8g	szt.	20
51.	Bazylija suszona 10g	szt.	50
52.	Oregano suszone 10g	szt.	50
53.	Rozmaryn suszony 15 g	szt.	50
54.	Przyprawa do ziemniaków 1 kg	szt.	5

Wymagana jakość:

Wymagane jest aby produkty suche miały konsystencję sypką, były bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowane były w torebki, opakowanie ma być nienaruszone, wolne od

zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem ważności.

Dostawy

Dostawy realizowane będą, zgodnie ze złożonymi zamówieniami, w zależności od potrzeb Zamawiającego do 5 razy w tygodniu, w dni robocze w godzinach rannych (7.30 – 8.30). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dostawy w dogodnym dla siebie terminie.