

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Zamawiający:

Bursa Szkolna w Bełchatowie, ul. Czapliniecka 66, 97-400 Bełchatów.

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie prowadzone zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień obowiązującym w Centrum Usług Wspólnych

3. Nazwa zamówienia:

Zakup wraz z dostawą artykułów spożywczych, zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem dla Bursy Szkolnej w Bełchatowie, ul. Czapliniecka 66, 97-400 Bełchatów.

4. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Zakup wraz z sukcesywną dostawą artykułów spożywczych dla Bursy Szkolnej w Bełchatowie, ul. Czapliniecka 66, 97-400 Bełchatów.

2. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- Część 1 - Warzywa i owoce
- Część 2 - Artykuły suche i konserwowe;
- Część 3 - Wyroby piekarnicze
- Część 4 - Nabiał;
- Część 5 - Mięso i przetwory mięsne;
- Część 6 - Drób
- Część 7 - Mrożonki;

3. **Zamówienie realizowane** będzie na potrzeby Bursy Szkolnej w Bełchatowie, obsługiwanej przez Centrum Usług Wspólnych.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Wymagania funkcjonalne:

- przedmiot zamówienia obejmuje zakup i sukcesywne dostawy artykułów spożywczych zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego;
- dostawy muszą być realizowane terminowo, w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego oraz na zasadach wskazanych w OPZ;
- dostarczone artykuły spożywcze muszą umożliwić przygotowanie pełnowartościowych posiłków dla około 60 uczniów korzystających ze stołówki bursy szkolnej, zgodnie z jadłospisem i wymaganiami oraz z obowiązującymi przepisami prawa;
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłość dostaw oraz możliwość realizacji zamówień przez cały okres obowiązywania umowy;
- produkty wymagające szczególnych warunków transportu i przechowywania muszą być dostarczone z zachowaniem tych warunków;
- szczegółowy asortyment, ilości, terminy oraz warunki realizacji dostaw określono w pozostałej części OPZ;

2. Wymagania techniczne / jakościowe:

- oferowane artykuły spożywcze muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- produkty muszą być świeże, pełnowartościowe, pierwszego gatunku, wolne od wad jakościowych, zanieczyszczeń i uszkodzeń;
- artykuły spożywcze muszą być dostarczone w oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, nieuszkodzonych opakowaniach producenta, właściwych dla danego rodzaju produktu;
- opakowania muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zawierać w szczególności nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz dane producenta;
- termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości poszczególnych produktów nie może

być krótsza niż wymagany w OPZ;

- parametry jakościowe poszczególnych artykułów spożywczych muszą odpowiadać wymaganiom określonym w szczegółowym opisie asortymentu stanowiącym część OPZ. Oferowane produkty nie mogą posiadać parametrów jakościowych gorszych od określonych przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia, że osoby uczestniczące w realizacji zamówienia posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych, są przeszkolone w zakresie zasad higieny żywności i systemu HACCP, przestrzegają obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz stosują zasady higieny osobistej i odzież ochronną, jeżeli jest wymagana przy wykonywanych czynnościach.

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa, w szczególności:

a. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisach wykonawczych wydanych na jej podstawie (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448);

b. ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1980);

c. rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. – wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i identyfikowalności;

d. rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – w sprawie higieny środków spożywczych;

e. rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. – w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

f. rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r. poz. 197). Rozporządzenie zostało wydane na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i wchodzi w życie 1 września 2026 r.

g. stosowanie zasad systemu HACCP oraz innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.

3. Ilości / zakres rzeczowy:

Część 1 - Warzywa i owoce		
Godziny dostawy: trzy razy w tygodniu – poniedziałek, środa, piątek, w godz. 7:00-9:00		
Bazylia świeża	szt.	4
Mięta świeża	szt.	4
Borówka amerykańska	kg	5
Arbuz klasa jakości I	kg	10
Brzoskwinie klasa jakości I	kg	10
Buraki czerwone	kg	30
Marchew korzeń klasa jakości I	kg	90
Cebula klasa jakości I	kg	50
Cebula czerwona klasa jakości I	kg	5
Czosnek główka	szt.	10
Brokuły świeże	szt.	40
Fasola szparagowa żółta, zielona	kg	15

Fasola (średnia) Jaś	kg	10
Groch łupany	kg	10
Papryka czerwona, żółta, zielona	kg	60
Pomidor świeży klasa jakości I	kg	100
Pomidor malinowy klasa jakości I	kg	80
Pieczarka	kg	60
Ogórek gruntowy	kg	30
Ogórek zielony świeży klasa jakości I	kg	100
Ogórek małosolny	kg	20
Ogórek miódowy	kg	5
Ogórek kiszony twardy, klasa jakości I	kg	40
Sałata masłowa, klasa jakości I	szt.	60
Kapusta biała głowiasta, klasa jakości I	kg	80
Kapusta kiszona, klasa jakości I	kg	70
Kalafior świeży bez wykwitów	szt.	20
Banany, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	60
Kiwi klasa jakości I	kg	10
Jabłka luzem, klasa jakości I, o średnicy 6,5–8,00 cm (jedna z odmian): Ligol, Cortland, Alwa, Jonagored, Gala, Champion	kg	150
Gruszka luzem, klasa jakości I	kg	40
Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	15
Nektarynka klasa jakości I	kg	20
Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	35
Seler korzeń świeży klasa jakości I	kg	30
Seler naciowy klasa jakości I	szt.	6
Por świeży klasa jakości I	szt.	80
Ziemniaki bez ziemi, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość duża, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	800
Kapusta pekińska świeża, klasa jakości I	kg	30
Kapusta czerwona świeża, klasa jakości I	kg	20
Nać pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	80
Rzodkiewka (pęczek) klasa jakości I	szt.	100
Szczypiór (pęczek) klasa jakości I	szt.	80
Koper (pęczek) klasa jakości I	szt.	50
Cukinia młoda, długość 15–20 cm, klasa jakości I	kg	20
Cytryna klasa jakości I	kg	20

Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem	kg	40
Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	15
Sałata lodowa klasa jakości I	szt.	10
Kiełki rzodkiewki, słonecznika świeże	szt.	10
Mix sałat, intensywny, wyrazisty smak, umyte, gotowe do spożycia (opakowanie 150 g)	szt.	20
Rukola umyta, gotowa do spożycia (opakowanie 100 g)	szt.	5
Szpinak BABY umyty, gotowy do spożycia (opakowanie 200g)	szt.	20
Pomidorki koktajlowe	kg	10
Dynia hokkaido klasa jakości I	kg	10
Truskawki świeże klasa jakości I	kg	3
Winogrono klasa jakości I	kg	20
Ciecierzycza	kg	5
Soczewica czerwona	kg	10
Imbir świeży korzeń	kg	1
Orzechy włoskie klasa jakości I	kg	2
Jaja kurze rozmiar L	szt.	1700

Część 2 – Artykuły suche i konserwowe

Godziny dostawy: dwa razy w tygodniu, w godz. 7:00 – 14:00

Ananas plastry w lekkim syropie, w puszcze 550–565 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	12
Barszcz biały – butelka 500 ml	szt.	15
Bazylija 10 g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	15
Cebula prażona 100 g, produkt bez zbędnych wzmacniaczy smaku i sztucznych barwników, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	5
Ciastka zbożowe bez cukru (karton 6 szt.)	szt.	50
Ciecierzycza w zalewie 400 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	15
Cukier 1 kg	kg	80
Cukier waniliowy, opakowanie ok. 30 g	szt.	30
Curry 20 g, zioła wysokiej jakości, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	15

Chrzan tarty 180 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	szt.	3
Czosnek granulowany 20 g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	40
Cynamon mielony 15 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	5
Drożdże świeże 100 g	szt.	5
Dżem 210 g, 100% owoce (różne smaki), słodzony sokiem	szt.	300
Dżem 280 g niskosłodzony (różne smaki)	szt.	50
Fasola czerwona w puszcze 400 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	20
Filet z makreli w pomidorach 170 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	20
Galaretka – różne smaki, skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwniki naturalne, 70 g	szt.	20
Gałka muszkatołowa 10 g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	5
Herbata granulowana 90 g	szt.	70
Herbata miętowa w saszetkach, 100% liści mięty pieprzowej	szt.	2
Herbata rumiankowa, 20 torebek/30 g	szt.	2
Herbata owocowa, 20 torebek/40 g, różne smaki	szt.	5
Humus 150–250 g, słoik	szt.	10
Imbir ok. 15 g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	10
Kasza jęczmienna średnia 1 kg, bez ciał obcych	kg	25
Kasza jaglana 350 g, bez ciał obcych	szt.	10
Kasza bulgur 1 kg	kg	20
Kasza kuskus	kg	5
Kasza pęczak 1 kg, bez ciał obcych	kg	5

Kasza manna 1 kg	kg	5
Ketchup 450 g – produkt nie może zawierać konserwantów, bez dodatku cukru (sporządzony z minimum 150 g pomidorów na 100 g produktu)	szt.	50
Kakao naturalne 80 g	szt.	35
Koncentrat pomidorowy 190–200 g, min. 30%, w słoiku, konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony	szt.	70
Konfitura z żurawiny bez dodatku cukru 200–300 g	szt.	10
Kawa zbożowa typu Inka 150 g lub inna równoważna	szt.	15
Kminek 20 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	10
Kwasek cytrynowy 20 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	15
Przyprawa warzywna do potraw bez glutaminianu sodu 150 g	szt.	30
Kukurydza konserwowa złocista, bez dodatku cukru 400 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	50
Liść laurowy 6 g, 100% liścia laurowego, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	15
Lubczyk 8–10 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	10
Majonez składający się z oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7%, 500 ml, opakowanie szklane. Bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	szt.	50
Mąka kukurydziana	kg	1
Mąka pszenna TYP 480, 1 kg	kg	70
Skrobia ziemniaczana 1 kg	kg	8
Makaron różne rodzaje (świderki, pióra, kolanka, muszelki, łazanki) 400 g – bez konserwantów, sztucznych dodatków i aromatów, produkowany według tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor i zapach	szt.	120
Makaron nitka rosółowa jajeczny 250 g – bez konserwantów, sztucznych dodatków i aromatów, produkowany według tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor i zapach	szt.	30

Makaron spaghetti 400 g – bez konserwantów, sztucznych dodatków i aromatów, produkowany według tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor i zapach	szt.	30
Makaron spaghetti pełnoziarnisty 400 g	szt.	20
Zacierka jajeczna 250 g	szt.	20
Makaron łezki 250 g	szt.	20
Majeranek suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, 8 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	30
Marmolada wieloowocowa twarda 250 g	szt.	6
Musztarda 180 g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	szt.	30
Mieszanka studencka 40 g	szt.	120
Miód naturalny wielokwiatowy jednorazowy (25 g)	szt.	600
Ocet jabłkowy 500 ml	szt.	1
Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 1 l o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, typu Kujawski lub inny równoważny	szt.	70
Oliwa z oliwek extra virgin 250 ml	szt.	3
Oliwki w zalewie, w słoiku 140 g	szt.	5
Ogórek konserwowy, słoik 0,9 l	szt.	10
Oregano 10 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	10
Papryka słodka mielona 20 g, skład: papryka 100%, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	60
Papryka konserwowa 0,46/0,50 l	szt.	5
Pestki dyni łuskane 100 g	szt.	5
Pestki słonecznika łuskane 300 g	szt.	5
Płatki owsiane 0,5 kg (górskie)	szt.	15
Proszek do pieczenia 30 g	szt.	15

Płatki kukurydziane 250 g, bez dodatku słodku jęczmiennego	szt.	40
Płatki Granola 350 g, bez dodatku cukru	szt.	30
Musli owocowe lub wielozbożowe 50 g, bez dodatku cukru	szt.	90
Pieprz czarny mielony 18–20 g, skład: pieprz czarny 100%, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	60
Pomidory w puszcze bez skóry, krojone 400 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	100
Pomidory suszone w zalewie 270 g	szt.	15
Przyprawa do kurczaka 30 g (bez konserwantów i glutaminianu monosodowego), opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	30
Przyprawa Gyros 30 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	10
Przyprawa do dań meksykańskich 20–25 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	20
Przyprawa chińska 20–25 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	10
Ryż 1 kg	kg	60
Ryż do risotto 1 kg	kg	10
Seler konserwowy w słoiku 320 g	szt.	10
Sezam biały łuskany 300 g	szt.	4
Soda oczyszczona 70 g	szt.	2
Sól niskosodowa 1 kg	kg	20
Sok 0,3 l, 100% owocowy, bez cukru (butelka szklana)	szt.	200
Sok 0,3 l, 100% owocowo-warzywny, bez cukru (butelka szklana)	szt.	60
Woda niegazowana w butelkach 5 l (butelka bezkacyjna)	szt.	20
Sos sojowy 150 ml, bez sztucznych konserwantów, barwników i glutaminianu sodu	szt.	2
Szczaw konserwowy 100%, 300 g, bez zawartości octu spirytusowego	szt.	10

Tymianek 10 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	5
Tuńczyk w sosie własnym, puszka ok. 170 g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	15
Wafle ryżowe 100–130 g	szt.	30
Ziele angielskie – ziarna 15 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	15
Zioła prowansalskie 10 g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt.	30

Część 3 – Wyroby piekarnicze

Godziny dostawy: pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, w godz. 5:30 – 6:00

Chleb zwykły krojony 1 kg: mąka pszenna min. 60% - 65%, mąka żytnia min. 40% - 45%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, pieczywo krojone - grubość kromki 1 - 1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierający dane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny bochenek, chleb wyrośnięty, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata	szt.	500
Chleb razowy krojony, waga 500g, pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól	szt.	120
Chleb wielozziarnisty krojony, waga 500g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli; z dodatkiem ziaren (ziarna cięte jęczmienia, owsa, pszenicy, żyta, soi, sezamu, słonecznika i lnu	szt.	30
Chleb żytni krojony, waga 1kg, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.	szt.	15
Bułka zwykła, waga 100g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń.	szt.	1700

Bułka kajzerka, waga 50g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z krzyżowym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń.	szt.	600
Bułka graham, waga 90g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa	szt.	150
Bułka razowa, waga 90g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli; z dodatkiem ziaren (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane, dynia, sezam). Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń.	szt.	150
Bułka maślana 80g, pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd okrągły, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, cukier do 13,5g/100g	szt.	100
Bułka drożdżowa z serem lub owocami sezonowymi o wadze ok. 100g, bez polepszaczy i konserwantów, cukier do 13,5g/100g	szt.	350
Chłka waga ok. 500g, pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu, cukier do 13,5g/100g. Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń.	szt.	20
Paluch podłużny 100g, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń.	szt.	200
Bułka tarta drobna z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego 1kg	kg	5

Część 4 – Nabiał		
Godziny dostawy: od poniedziałku do czwartku, w godz. 7:00 – 9:00		
Ser żółty salami	kg	15
Ser salami z przyprawami	kg	15
Ser żółty gouda o zawartości tłuszczu min. 45%	kg	30
Serek topiony krążki (serki topione pakowane pojedynczo w formie trójkątów), jeden krążek o wadze 180g, zawartość tłuszczu max. 22g	szt.	30

Serek topiony plastry (130g jedno opakowanie), serki topione w plastrach pakowane pojedynczo, zawartość tłuszczu max. 22g	szt.	40
Skyr naturalny 150g	szt.	200
Skyr owocowy 150g, cukier max. 10g	szt.	200
Serek do smarowania (Almette MINI), opakowanie 120g dzielone na cztery	szt.	50
Serek do chleba różne smaki 100g	szt.	70
Ser feta półtłusty 270g	szt.	10
Ser Mozzarella 125g	szt.	20
Twaróg półtłusty, 250g, termin ważności ok. 14 dni, pakowany w folię	kg	80
Twarożek wiejski w kubku 200g max. 5% tłuszczu	szt.	40
Twarożek wiejski ze szczypiorkiem w kubku 200g max. 5% tłuszczu	szt.	40
Mleko 2% karton/ butelka 1l	L	800
Napój migdałowy karton 1l, min. 2% migdałów, lekko orzechowy smak, cukier 0g bez konserwantów i sztucznych barwników	szt.	40
Napój owsiany 1l, min. 9% owsa, naturalna słodycz, cukier 0g, bez konserwantów i sztucznych barwników	szt.	40
Śmietana 12%, 180g	szt.	40
Śmietana 12%, 330g	szt.	150
Śmietana 18%, 180g	szt.	10
Śmietana 18%, 370g	szt.	10
Śmietana 30%, 500g	L	3
Masło extra min. 82% tłuszczu	kg	120
Jogurt owocowy, 150g min. 2% owoców, żywe kultury bakterii jogurtowych, cukier max. 10g	szt.	60
Jogurt owocowy 150g / min. 9% owoców, żywe kultury bakterii, cukier max. 10g, bez konserwantów i sztucznych barwników	szt.	300
Jogurt naturalny, 150g	szt.	200
Jogurt do picia, 300g, cukier max. 10g	szt.	500
Jogurt grecki, 170g, mleko śmietanka, mleko zagęszczone od-tłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych min. 7% tłuszczu	szt.	5
Kefir	L	20
Maślanka 1l butelka	L	20

Część 5 – Mięso i przetwory mięsne		
Godziny dostawy: trzy razy w tygodniu – poniedziałek, środa, piątek, w godz. 7:00 – 9:00		
Boczek wędzony - mięso wieprzowe (100% boczku z półtuszy) bez żeber i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia.; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek	kg	15
Kiełbasa szynkowa wieprzowa, max. zawartość tłuszczu 18% termin przydatności 10 dni od daty dostawy	kg	15
Filet z indyka, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	15
Kabanosy	kg	10
Karczek wieprzowy gatunek I	kg	10
Kiełbasa wiejska, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50
Kiełbasa krucha, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
Kiełbasa dębicka, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20
Kiełbasa paluszki cienkie wieprzowe z szynki o zawartości nie mniejszej niż 90% z szynki, konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy, bez fosforantów, bez glutaminianu sodu, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50
Kiełbasa krakowska podsuszana, termin do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20
Pasztet zapiekany blok, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	4
Pasztet zapiekany blok z żurawina, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	4
Polędwica wieprzowa parzona sopočka, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30
Parówki z cielęciną, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
Szynka wieprzowa / drobiowa gotowana, wędzona (okrągła w siatce), termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	15
Szynka z komina, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	25
Szynka swojska, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
Polędwica drobiowa, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40

Szynka delikatesowa, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	5
Szynka pieczona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10
Schab pieczony na maśle, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20
Łopatka wieprzowa b/k i skóry, mięso chude, nieścięgnięte dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny nie zawierające chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi, bez przerostu tkanki tłuszczowej	kg	70
Schab wieprzowy surowy bez kości - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiewego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu	kg	30
Żeberka wieprzowe I gatunek, mięsne paski	kg	10
Wołowina bez kości zrazowa	kg	15
Łopatka wieprzowa mielona, mięso mielone z łopatki świeże, mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10% niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, niezawierające chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi	kg	20
Filet maślany z kurczaka, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20
Kurczak gotowany, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10

Część 6 - Drób		
Godziny dostawy: dwa razy w tygodniu, w godz. od 7:00 do 9:00		
Udko z kurczaka bez grzbietu, świeże, nie mrożone	kg	50
Filet z kurczaka bez skóry, świeży, nie mrożony	kg	50
Filet z indyka bez skóry, świeży, nie mrożony	kg	10
Porcja rosołowa ze skrzydłami, świeża, nie mrożona	kg	40
Kurczak świeży, nie mrożony	kg	10
Pałka z kurczaka, świeża, nie mrożona	kg	20
Skrzydło z kurczaka świeże, nie mrożone	kg	20

Część 7 – Mrożonki		
Godziny dostaw: dwa razy w tygodniu, w godz. 7:00 – 14:00		
Śliwki	kg	15
Wiśnie	kg	20

Truskawki	kg	30
Maliny	kg	5
Kalafior	kg	10
Mieszanka kompotowa	kg	15
Filet z miruny mrożony, bez skóry (0%glazury)	kg	10
Filet z miruny ze skórą mrożony (glazura do 3-5%)	kg	10
Filet z dorsza mrożony (glazura do 3-5%)	kg	15
Paluszki rybne panierowane 300g, min. 65% fileta z ryby białej, 100% czyste mięso (nie mielone), prosta panierka (bez substancji zagęszczających i wzmacniaczy smaku)	szt.	40
Makrela wędzona	kg	6
Groszek zielony	kg	15
Groszek z marchewką	kg	2,5
Fasola szparagowa zielona	kg	10
Mieszanka warzywna 7-składnikowa	kg	15
Dynia mrożona	kg	5

Uwaga:

Podane w OPZ ilości poszczególnych artykułów spożywczych są ilościami szacunkowymi i służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Rzeczywista ilość zamawianych produktów będzie wynikała z bieżących potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych artykułów w ramach poszczególnych części zamówienia, z zastrzeżeniem nieprzekroczenia maksymalnej wartości umowy. Zmiana ilości zamawianych produktów nie stanowi zmiany umowy i nie będzie stanowić podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.

4. Standardy wykonania:

- dostawy artykułów spożywczych będą realizowane sukcesywnie zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego przez cały okres obowiązywania umowy;
- dostawy będą realizowane do siedziby Zamawiającego, na koszt Wykonawcy, w dniach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
- Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy środkami transportu przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych spełniające wymagania sanitarne określone w obowiązujących przepisach prawa;
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze w ilościach zgodnych ze złożonym zamówieniem oraz w sposób zapewniający zachowanie ich jakości, wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia zgodności dostarczonych produktów z wymaganiami określonymi w OPZ oraz odmowy odbioru produktów niespełniających tych wymagań;
- w przypadku stwierdzenia wad jakościowych, ilościowych lub innych Wykonawca zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia dostawy na własny koszt w terminie określonym przez Zamawiającego;
- sposób transportu i przechowywania artykułów spożywczych musi być zgodny z wymaganiami producenta oraz z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), oraz systemu HACCP;
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość artykułów spożywczych do momentu ich odbioru przez Zamawiającego;
- produkty wymagające przechowywania i transportu w kontrolowanej temperaturze muszą być przewożone z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego oraz w temperaturze właściwej dla danego rodzaju produktów.

5. Termin realizacji zamówienia:

1. Termin realizacji zamówienia od dnia zawarcia umowy do 31.12.2026 r.

6. Miejsce realizacji zamówienia

Bursa Szkolna w Bełchatowie, ul. Czapliniecka 66, 97-400 Bełchatów.

7. Warunki realizacji i odbioru:

1. Zamówienie będzie realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Odbiór każdej dostawy będzie potwierdzony podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego na dokumencie WZ, liście przewozowym lub innym dokumencie dostawy.
3. Podczas odbioru Zamawiający ma prawo sprawdzić zgodność dostawy z zamówieniem, w szczególności pod względem rodzaju, ilości, jakości, terminu przydatności do spożycia, stanu opakowań oraz zgodności z wymaganiami określonymi w OPZ.
4. Podpisanie dokumentu dostawy potwierdza wyłącznie odbiór ilościowy dostawy i nie pozbawia Zamawiającego prawa do zgłoszenia wad jakościowych ujawnionych po odbiorze.
5. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostawy z zamówieniem, w szczególności wad jakościowych, braków ilościowych, uszkodzeń opakowań, przekroczeniu terminu przydatności do spożycia lub dostarczenie produktów niezgodnych z zamówieniem, Zamawiający ma prawo zgłosić reklamację.
6. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji oraz wymiany wadliwych produktów lub uzupełnienia braków ilościowych na własny koszt w terminie następnego dnia roboczego do godziny 9:00.
7. Zamówienia będą składane drogą elektroniczną lub telefonicznie na adres e-mail magazyniera lub numer telefonu 44 632 12 52. Wykonawca każdorazowo potwierdzi przyjęcie zamówienia.
8. Osobą upoważnioną do składania zamówień ze strony Zamawiającego jest magazynier lub osoba go zastępująca.

8. Równoważność:

1. Jeżeli w OPZ użyto nazw własnych, znaków towarowych lub producentów, należy je traktować jako przykładowe.
2. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych, spełniających co najmniej te same parametry funkcjonalne, techniczne i jakościowe.

DYREKTOR
Bursy Szkolnej w Bełchatowie

A. Sarowska
mgr Agnieszka Sarowska-Rorat

.....
(Podpis Zamawiającego lub osoby upoważnionej)