

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy -
z podziałem na zadania: części I - IX

Część I	dostawa mięsa i produktów mięsnych
Część II	dostawa różnych artykułów żywnościowych
Część III	dostawa produktów mleczarskich
Część IV	dostawa warzyw, owoców świeżych
Część V	dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich
Część VI	dostawa mrożonych warzyw i owoców oraz ryb mrożonych
Część VII	dostawa jaj
Część VIII	garmażerka świeża
Część IX	dostawa filetów rybnych świeżych

CZĘŚĆ I - MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Boczek parzony	kg	85
2.	Filet z indyka	kg	110
3.	Filet z kurczaka	kg	50
4.	Filetówka drobiowa	kg	14
5.	Harnasiówka drobiowa	kg	7,5
6.	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	233
7.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	48
8.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	9
9.	Kiełbasa śląska	kg	100
10.	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	6
11.	Kiełbasa żywiecka wieprzowa	kg	20
12.	Kurczak cały świeży	kg	96
13.	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	926

14.	Masarski Stragan Pajda	kg	14
15.	Medaliony z indyka	kg	33
16.	Mięso gulaszowe z indyka	kg	220
17.	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	kg	110
18.	Piersi bez kości z kurczaka	kg	320
19.	Pierś z indyka wędzona	kg	12
20.	Podudzie z kurczaka	kg	170
21.	Polędwica drobiowa	kg	50
22.	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	20
23.	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	140
24.	Polędwica z pasieki	kg	7,5
25.	Przedudzie z kurczaka trybowane bez skóry	kg	60
26.	Przedudzie z kurczaka trybowane ze skórą	kg	95
27.	Schab bez kości	kg	382
28.	Schab biały	kg	6
29.	Schab cygański	kg	8
30.	Słonina	kg	40
31.	Sucha z fileta drobiowego	kg	16
32.	Szynka świeża (kulka)	kg	416
33.	Szynka wędzona drewnem	kg	9
34.	Szynka wieprzowa tradycyjna	kg	10
35.	Szynka wieprzowa wędzona, parzona	kg	36
36.	Szynka z piersi kurczaka	kg	14
37.	Szynka wiejska	kg	72
38.	Noga (udo) z kurczaka	kg	230
39.	Udło z kurczaka trybowane	kg	100
40.	Udziec z kurczaka	kg	290
41.	Udziec z indyka	kg	66
42.	Wątróbka z indyka	kg	120

43.	Wołowina górna, zrazowa	kg	55
-----	-------------------------	----	----

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 – 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 – 5 Wędliny
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, nie później niż do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - a. nazwę produktu,
 - b. termin przydatności do spożycia,
 - c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - d. warunki przechowywania,
 - e. oznaczenie partii produkcyjnej,
 - f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	<p>Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Mięso gulaszowe z indyka - kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2X2cm, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji</p>

		<p>obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pierś/Filet z kurczaka/indyka – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>
2.	Mięso wieprzowe	<p>Karkówka/Łopátka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jętki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha, żywiecka podsuszana, żywiecka, szynkowa wieprzowa Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od białoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
4.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od białoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do</p>

		białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5.	Wędzonki i szynki	Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk. Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6.	Mięso wołowe	Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	12
2.	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru 60g	szt.	755
3.	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g	szt.	430
4.	Buraczki czerwone wiórki tarte, op. 400 g	szt.	80
5.	Chrupsy plasterki jabłko naturalne lub jabłko z sokiem truskawkowym, op.18g	szt.	2900
6.	Chrupsy plasterki brzoskwinia lub ananas	szt.	900
7.	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru op.25g	szt.	1220
8.	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż, op.50 g	szt.	1200
9.	Ciecierzycy op. 5kg	szt.	90
10.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	820
11.	Cukier trzcinowy sypki, op. 1 kg	kg	12
12.	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	80
13.	Czekolada gorzka 100g	szt.	142

14.	Deser budyniowy z bitą śmietaną o smaku czekoladowym (Satino lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji), op. 170 g	szt.	450
15.	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	33
16.	Dżem jagodowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	33
17.	Dżem morelowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	55
18.	Dżem malinowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	84
19.	Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	18
20.	Dżem wiśniowy, słoik op. 280 g	szt.	62
21.	Fasola Jaś drobna lub średnia op. 5 kg	kg	240
22.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. puszka 170 g	szt.	180
23.	Groch łuszczone, połówki op. 5 kg	kg	90
24.	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 700 g	szt.	100
25.	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	12
26.	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	58
27.	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	94
28.	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	120
29.	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	280
30.	Herbata owocowa op. 25 szt.	op.	3
31.	Jagody goji suszone, op. 150 g	szt.	20
32.	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	26
33.	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 80 g	szt.	36
34.	Kasza gryczana op. 1 kg lub 5 kg	kg	170
35.	Kasza gryczana biała, op. 350 g	szt.	140
36.	Kasza jaglana op. 1kg lub 5kg	kg.	100
37.	Kasza jaglana op. foliowe 450 g	szt.	55
38.	Kasza jęczmienna op. 1 kg lub 5kg	kg	227
39.	Kasza Kus Kus, op. 1 kg	kg	50
40.	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	kg	60
41.	Kasza pęczak op. 1 kg lub 5kg	kg	110

42.	Kaszka kukurydziana, op. 400 g	szt.	50
43.	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	70
44.	Kawa zbożowa Kujawianka, op. 500g	szt.	30
45.	Ketchup łagodny Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość konc. pomid. min. 38% op. 470 g	szt.	10
46.	Ketchup łagodny Pudliszek dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt.	54
47.	Kisiel owocowy z cukrem bez sztucznych barwników, op. 77 g	szt.	500
48.	Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 litr	szt.	80
49.	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op.950 g	szt.	240
50.	Koncentrat pomidorowy 30% Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 200g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	287
51.	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op.185g	szt.	80
52.	Krem czekoladowy 230 g	szt.	14
53.	Kukurydza konserwowa, puszką op. 340 g	szt.	40
54.	Kukurydza konserwowa, op. słoik 680 g	szt.	50
55.	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	163
56.	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 500 ml i 700 ml	szt.	85
57.	Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg.	szt.	40
58.	Makaron (nitka, muszelka duża ,mała świder, wstęgi) op. 0,5 kg.	kg	871
59.	Makaron (świderki, pióra)op. 5kg	szt.	500
60.	Makaron łazankowy op. 500 g	szt.	220
61.	Makaron pełnoziarnisty op. 500 g	szt.	150
62.	Makaron kokardka op. 500 g	szt.	80
63.	Makaron świderki/muszelka mała, op. 450 g	szt.	215
64.	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana, op. 250 g	szt.	33

65.	Mąka kukurydziana op. 1kg	szt.	60
66.	Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg	kg	170
67.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	55
68.	Mieszanka suszonych warzyw (marchew, pasternak, por, cebula, pietruszka), op. 1 kg	szt.	160
69.	Migdały w płatkach, op. 75 g	szt.	28
70.	Miód pszczele naturalny op. 1 l	szt.	48
71.	Miód pszczele naturalny op. 350 g	szt.	20
72.	Ocet jabłkowy 6% staropolski, op. Butelka 250 ml	szt.	28
73.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	394
74.	Olej słonecznikowy op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	30
75.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra vergine, 100% naturalna, bez konserwantów, op. butelka szklana 1 l	szt.	40
76.	Orzechy włoskie łuskane, op. 200 g	szt.	12
77.	Pasztet sojowy/sojowy z pomidorami, op. 113 g	szt.	140
78.	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	215
79.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 200 g	szt.	33
80.	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 400 g	szt.	12
81.	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	kg	45
82.	Płatki kukurydziane chrupiące z witaminami bez glutenu, op. 250 g	szt.	12
83.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 200 g	szt.	28
84.	Płatki owsiane błyskawiczne, op. foliowe 400 g	szt.	60
85.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	22
86.	Płatki śniadaniowe z miodem 250g	szt.	48
87.	Powidła węgierkowe, stoik op. 290 g	szt.	20
88.	Przecier ogórkowy, op. stoik 350 g	szt.	66
89.	Przyprawa bazylia op. 20 g	szt.	60
90.	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	38
91.	Podpłomyki 150g	szt.	150
92.	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	55

93.	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	100
94.	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	55
95.	Przyprawa imbir mielony, op. papierowe 15 g	szt.	28
96.	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	155
97.	Przyprawa kminek mielony, op. papierowe 20 g	szt.	14
98.	Przyprawa koperek suszony, op. papierowe 6 g	szt.	20
99.	Przyprawa kurkuma mielona, op. papierowe 20 g	szt.	28
100.	Przyprawa majeranek op. papierowe 8 g	szt.	152
101.	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	Szt.	55
102.	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	192
103.	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	215
104.	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	190
105.	Przyprawa lubczyk suszony op.	szt.	100
106.	Przyprawa liść lubczyku, op. papierowe 10 g	szt.	100
107.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 150 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	700
108.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, żółty kurczak, op. 500 g	szt.	40
109.	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	175
110.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 20 g	szt.	75
111.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 10 g	szt.	55
112.	Rodzynki, op. 200 g	szt.	12
113.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	200
114.	Ryż paraboliczny op.5 kg, gat. I	kg	250
115.	Ryż preparowany naturalny chrupiący (dmuchany), op. 50 g	szt.	42
116.	Sezam, op. 200 g	szt.	12
117.	Słonecznik łuskany, op. 200 g	szt.	20
118.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	20
119.	Soczewica czerwona, op. 350 g	szt.	12
120.	Sok owocowy 100% op. 0,2 litra	szt.	2500
121.	Passata pomidorowa, op. 4 kg bez glutamianu sodu, bez konserwantów	szt.	80

122.	Sól himalajska op.350g	kg	40
123.	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	154
124.	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	6
125.	Szczaw konserwowy siekany op.900g	szt.	120
126.	Wafle kukurydziane, op. 120 g	szt.	48
127.	Wafle ryżowe op.130g	szt.	260
128.	Zacierka op. foliowe 500g	szt.	60
129.	Zacierka Rędzińskiej Babci 2-jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	72
130.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. butelka 0,5 l	szt.	205
131.	Żurawina suszona, op. 400 g	szt.	12
132.	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej butelka poj.0,5l	szt.	360

UWAGA :

Podana przez zamawiającego ilość odnosi się do wymienionego w opisie produktu netto i nie uwzględnia wagi opakowania, zalewy, przypraw

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 80 00 00 – 6 Różne produkty spożywcze,
15 40 00 00 – 2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne,
15 60 00 00 – 4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych.
15 33 20 00 – 4 Przetworzone owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

CZĘŚĆ III - PRODUKTY MLECZARSKIE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów mleczarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	80
2.	Jogurt naturalny, op. 150 g	szt.	2010
3.	Jogurt naturalny, op. 330 g	szt.	350
4.	Jogurt naturalny, op. 370 g	szt.	950
5.	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	370
6.	Jogurt owocowy, z kawałkami owoców, opakowanie kubeczek plastikowy o pojemności 150 g	szt.	1000
7.	Jogurt z mleka koziego owocowy, op. 125 g	szt.	20
8.	Jogurt z mleka koziego naturalny, op. 120 g	szt.	10
9.	Margaryna op. 250 g	szt.	110
10.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1060
11.	Masło osełkowe, op. 300 g	szt.	1900
12.	Maślanka zwykła 1l	szt.	150
13.	Maślanka naturalna 0,75 l	szt.	330
14.	Mleko kozie 2,5 % tł., op. karton 0,5 l	szt.	85
15.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 liter	szt.	4460
16.	Ser puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	60
17.	Ser żółty blok	kg	25
18.	Ser żółty łagodny, krojony, op. 150 g	szt.	180
19.	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1 kg	szt.	60
20.	Ser żółty pakowany, op. 400 g	szt.	24
21.	Serek kanapkowy, op. 150 g	szt.	60
22.	Serek Mascarpone 500 g	szt.	67
23.	Serek Danio 140g	szt.	950
24.	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie o pojemności 150 g	szt.	55
25.	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	2 200

26.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	545
27.	Twaróg półtłusty	kg	320
28.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	66

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu najpóźniej do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty winne być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IV – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych warzyw i owoców dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Arbuz	kg	120
2.	Banan owoc	kg	1110
3.	Borówka amerykańska owoc	kg	30
4.	Brzoskwinia owoc	kg	100
5.	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	120
6.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	115
7.	Buraki czerwone tarte	kg	350
8.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	500
9.	Cebula czerwona	kg	80
10.	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	30
11.	Cukinia, poch. PL	kg	80
12.	Cytryna	kg	65
13.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	50
14.	Czosnek w główkach, poch. PL	kg	40
15.	Dynia Hokkaido	kg	30

16.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	660
17.	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	210
18.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1520
19.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	380
20.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	160
21.	Kapusta kiszona	kg	950
22.	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	77
23.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	50
24.	Kapusta pekińska	kg	255
25.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	60
26.	Kiwi owoc	kg	35
27.	Kiwi owoc	szt.	450
28.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	1050
29.	Malina owoc, poch. PL	kg	80
30.	Mandarynki owoc	kg	360
31.	Marchew, poch. PL	kg	1 440
32.	Melon	kg	148
33.	Mix sałat lub sałata kolorowa, op. foliowe	op.	90
34.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	1284
35.	Nektaryna owoc	kg	200
36.	Ogórek kiszony	kg	210
37.	Ogórek kiszony, op. 700 g	szt.	143
38.	Ogórek małosolny	kg	60
39.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	285
40.	Papryka świeża czerwona	kg	190
41.	Papryka świeża zielona	kg	30
42.	Papryka świeża żółta	kg	30
43.	Pieczarki świeże	kg	140
44.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	510
45.	Pomarańcze	kg	350
46.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	230
47.	Por, poch. PL	kg	340
48.	Rzodkiew biała	kg	90
49.	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	315
50.	Sałata lodowa	szt.	370

51.	Sałata zielona, poch. PL	szt.	160
52.	Sałatka belwederska (skład: ogórek świeży, woda, cebula, marchew, papryka, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g	szt.	100
53.	Sałatka firmowa (skład: kapusta biała, marchew, cebula, papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g	szt.	100
54.	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	120
55.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	540
56.	Szczaw siekany, słoik op. 295 g	szt.	180
57.	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	380
58.	Śliwka renkloda	kg	28
59.	Truskawka	kg	80
60.	Winogrona jasne owoc	kg	315
61.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	10 400

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 raz w tygodniu, poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień, innych wad wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Bułka kajzerka, ok. 50-55 g	szt.	4636
2.	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	870
3.	Bułka drożdżówka z serem, owocami	szt.	2090
4.	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	920
5.	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	420

6.	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	440
7.	Bułka weka, 350 g	szt.	70
8.	Bułka z ziarnami, ok. 70 g	szt.	180
9.	Chałka 250g	szt.	160
10.	Chleb fitness 400 g	szt.	100
11.	Chleb graham 400 g	szt.	150
12.	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	2 730
13.	Chleb kukurydziany 350 g	szt.	280
14.	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	340
15.	Chleb owsiany 350 g	szt.	280
16.	Chleb wieloziarnisty 400 g	szt.	800
17.	Chleb ze słonecznikiem 400 g	szt.	790
18.	Chleb żytni razowy 400 g	szt.	520
19.	Pączek z różą	szt.	75

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 6.30, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	86
2.	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	50
3.	Brokuł mrożony, op. 450 g	szt.	115

4.	Bukiet warzyw kwiatowych mrożonych, op. 450 g	szt.	72
5.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	54
6.	Dynia kostka mrożona, op. 450 g	szt.	143
7.	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	35
8.	Fasola szparagowa zielona, op. 450 g	szt.	154
9.	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	40
10.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	95
11.	Kompot owocowy – z rabarborem, ze śliwką, z truskawkami mieszanka op. 2,5 kg	szt.	315
12.	Malina mrożona, op. 2,5 kg	szt.	40
13.	Malina mrożona, op. 450 g	szt.	165
14.	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	75
15.	Mieszanka kompotowa wiśnia – porzeczka op. 2,5 kg	szt.	20
16.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	430
17.	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	48
18.	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	100
19.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	90
20.	Mrożony kalafior op. 450 g	szt.	83
21.	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 6 kg	kg	102
22.	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	50
23.	Porzeczka czarna mrożona op.2,5kg	szt.	30
24.	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	66
25.	Szpinak mrożony, op. 450 g	szt.	33
26.	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	100
27.	Truskawka mrożona, op. 450 g	szt.	154
28.	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	75
29.	Włoszczyzna op. 450 g	szt.	594
30.	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	64
31.	Zupa fasolowa, op. 450 g	szt.	77
32.	Zupa jarzynowa, op. 450 g	szt.	225

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w miesiącu, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VII- JAJA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55- 03 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	9430

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek wyrobów garmażeryjnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	840
2.	Pierogi z mięsem, ręcznie robione (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	630

3.	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	10
4.	Kluski śląskie	kg	245
5.	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	155
6.	Gołąbki z ryżem i mięsem (min. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	1030
7.	Kopytka	kg	260
8.	Kopytka leniwe	kg	180
9.	Naleśniki z serem	kg	280
10.	Naleśniki z jabłkiem	kg	20

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne
15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 10 dni.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IX – FILETY RYBNE ŚWIEŻE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek ryb świeżych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Filet z dorsza świeży bez skóry – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, o zwartej konsystencji, bez przebarwień świadczących o nieświeżości produktu.	kg	160

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 21 11 00 – 1 Świeże filety rybne
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

9. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - g. nazwę produktu,
 - h. termin przydatności do spożycia,
 - i. nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - j. warunki przechowywania,
 - k. oznaczenie partii produkcyjnej,
 - l. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
5. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i oplombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w czystym pojemniku, bez uszkodzeń mechanicznych. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.