

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**na dostawę artykułów żywnościowych dla oddziałów szkolnych i przedszkolnych Szkoły**  
**Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach**  
**z podziałem na zadania: części I – VII**

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 I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
<b>MIĘSO</b>			
1	Filet z indyka bez kości	kg	125
2	Mięso gulaszowe z indyka	kg	55
3	Filet z kurczaka bez kości	kg	320
4	Korpusy z kurczaka	kg	10
5	Kurczak cały	kg	50
6	Podudzie z kurczaka bez skóry	kg	131
7	Przedudzie z kurczaka bez skóry	kg	200
8	Łopatka wołowa bez kości	kg	35
9	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	100
10	Szynka surowa wieprzowa bez kości	kg	170
11	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	540
12	Schab bez kości	kg	118

13	Szponder wołowy	kg	32
<b>WĘDLINY</b>			
17	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	10
18	Polędwica drobiowa	kg	10
19	Polędwica sopocka	kg	10
20	Schab biały	kg	15
21	Szynka z piersi kurczaka	kg	10
22	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	szt	7
23	Kiełbasa śląska	kg	5

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.	<b>Mięso drobiowe</b>	<b>Kurczak cały świeży</b> - 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 wmięśniach; skóra bez

		<p>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 zjełczanego tłuszczu.</p> <p><b>Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie/ przedudzie z kurczaka trybowane bez skóry.</b> 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 zjełczanego tłuszczu.</p> <p><b>Mięso gulaszowe z indyka</b> - kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2X2cm, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji 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 zjełczanego tłuszczu.</p> <p><b>Pierś/Filet z kurczaka/indyka</b> – 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 zjełczanego tłuszczu.</p>
2.	<b>Mięso wieprzowe</b>	<p><b>Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka)</b> - 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 jełki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	<b>Kiełbasy grubo rozdrobnione</b>	<p><b>Kiełbasa: krakowska sucha, żywiecka podsuszana, żywiecka, szynkowa wieprzowa</b> 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</p>

		<p>składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>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.	<b>Kielbasy średnio rozdrobnione</b>	<p><b>Kielbasa śląska</b></p> <p>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.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka;</p> <p>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 blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5.	<b>Szynki</b>	<p><b>Szynki</b> - Produkty z szynki wieprzowej, o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6.	<b>Mięso wołowe</b>	<p><b>Łopatka/szponder</b> – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze.</p> <p>Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jęłki, stęchły, kwaśny).</p>

## CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

2.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4

1	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru op. 64 g	szt.	200
2	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g	szt.	285
3	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru op.25g	szt.	145
4	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż, op.50 g	szt.	250
5	Ciecierzycza op. 5kg	szt.	11
6	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	30
7	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	56
8	Dżem jagodowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	18
9	Dżem morelowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	10
10	Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	120
11	Fasola Jaś drobna lub średnia op. 5 kg	szt	20
12	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	35
13	Galaretka owocowa (różne smaki), op 75 g	szt	260
14	Groch łuszczone, połówki op. 5 kg	kg	13
15	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 700 g	szt.	130
16	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	1
17	Herbata melisa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	1
18	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	1
19	Herbata miętowa 20 torebek, op. 54 g	szt.	1
20	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	30
21	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	10
22	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 80 g	szt.	10
23	Kasza gryczana op. 1 kg	kg	82
24	Kasza jagłana op. 1kg lub 5 kg	kg.	105
25	Kasza jęczmienna op.1 kg lub 5kg.	kg	78
26	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	szt.	35
27	Kaszka kukurydziana, op. 400 g	szt.	6

28	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	30
29	Koncentrat pomidorowy 30% Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych , koloru i konsystencji, op. 950 g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	162
30	Kukurydza konserwowa, op. słoik 680 g	szt.	170
31	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	60
32	Makaron (muszelka duża ,mała świder, wstęgi) op. 0,5 kg.	szt	700
33	Makaron łazankowy op. 500 g	szt.	170
34	Makaron świderki/muszelka mała, op. 450 g	szt.	430
35	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana, op. 250 g	szt.	390
36	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. Papierowe 1 kg	kg	770
37	Miód pszczele naturalny op. 1 l	szt.	32
38	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	410
39	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	5
40	Płatki jaglane 100% naturalne, op.200 g	szt.	16
41	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	szt	25
42	Płatki owsiane błyskawiczne, op. 400 g	szt.	24
43	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 400 g	szt	5
44	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	34
45	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	46
46	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	314
47	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt	249
48	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	110
49	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g	szt.	100
50	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	szt.	62
51	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	43
52	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	140
53	Przyprawa pieprz ziółowy op. 20 g	szt.	82

54	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	164
55	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	194
56	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	200
57	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	100
58	Soczewica czerwona, op. 350 g	szt.	15
59	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	90
60	Syrop owocowy, op. 1 liter	szt.	10
61	Szczaw konserwowy siekany op.900g	szt.	35
62	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. butelka 0,5 l	szt.	60

**UWAGA :**

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

3.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 3 20 00 – 4 Przetworzone owoce i orzechy

4.Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.

5.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.

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 III – PRODUKTY MLECZARSKIE**

1.Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów mleczarskich dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	100
2.	Jogurt z mleka koziego, op. 125 g	szt.	20
3.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	51
4.	Mleko kozie 2,5 % tł., op. karton 0,5 l	szt.	30
5.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	300
6.	Ser żółty łagodny blok	kg	21
7.	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	200
8.	Twaróg półtłusty	kg	100
9.	Masło roślinne op. 250g	szt.	12
10.	Mleko sojowe 1 l	szt.	60
11.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	100
12.			

2.Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 0 00 00-3 - produkty mleczarskie

3.Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu najpóźniej do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.

4.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

5.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.

6.Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

#### **CZĘŚĆ IV – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

1.Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych warzyw i owoców dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.



<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Ananas	szt.	36
2	Arbuz	kg	5
3	Banan owoc	kg	50
4	Borówka amerykańska owoc	kg	10
5	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	220
6	Buraki czerwone, poch. PL	kg	60
7	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	150
8	Cukinia, poch. PL	kg	80
9	Cytryna	kg	29
10	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	60
11	Gruszka owoc, poch. PL	kg	135
12	Jabłko owoc, poch. PL	kg	60
13	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	180
14	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	150
15	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	175
16	Kapusta młoda, poch. PL	kg	40
17	Kapusta pekińska	kg	59,5
18	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	94
19	Kiwi owoc	szt.	359
20	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	80
21	Malina owoc, poch. PL	kg	20
22	Marchew, poch. PL	kg	2050
23	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	50
24	Ogórek kiszony, op. 1000 g	szt.	150
25	Ogórek świeży, poch. PL	kg	170
26	Papryka świeża czerwona	kg	70
27	Pieczarki świeże	kg	60

28	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	449
29	Pomarańcze	kg	60
30	Pomidor świeży, poch. PL	kg	61
31	Por, poch. PL	kg	270
32	Sałata lodowa	szt.	99
33	Sałata zielona, poch. PL	szt.	140
34	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	319
35	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	5010

2.Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

03 2 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy

3.Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 raz w tygodniu, poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.

4.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

5.Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień, innych wad wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.

6.Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

## **CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE**

1.Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Bułka kajzerka, ok. 50-55 g	szt.	1 100
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	440
3	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	1 100
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	440
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	440

6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	150
7	Bułka weka, 350 g	szt.	70
8	Chałka 250g	szt.	80
9	Chleb graham 400 g	szt.	612
10	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	570
11	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	448
12	Chleb wieloziarnisty 400 g	szt.	380
13	Chleb ze słonecznikiem 400 g	szt.	80
14	Chleb żytni razowy 400 g	szt.	350
15	Mały pączek z różą 50 g	szt.	220

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 6.30, 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.

## **CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	100
2	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg (oprócz czarniaka)	kg	230
3	Dynia kostka mrożona, op. 450 g	szt.	100
4	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	60

5	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	60
6	Frytki 2,5 kg	szt.	88
7	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	24
8	Kompot owocowy –mieszanek op. 2,5 kg	szt.	165
9	Malina mrożona, op. 450 g	szt.	10
10	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	363
11	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	40
12	Mrożona młoda marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	szt.	40
13	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	135
14	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 6 kg	szt.	58
15	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	20
16	Truskawka mrożona, op. 450 g	szt.	51
17	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	72
18	Ziemniaki półksiężyc op. 2,5 kg.	szt.	140
19	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	szt.	50

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, ustalone 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 oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Dobrzykowicach, ul. Szkolna 1, 55-002 Kamieniec Wrocławski (miejsce dostawy Dobrzykowice, ul. Sukcesu 2, 55-002 Kamieniec Wrocławski), zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
<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.	4 350

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, ustalone 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.