

MTP-OZR.271.2.33.2018.EZ

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

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	dostawa garmażerki

CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice 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	Filet z indyka bez kości	kg	910
2	Mięso gulaszowe z indyka	kg	200
3	Filet z kurczaka bez kości	kg	1400
4	Korpusy z kurczaka	kg	200
5	Kurczak cały	kg	300
6	Podudzie z kurczaka bez skóry	kg	500
7	Przedudzie z kurczaka bez skóry	kg	200
8	Łopatką wołowa bez kości	kg	250
9	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	150
10	Szynka surowa wieprzowa bez kości	kg	600
11	Łopatką wieprzowa surowa, bez kości	kg	1300
12	Schab bez kości	kg	700
13	Szponder wołowy	kg	150

14	Medaliony z indyka	kg	100
15	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	37
16	Kiełbasa krakowska sucha	kg	30
17	Polędwica drobiowa	kg	60
18	Polędwica sopocka	kg	20
19	Filetówka drobiowa	kg	45
20	Schab biały	kg	20
21	Szynka z piersi kurczaka	kg	55
22	Szynka wiejska	kg	90
23	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	szt.	70
24	Kiełbasa śląska	kg	200

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	Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

		<p>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 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 jełki, 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 20 mm. 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;</p>

		<p>konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladuróżowej 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 bladuróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej 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.	Wędzonki i szynki	<p>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.</p>
6.	Mięso wołowe	<p>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).</p>

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 250 g	szt.	40
2	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru op. 64 g, 75 g	szt.	800
3	Chrupsy plasterki brzoskwinia lub ananas, op 18 g	szt.	200

4	Chrupsy plasterki jabłko naturalne lub jabłko z sokiem truskawkowym, op. 18 g	szt.	800
5	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g, 40 g	szt.	800
6	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru op.25g	szt.	300
7	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż, op.50 g	szt.	1200
8	Ciecierzycza op. 5kg	szt.	20
9	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	2000
10	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	200
11	Dżem jagodowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	40
12	Dżem morelowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	40
13	Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	200
14	Fasola Jaś drobna lub średnia op. 1 kg, 5 kg	kg	69
15	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	200
16	Galaretka owocowa (różne smaki), op 75 g	szt.	800
17	Groch łuszczone, połówki op. 5 kg	kg	25
18	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	100
19	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 700 g	szt.	300
20	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	110
21	Herbata melisa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	110
22	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	350
23	Herbata miętowa 20 torebek, op. 54 g	szt.	110
24	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	70
25	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	20
26	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 80 g	szt.	200
27	Kasza gryczana op. 0,5 kg, 1 kg , 5 kg	kg	1200
28	Kasza jaglana op.0,5 kg, 1kg, 5 kg	kg.	560
29	Kasza pęczak op, 0,5 kg, 1 kg, 5 kg	kg	270
30	Kasza jęczmienna op.0,5 kg, 1 kg lub 5kg, 10 kg	kg	900
31	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg, 1 kg	szt.	120

32	Kaszka kukurydziana, op. 400 g, 500 g	szt.	40
33	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150 g	szt.	151
34	Ketchup łagodny Pudliszki dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt.	30
35	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki op. 77 g	szt.	600
36	Koncentrat pomidorowy 30% Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 950 g	szt.	700
37	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op. 185 g	szt.	120
38	Kukurydza konserwowa, op. słoik 680 g	szt.	300
39	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	150
40	Makaron (muszelka duża ,mała świder, wstęgi) op. 0,5 kg.	szt.	3000
41	Majonez kielecki, op. 700 ml	szt.	30
42	Makaron łazankowy op. 500 g,	szt.	800
43	Makaron świderki/muszelka mała, op. 500 g	szt.	550
44	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana, op. 250 g	szt.	500
45	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	1000
46	Miód pszczele naturalny op. 1 l	szt.	70
47	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	15
48	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	1000
49	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	83
50	Płatki jaglane 100% naturalne, op.200 g, op.	szt.	100
51	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	szt.	200
52	Płatki owsiane błyskawiczne, op. 400 g	szt.	100
53	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 400 g	szt.	50

54	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	40
55	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	80
56	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	800
57	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	800
58	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	300
59	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g	szt.	200
60	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	szt.	81
61	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	60
62	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	801
63	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	150
64	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	500
65	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	401
66	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	900
67	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	250
68	Soczewica czerwona, op. 350 g, 5 kg	kg	25
69	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	300
70	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	30
71	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	70
72	wafle ryżowe op. 130 g	szt.	100
73	zacierka Rędzińskiej Babci 2 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	60
74	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. butelka 0,5 l	szt.	100
75	Gałka muszkatołowa 15 g	szt.	15
76	Soda oczyszczona 70 g	szt.	15
77	Drożdże świeże 100 g	szt.	20
78	Owoce suszone 250g, 500 g, 1 kg	kg	50
79	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt.	1200

80	Makaron razowy, op. 400 g	szt.	200
81	Koncentrat pomidorowy 30% Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 200 g	szt.	60
82	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	30
83	Kotlety sojowe 100 g, 500 g, 1 kg	kg	83
84	Makrela wędzona	kg	50
85	Przyprawa zioła prowansalskie op. 11 g	szt.	30
86	Nutella, krem czekoladowy lub równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 230 g	szt.	25
87	Herbatniki op. 350 g	szt.	50

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 dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice 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.	500
2	Jogurt z mleka koziego, op. 125 g	szt.	20

3	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1500
4	Mleko kozie 2,5 % tł., op. karton 0,5 l	szt.	120
5	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	7000
6	Ser żółty łagodny blok	kg	160
7	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	2500
8	Twaróg półtłusty	kg	400
9	Masło roślinne op. 250g	szt.	50
10	Mleko sojowe 1 l	szt.	200
11	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	500

- 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 Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Ananas	szt.	200
2	Arbuz	kg	100
3	Banan owoc	kg	700
4	Borówka amerykańska owoc	kg	100
5	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	800
6	Buraki czerwone, poch. PL	kg	300
7	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	300

8	Cukinia, poch. PL	kg	200
9	Cytryna	kg	50
10	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	30
11	Gruszka owoc, poch. PL	kg	500
12	Jabłko owoc, poch. PL	kg	800
13	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	300
14	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	300
15	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	250
16	Kapusta młoda, poch. PL	kg	100
17	Kapusta pekińska	kg	120
18	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	350
19	Kiwi owoc	szt.	700
20	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	200
21	Malina owoc, poch. PL	kg	100
22	Melon	kg	70
23	Nektarynka	kg	150
24	Marchew, poch. PL	kg	7500
25	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	50
26	Ogórek kiszony, op. 1000 g	szt.	500
27	Ogórek świeży, poch. PL	kg	500
28	Papryka świeża czerwona	kg	400
29	Pieczarki świeże	kg	300
30	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1500
29	Pomarańcze	kg	200
30	Pomidor świeży, poch. PL	kg	300
31	Rzodkiewka	szt.	100
32	Por, poch. PL	kg	1000
33	Sałata lodowa	szt.	400
34	Sałata zielona, poch. PL	szt.	400
35	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	150
36	Śliwka renkloda/ węgierka	kg	35
37	Winogrona	kg	300
38	Truskawka	kg	150
39	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	960
40	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	15000

41	Mandarynka	kg	300
42	Brzoskwinie	kg	150
43	Botwinka	szt.	100
44	Brukselka	kg	200
45	Fasolka szparagowa	kg	150

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 4 razy 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 Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice 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.	2 505
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	700
3	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	1 500
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	1 500
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	300
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	700
7	Bułka weka, 350 g	szt.	150
8	Chałka 250g	szt.	200
9	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	1500
10	Chleb krojony, orkiszowy 500 g	szt.	400
11.	Chleb krojony wieloziarnisty 400 g	szt.	400
12	Chleb krojony żytni razowy 400 g	szt.	400

13	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	120
14	Mały pączek z różą 50 g	szt.	330
15	Rogal pszenny 90 g	szt.	330

- 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
1	2	3	4
1	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	300
2	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	500
3	Dynia kostka mrożona, op. 450 g, 2,5 kg	kg	100
4	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	150
5	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	150
6	Frytki 2,5 kg	szt.	100
7	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	70
8	Kompot owocowy –mieszanka op. 2,5 kg	szt.	800
9	Malina mrożona, op. 450 g	kg	40
10	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	640
11	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	70
12	Mrożona młoda marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	szt.	70
13	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	150
14	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 6 kg	szt.	62

15	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	40
16	Truskawka mrożona, op. 450 g	szt.	150
17	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	360
18	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	240
19	Mrożone Wiśnie, 450 g, 2,5 kg	kg	80
20	Mrożone jagody op. 300 g, 450 g, 2,5 kg	kg	20
21	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	szt.	200
22	Mintaj filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu	kg	300

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 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 VII- JAJA

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	19 185

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
- 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	250
2	Pierogi z serem, ręcznie robione	kg	125
3	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	125

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne
15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz 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 10 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.