

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**na dostawę artykułów żywnościowych w 2020 r.**  
**dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy**  
**z podziałem na zadania: części I - IX**

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

**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 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica 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.	Boczek parzony	kg	<b>70</b>
2.	Filet z piersi indyka (świeży)	kg	<b>90</b>
3.	Filet z piersi kurczaka	kg	<b>410</b>
4.	Filet złocisty	kg	<b>10</b>
5.	Filetówka drobiowa	kg	<b>10</b>
6.	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	<b>185</b>
7.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	<b>48</b>
8.	Kiełbasa krakowska pieczona ze spichlerza	kg	<b>8</b>
9.	Kiełbasa sucha z fileta drobiowa	kg	<b>22</b>
10.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	<b>8</b>
11.	Kiełbasa śląska	kg	<b>150</b>
12.	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	<b>22</b>
13.	Kiełbasa żywiecka wieprzowa	kg	<b>8</b>

14.	Kurczak cały świeży	kg	<b>60</b>
15.	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	<b>1142</b>
16.	Masarski Stragan Pajda, Szyńka	kg	<b>40</b>
17.	Medaliony z indyka	kg	<b>430</b>
18.	Wołowina Ligawa (surowa)	kg	<b>60</b>
19.	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	kg	<b>111</b>
20.	Pasztet maślany	kg	<b>6</b>
21.	Pierś z indyka wędzona	kg	<b>23</b>
22.	Podudzie z kurczaka	kg	<b>20</b>
23.	Połówka drobiowa	kg	<b>18</b>
24.	Połówka z pasieki	kg	<b>15</b>
25.	Połówka sopocka tradycyjna	kg	<b>38</b>
26.	Połówki wieprzowe surowe	kg	<b>270</b>
27.	Pierś gotowana indycza	kg	<b>15</b>
28.	Piersi z kurczaka	kg	<b>160</b>
29.	Szyńka wędzona drewnem	kg	<b>10</b>
30.	Szyńka wieprzowa tradycyjna	kg	<b>28</b>
31.	Szyńka wieprzowa wędzona , parzona	kg	<b>18</b>
32.	Szab bez kości	kg	<b>430</b>
33.	Szab biały	kg	<b>17</b>
34.	Szab Benedykta	kg	<b>9</b>
35.	Słonina	kg	<b>40</b>
36.	Sucha z fileta drobiowego	kg	<b>8</b>
37.	Sznka bez dymusia	kg	<b>18</b>
38.	Szyńka świeża (kulka)	kg	<b>470</b>
39.	Szyńka starobielska	kg	<b>14</b>
40.	Szyńka wieprzowa tradycyjna	kg	<b>17</b>
41.	Szyńka śląska	kg	<b>11</b>
42.	Szyńka wiejska	kg	<b>37</b>

43.	Noga (udo) z kurczaka	kg	400
44.	Noga (udo) z kurczaka b/kości	kg	157
45.	Udziec z kurczaka	kg	250
46.	Udziec z indyka	kg	30
47.	Wątróbka z indyka	kg	80
48.	Wołowina górna, zrazowa	kg	80

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: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 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.
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>	<p><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 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><b>Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez</b> - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji</p>

		<p>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><b>Mięso gulaszowe z indyka</b> – kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2x2, 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><b>Medaliony z indyka</b> - kawałki mięsa indyka, 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><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 zjełczałego 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</p>

		<p>jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p> <p>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>Kiełbasy średnio rozdrobnione</b>	<p><b>Kiełbasa 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>Wędzonki i szynki</b>	<p><b>Boczek parzony</b> - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk.</p> <p><b>Szynki</b> - Produkty z szynki wieprzowej, 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>Wołowina górna, zrazowa</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 jętki, stęchły, kwaśny).</p>

## 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 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Ananas plastry 580 g	szt.	<b>60</b>
2.	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	<b>220</b>

3.	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru 60g	szt.	<b>550</b>
4.	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g	szt.	<b>1320</b>
5.	Baton 7zbóżop.40g	szt.	<b>660</b>
6.	Suszone plasterki jabłko naturalne lub jabłko z sokiem truskawkowym, op.18g (chipsy)	szt.	<b>2500</b>
7.	Suszone plasterki brzoskwinia lub ananas op. 18g (chipsy)	szt.	<b>700</b>
8.	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru op.25g	szt.	<b>2520</b>
9.	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż, op.50 g	szt.	<b>1320</b>
10.	Ciasteczka owsiane z żurawiną 33g	szt.	<b>1200</b>
11.	Ciecierzycza op.450g	szt.	<b>10</b>
12.	Ciecierzycza op. 5kg	szt.	<b>20</b>
13.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	<b>1180</b>
14.	Cukier trzcinowy sypki, op. 1 kg	kg	<b>37</b>
15.	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	<b>90</b>
16.	Czekolada gorzka 100g	szt.	<b>55</b>
17.	Przyprawa Carry 20g	szt.	<b>20</b>
18.	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	<b>33</b>
19.	Dżem jagodowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	<b>24</b>
20.	Dżem morelowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	<b>24</b>
21.	Dżem malinowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	<b>40</b>
22.	Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	<b>90</b>
23.	Dżem wiśniowy, słoik op. 280 g	szt.	<b>40</b>
24.	Fasola Jaś drobna lub średnia op.400g	kg.	<b>170</b>
25.	Fasola Jaś drobna lub średnia op. 5 kg	szt.	<b>200</b>
26.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. puszka 170 g	szt.	<b>180</b>
27.	Filet z makreli w pomidorach z zawartością omega3op.puszka 170g	szt.	<b>180</b>
28.	Gałka muszkatołowa mielona 10g	szt.	<b>6</b>
29.	Groch łuszczoney,połówkiop.400g	szt.	<b>10</b>
30.	Groch łuszczoney, połówki op. 5 kg	kg	<b>20</b>
31.	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 700 g	szt.	<b>20</b>

32.	Herbata czarna ekspresowa Lipton lub równoważne op. 100 szt. (czysta cejlońska czarna herbata, bez dodatków 100x2g	szt.	<b>6</b>
33.	Herbata czarna granulowana Saga lub równoważna op. 90 g	szt.	<b>132</b>
34.	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	<b>57</b>
35.	Herbata owocowa Saga lub równoważne 20 torebek różne smaki op. 40 g	op.	<b>100</b>
36.	Herbata owocowa Sante lub równoważne 20 torebek różne smaki op. 60 g	op.	<b>390</b>
37.	Herbata owocowa Sante lub równoważne op. 25 szt.	op.	<b>10</b>
38.	Jagody goji suszone, op. 150 g	szt.	<b>20</b>
39.	Kakao naturalne Deco Moreno lub równoważne op. 150 g	szt.	<b>45</b>
40.	Kasza gryczana Sante lub równoważne op.500g	szt.	<b>126</b>
41.	Kasza gryczana Sante lub równoważne op. 1 kg	szt.	<b>70</b>
42.	Kasza gryczana biała Sante lub równoważne op. 350 g	szt.	<b>96</b>
43.	Kasza jagłana Sante lub równoważne op.1kg	szt.	<b>50</b>
44.	Kasza jagłana Sante lub równoważne op. 500 g	szt.	<b>140</b>
45.	Kasza jęczmienna Sante lub równoważne op.1 kg lub 5kg	szt.	<b>156</b>
46.	Kasza KusKus Sante lub równoważne op. 500g	szt.	<b>66</b>
47.	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	szt.	<b>81</b>
48.	Kasza pęczak Sante lub równoważne op.500g	szt.	<b>66</b>
49.	Kasza pęczak Sante lub równoważne op. 1 kg	kg.	<b>160</b>
50.	Kaszka kukurydziana, op. 400 g	szt.	<b>70</b>
51.	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna lub równoważna, op. 150g	szt.	<b>58</b>
52.	Kawa zbożowa Kujawianka lub różnoważna, op. 500g	szt.	<b>20</b>
53.	Kecup łagodny Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość konc. pomid. min. 38% op. 470 g	szt.	<b>12</b>
54.	Kecup łagodny Pudliszek dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	<b>30</b>
55.	Kisiel owocowy z cukrem bez sztucznych barwników, op. 77 g	szt.	<b>550</b>
56.	Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 litr	szt.	<b>80</b>
57.	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op.950 g	szt.	<b>220</b>
58.	Koncentrat pomidorowy 30% Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych , koloru i konsystencji, op. 200g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	<b>160</b>
59.	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op.170g	szt.	<b>135</b>

60.	Krem czekoladowy 230g	szt.	<b>9</b>
61.	Kukurydza konserwowa, puszka op. 340 g	szt.	<b>120</b>
62.	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	<b>300</b>
63.	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 500 ml i 700 ml	szt.	<b>140</b>
64.	Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg.	szt.	<b>50</b>
65.	Makaron wstążki (szeroka) 250g	Szt.	<b>60</b>
66.	Makaron 5-jajeczny nitka Czaniecki lub równoważny , op. 5 kg.	szt.	<b>10</b>
67.	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana Czaniecki lub równoważny, op. 250 g.	szt.	<b>33</b>
68.	Makaron (świderki, pióra) Lubella lub równoważne op. 5kg	szt.	<b>70</b>
69.	Makaron świderki Lubella lub równoważne op.450g	szt.	<b>120</b>
70.	Makaron świderki kolorowe Lubella lub równoważne op.450g	szt.	<b>80</b>
71.	Makaron muszelka duża Lubella lub równoważne op.450g	szt.	<b>256</b>
72.	Makaron muszelka mała Lubella lub równoważny op.500g	szt.	<b>120</b>
73.	Makaron łązankowy Lubella lub równoważny op. 500 g	szt.	<b>220</b>
74.	Makaron pełnoziarnisty Lubella lub równoważny op. 500 g	szt.	<b>180</b>
75.	Makaron kokardka Lubella lub równoważne op. 400 g	szt.	<b>45</b>
76.	Makaron pióra Lubella lub równoważne (rurka skośna) op. 400g	szt.	<b>65</b>
77.	Mąka kukurydziana op. 1kg	szt.	<b>80</b>
78.	Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg	kg	<b>170</b>
79.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	<b>85</b>
80.	Mieszanka studencka klasyczna op.200g	szt.	<b>260</b>
81.	Migdały w płatkach, op. 75 g	szt.	<b>28</b>
82.	Miód pszczeni naturalny op. 1 l	szt.	<b>48</b>
83.	Miód pszczeni naturalny op. 350 g	szt.	<b>18</b>
84.	Ocet jabłkowy 6% staropolski, op. Butelka 250 ml	szt.	<b>22</b>
85.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	<b>340</b>
86.	Olej słonecznikowy op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	<b>80</b>
87.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra vergine, 100% naturalna, bez konserwantów, op. butelka szklana 1 l	szt.	<b>18</b>
88.	Orzechy włoskie łuskane, op. 200 g	szt.	<b>260</b>
89.	Paszтет sojowy/sojowy z pomidorami, op. 113 g	szt.	<b>104</b>



90.	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	<b>126</b>
91.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 200 g	szt.	<b>33</b>
92.	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 400 g	szt.	<b>57</b>
93.	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	kg	<b>36</b>
94.	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op.400g	szt.	<b>33</b>
95.	Płatki kukurydziane chrupiące z witaminami bez glutenu, op. 250 g	szt.	<b>24</b>
96.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 200 g	szt.	<b>24</b>
97.	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	<b>54</b>
98.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	<b>24</b>
99.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.400 g	szt.	<b>24</b>
100.	Płatki śniadaniowe z miodem 500g	szt.	<b>60</b>
101.	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	<b>12</b>
102.	Przyprawa bazylia op. 20 g	szt.	<b>110</b>
103.	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	<b>60</b>
104.	Pieczycwo chrupkie op.170g	szt	<b>100</b>
105.	Podpłomyki 150g	szt.	<b>880</b>
106.	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	<b>20</b>
107.	Przyprawa gałka muskatołowa, op. 20 g	szt.	<b>30</b>
108.	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	<b>170</b>
109.	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	<b>210</b>
110.	Przyprawa imbir mielony, op. Papierowe 15 g	szt.	<b>35</b>
111.	Przyprawa liść laurowy op. Papierowe 6g	szt.	<b>400</b>
112.	Przyprawa kminek mielony, op. Papierowe 20 g	szt.	<b>35</b>
113.	Przyprawa kurkuma mielona, op. Papierowe 20 g	szt.	<b>40</b>
114.	Przyprawa majeranek op. papierowe 8 g	szt.	<b>210</b>
115.	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	Szt.	<b>30</b>
116.	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	<b>300</b>
117.	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	<b>380</b>
118.	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	<b>290</b>
119.	Przyprawa lubczyk suszony op. 1kg	szt.	<b>10</b>

120.	Przyprawa liść lubczyku, op. papierowe 8 g	szt.	<b>90</b>
121.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Naturop.500g bez wzmacniaczy smaku ,bez dodatku aromatów i barwników	szt	<b>32</b>
122.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 150 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	<b>600</b>
123.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, złocisty kurczak, op. 500g	szt.	<b>10</b>
124.	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	<b>210</b>
125.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 20 g	szt.	<b>120</b>
126.	Ryż parabolicznyop1.kg gat.1	szt.	<b>50</b>
127.	Rodzynki, op. 200 g	szt.	<b>200</b>
128.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	<b>130</b>
129.	Ryż paraboliczny op.5 kg, gat. I	kg	<b>70</b>
130.	Ryż preparowany naturalny op. 1kg	szt.	<b>12</b>
131.	Ryż chrupiący naturalny op. 50g	szt.	<b>660</b>
132.	Sezam, op. 200 g	szt.	<b>12</b>
133.	Słonecznik łuskany op.200g	szt	<b>71</b>
134.	Słonecznik łuskany, op. 1kg	szt.	<b>2</b>
135.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	<b>10</b>
136.	Soczewica czerwona, op. 350 g	szt.	<b>24</b>
137.	Soda oczyszczona op.20g.	szt.	<b>30</b>
138.	Sok owocowy 100% op. 0,2 litra	szt.	<b>1400</b>
139.	Passata pomidorowaop.500gbez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	<b>10</b>
140.	Passata pomidorowa, op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	<b>40</b>
141.	Sól himalajska op.350g	kg	<b>100</b>
142.	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	<b>154</b>
143.	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	<b>6</b>
144.	Szczaw konserwowy siekany op.900g	szt.	<b>70</b>
145.	Wafle kukurydziane, op. 120 g	szt.	<b>88</b>
146.	Wafle ryżowe op.130g	szt.	<b>148</b>
147.	Zacierka op. foliowe 500g	szt.	<b>30</b>
148.	Zacierka Rędzińskiej Babci 2-jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	<b>155</b>

149.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. butelka 0,5 l	szt.	<b>112</b>
150.	Żurawina suszona, op. 400 g	szt.	<b>137</b>
151.	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej butelka poj.0,5l	szt.	<b>274</b>

**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, poniedziałek – środa – piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 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. 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 bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w specyfikacji istotnych warunków zamówienia opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załączniki do SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego produktu musi znaleźć się w ofercie. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (rodzaj opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) a także posiadać cechy jakościowe (normy, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Opisuując przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 Pzp dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym.
- Wykazanie równoważności zaoferowanego przedmiotu spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania jakościowe określone przez zamawiającego.

**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 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica 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.	<b>220</b>
2.	Jogurt naturalny, op. 330 g	szt.	<b>100</b>
3.	Jogurt naturalny, op. 370 g	szt.	<b>620</b>
4.	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	<b>280</b>
5.	Jogurt owocowy, z kawałkami owoców, opakowanie kubeczek plastikowy o pojemności 150 g	szt.	<b>900</b>
6.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	<b>1200</b>
7.	Masło osekłowe o zawartości tłuszczu min 82% op. 300 g	szt.	<b>1300</b>
8.	Maślanka zwykła 1l	szt.	<b>60</b>
9.	Mleko kozie 2,5 % tł., op. karton 0,5 l	szt.	<b>60</b>
10.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	<b>1760</b>
11.	Mleko bez laktozy 2%, op. karton 0,5l	szt.	<b>18</b>
12.	Ser puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	<b>50</b>
13.	Ser żółty blok	kg	<b>40</b>
14.	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg.	<b>100</b>
15.	Ser topiony kremowy śmietankowy op.100g	szt.	<b>20</b>
16.	Ser żółty pakowany, op. 350 g	szt.	<b>24</b>
17.	Ser kozi w plastrach typu żółty op. 150g.	szt.	<b>80</b>
18.	Serek kanapkowy, op. 150 g	szt.	<b>90</b>
19.	Serek Mascarpone 500g	szt.	<b>58</b>
20.	Serek Danio 140g	szt.	<b>140</b>
21.	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie o pojemności 150 g	szt.	<b>40</b>
22.	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	<b>1500</b>
23.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	<b>550</b>
24.	Twaróg półtłusty	kg	<b>316</b>
25.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	<b>30</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie

3. Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane 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 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 Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica 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.	Arbuz	kg	<b>210</b>
2.	Ananas	szt.	<b>40</b>
3.	Awokado	szt.	<b>40</b>
4.	Banan owoc	kg	<b>1290</b>
5.	Borówka amerykańska owoc	kg	<b>30</b>
6.	Brzoskwinia	kg	<b>300</b>
7.	Brzoskwinia owoc	szt.	<b>890</b>
8.	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	<b>170</b>
9.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	<b>170</b>
10.	Buraki czerwone tarte, poch PL	kg	<b>400</b>
11.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	<b>430</b>
12.	Cebula czerwona, poch PL	kg	<b>30</b>
13.	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	<b>40</b>
14.	Cukinia, poch. PL	kg	<b>160</b>
15.	Cytryna	kg	<b>60</b>
16.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	<b>135</b>
17.	Dynia Hokkaido	kg	<b>40</b>

18.	Fasolka szparagowa, poch PL / sezonowo	kg	<b>75</b>
19.	Granat	szt.	<b>45</b>
20.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	<b>550</b>
21.	Jabłka prażone, op. 12 kg	szt.	<b>30</b>
22.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	<b>1920</b>
23.	Kalarepa, poch PL	szt.	<b>30</b>
24.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	<b>355</b>
25.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	<b>230</b>
26.	Kapusta kiszona, poch PL	kg	<b>840</b>
27.	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg, poch PL	kg	<b>30</b>
28.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	<b>130</b>
29.	Kapusta pekińska	kg	<b>300</b>
30.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	<b>85</b>
31.	Kiwi owoc	szt.	<b>530</b>
32.	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	<b>600</b>
33.	Koper świeży w pęczkach ok. 40g, poch. PL	kg.	<b>50</b>
34.	Malina owoc, poch. PL	kg	<b>30</b>
35.	Mandarynki owoc	kg	<b>170</b>
36.	Marchew, poch. PL	kg	<b>1250</b>
37.	Mango	szt.	<b>60</b>
38.	Melon	szt.	<b>120</b>
39.	Natka pietruszki w pęczkach ok.125g poch. PL	szt.	<b>800</b>
40.	Natka pietruszki w pęczkach ok.50g poch. PL	szt.	<b>50</b>
41.	Nektaryna owoc	szt.	<b>200</b>
42.	Nektaryna owoc	kg	<b>420</b>
43.	Ogórek kiszony, poch PL	kg	<b>150</b>
44.	Ogórek kiszony, op.1kg	kg	<b>80</b>
45.	Ogórek małosolny, poch PL	kg	<b>89</b>
46.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	<b>220</b>
47.	Papryka świeża czerwona, poch PL	kg	<b>90</b>
48.	Papryka świeża zielona, poch PL	kg	<b>15</b>

49.	Papryka świeża żółta, poch PL	kg	<b>15</b>
50.	Pieczarki świeże, poch PL	kg	<b>130</b>
51.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	<b>402</b>
52.	Pomarańcze	kg	<b>180</b>
53.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	<b>220</b>
54.	Por, poch. PL	kg	<b>170</b>
55.	Rzodkiew biała, poch PL	kg	<b>210</b>
56.	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	<b>330</b>
57.	Sałata lodowa	szt.	<b>380</b>
58.	Sałata zielona maślana, poch. PL	szt.	<b>220</b>
59.	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	<b>200</b>
60.	Sałatka firmowa (skład: kapusta biała, marchew, cebula, papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g	szt.	<b>120</b>
61.	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	<b>120</b>
62.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	<b>365</b>
63.	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	<b>326</b>
64.	Śliwka renkloda, poch PL	kg	<b>150</b>
65.	Truskawka świeża, poch PL / sezonowo	kg	<b>90</b>
66.	Winogrona jasne owoc	kg	<b>150</b>
67.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	<b>7700</b>

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 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 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 I CIASTKARSKIE**

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta

Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica 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.	Bułka kajzerka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	<b>1470</b>
2.	Bułka kajzerka wieloziarnista ok.50-55g	szt.	<b>400</b>
3.	Bułka barbequ, ok. 70g	szt.	<b>140</b>
4.	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	<b>1600</b>
5.	Bułka drożdżówka z serem, owocami	szt.	<b>200</b>
6.	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	<b>370</b>
7.	Bułka orkiszowa ok.70g	szt.	<b>440</b>
8.	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	<b>380</b>
9.	Bułka weka, 350 g	szt.	<b>80</b>
10.	Bułka wieloziarnista ok.70g	szt.	<b>300</b>
11.	Bułka z ziarnami, ok. 70 g	szt.	<b>480</b>
12.	Chałka 250g	szt.	<b>66</b>
13.	Chleb fitness 400 g	szt.	<b>150</b>
14.	Chleb graham 400 g	szt.	<b>360</b>
15.	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	<b>1600</b>
16.	Chleb kukurydziany 350 g	szt.	<b>120</b>
17.	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	<b>290</b>
18.	Chleb owsiany 350 g	szt.	<b>110</b>
19.	Chleb wieloziarnisty 400 g	szt.	<b>505</b>
20.	Chleb żytni bez drożdży z dynią 500 g	szt.	<b>80</b>
21.	Chleb żytni bez drożdży ze słonecznikiem 500 g	szt.	<b>80</b>
22.	Chleb żytni bez drożdży wieloziarnisty 500 g	szt.	<b>80</b>
23.	Chleb żytni razowy 400 g	szt.	<b>110</b>
24.	Pączek z różą	szt.	<b>75</b>
25.	Rogale maślane, ok.70g	szt.	<b>120</b>



2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej od godz. 5:30 do godz. 7:00, 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 Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Barszcz ukraiński mrożonka 450 g	szt.	<b>36</b>
2.	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	<b>70</b>
3.	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	<b>50</b>
4.	Brokuł mrożony, op. 450 g	szt.	<b>160</b>
5.	Bukiet warzyw kwiatowych mrożonych, op. 450 g	szt.	<b>120</b>
6.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	<b>90</b>
7.	Dynia kostka mrożona op.450g	szt.	<b>60</b>
8.	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>90</b>
9.	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	<b>55</b>
10.	Fasola szparagowa zielona, op. 450 g	szt.	<b>127</b>
11.	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	<b>30</b>
12.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	<b>70</b>
13.	Groszek zielony mrożony op.450g	szt.	<b>33</b>
14.	Kompot owocowy – z aronią, śliwką, truskawką mieszanka op. 2,5 kg	szt.	<b>110</b>
15.	Malina mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>80</b>
16.	Malina mrożona, op. 450 g	szt.	<b>60</b>

17.	Marchew kostka, op. 2,5kg	szt.	<b>50P</b>
18.	Marchewki mini op. 2,5kg	szt.	<b>77</b>
19.	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	<b>90</b>
20.	Mieszanka kompotowa op.450g	szt.	<b>550</b>
21.	Mieszanka kompotowa wiśnia – porzeczka op. 2,5 kg	szt.	<b>30</b>
22.	Mieszanka królewska op. 2,5kg	szt.	<b>55</b>
23.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	<b>280</b>
24.	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	<b>136</b>
25.	Mrożonka mieszanka różnych warzyw(zupa jarzynowa lub wiosenna)op.450g	szt.	<b>132</b>
26.	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	<b>80</b>
27.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	<b>100</b>
28.	Mrożony kalafior op. 450 g	szt.	<b>90</b>
29.	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>70</b>
30.	Porzeczka czarna mrożona op.2,5kg	szt.	<b>50</b>
31.	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	<b>60</b>
32.	Szpinak mrożony w kulkach, op. 450 g	szt.	<b>50</b>
33.	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>180</b>
34.	Truskawka mrożona, op. 450 g	szt.	<b>240</b>
35.	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	<b>110</b>
36.	Włoszczyzna op. 450 g	szt.	<b>2420</b>
37.	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	<b>64</b>
38.	Zupa fasolowa, op. 450 g	szt.	<b>20</b>
39.	Zupa jarzynowa, op. 450 g	szt.	<b>60</b>

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15896000-5 – Produkty głęboko mrożone  
15221000-3 – Ryby mrożone
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, 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 25 dni.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania 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 oraz ul. Wrocławska 52, 55- 03 Czernica 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.	<b>7800</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03142500 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, 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 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica 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.	Pampuchy op.320g	kg	<b>130</b>
2.	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	<b>880</b>
3.	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	<b>370</b>
4.	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	<b>90</b>
5.	Pierogi z jagodami	kg	<b>110</b>
6.	Pierogi z serem na słodko, ręcznie robione	kg	<b>160</b>

7.	Pierogi z jagodami, ręcznie robione	kg	60
8.	Kluski śląskie	kg	360
9.	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	406
10.	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	880
11.	Krokiety z brokułami	kg	300
12.	Kopytka	kg	320
13.	Kopytka leniwe	kg	50
14.	Knedle ze śliwkami	kg	60
15.	Naleśniki z serem	kg	340
16.	Naleśniki z jabłkiem	kg	12
17.	Pyzy z mięsem (min. 80% mięsa w nadzieniu)	kg	60
18.	Racuchy z jabłkami	kg	300
19.	Placki ziemniaczane	kg	300

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15851000-8 Produkty mączne  
15310000-4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
- Przewidywana częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, 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 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 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	<b>Filet z dorsza świeży bez skóry</b> – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, o zwartej konsystencji, bez przebarwień	kg	216

	świadczących o nieświeżości produktu.		
2.	<b>Filet z łososia świeży bez skóry – filety całe</b>	kg	<b>33</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15211100–1 Świeże filety rybne
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano 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 5 dni.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.