

MTP-OZR.271.2.30.2021.EZ

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

<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>dostawa garmażerki</b>

**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.

<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	Filet z indyka bez kości	kg	600
2	Mięso gulaszowe z indyka	kg	60
3	Filet z kurczaka bez kości	kg	1200
4	Kurczak cały	kg	350
5	Podudzie z kurczaka bez skóry	kg	660
6	Udka z kurczaka bez skóry	kg	900
7	Łopátka wołowa bez kości	kg	80
8	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	80
9	Szynka surowa wieprzowa bez kości	kg	650
10	Łopátka wieprzowa surowa, bez kości	kg	800
11	Schab bez kości	kg	500
12	Szponder wołowy	kg	250
13	Szynka cięleca	kg	70
14	Polędwiczki wieprzowe	kg	40

15	Schab cielęcy	kg	50
16	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	20
17	Kiełbasa krakowska sucha	kg	30
18	Polędwica drobiowa	kg	60
19	Polędwica sopocka	kg	20
20	Filetówka drobiowa	kg	60
21	Schab biały	kg	20
22	Szynka z piersi kurczaka	kg	45
23	Szynka wiejska	kg	75
24	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	szt	55
25	Kiełbasa śląska	kg	180
26	Kabanosy drobiowe	kg	30
27	Kiełbasa podwawelska	kg	100
28	Kabanosy wieprzowe	kg	30

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, od godz. 6:30 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><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 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 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><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.	Mięso wieprzowe	<p><b>Karkówka/Łopátka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka), schab cielęcy, szynka cielęca, polędwiczki wieprzowe</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 jelki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<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 20 mm.  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta,</p>

		<p>sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;</p> <p>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.</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>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 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.

**UWAGA :**

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	100
2	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru, bez sztucznych barwników dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt.	600
3	Chrupsy plasterki naturalne jabłko, brzoskwinia lub ananas, op. 25 g	szt.	800
4	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g	szt.	500
5	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru Sante op.25g	szt.	100
6	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż Sante, op.50 g	szt.	200
7	Ciecierzycza op. 1 kg	szt.	100
8	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	900
9	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	170
10	Dżem morelowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	50
11	Dżem truskawkowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	350
12	Fasola Jaś DUŻA op. 1 kg	kg	350
13	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	100
14	Galaretki owocowe (różne smaki), bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt.	430
15	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	100
16	Herbata czarna Lipto op. 100 szt	szt.	40
17	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 900 g	szt.	120
18	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	40
19	Herbata melisa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	40
20	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	320

21	Herbata miętowa 20 torebek, op. 54 g	szt.	40
22	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	100
23	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	370
24	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 80 g	szt.	80
25	Kasza gryczana op.1 KG	kg	800
26	Kasza jaglana op. 1 KG	kg.	50
27	Kasza pęczak op, 1 KG	kg	400
28	Kasza jęczmienna op.1 KG	kg	300
29	Kasza manna błyskawiczna, 0,5 kg	szt.	250
30	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	200
31	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.	50
32	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe, op, 75 g	szt.	350
33	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub Kotlin 30% lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 900 g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	773
34	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op, 170 g	szt.	120
35	Kukurydza konserwowa, op. słoik 900 g	szt.	250
36	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	160
37	Makaron 5 jajeczny (muszelka duża, muszelka mała, świder, wstęgi, spaghetti, rurki, lazania) op. 0,5 kg.	szt.	2900
38	Majonez, op. 700 ml	szt.	50
39	Makaron łazankowy 5 jajeczny op. 500 g,	szt.	350
40	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana, op. 250 g	szt.	1200
41	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. Papierowe 1 kg	kg	500

42	Miód pszczele naturalny op. 1 l	szt.	50
43	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	30
44	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	820
45	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	20
46	Płatki jaglane 100% naturalne, op.200 g, op.	szt.	40
47	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	szt.	400
48	Płatki owsiane błyskawiczne, op. 400 g	szt.	200
49	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 400 g	szt.	50
50	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	200
51	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	400
52	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	50
53	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	20
54	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	400
55	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g	szt.	300
56	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	szt.	60
57	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	180
58	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	700
59	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	400
60	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	500
61	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	350
62	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	600
63	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	80
64	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	150
65	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	300

66	Syrop owocowy Paola, op. 1 litr	szt.	80
67	Szczaw konserwowy siekany op.900g	szt.	150
68	wafle ryżowe op. 130 g	szt.	100
69	zacierka 5 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	SZT	200
70	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. Butelka szklana 0,5 l	szt.	220
71	Gałka muskatołowa 15 g	szt.	8
72	Soda oczyszczona 70 g	szt.	30
73	Drożdże Świeże 100 g	szt.	250
74	Owoce suszone - morele, śliwki, jabłka 1 kg	kg	50
74	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt.	2000
76	Makaron razowy 5 jajeczny, op. 500 g	szt.	200
77	Przyprawa majeranek, op 20 g	szt.	500
78	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	69
79	Masło orzechowe 100% orzechów op.700 g	szt.	30
80	Makrela wędzona	kg	10
81	Przyprawa zioła prowansalskie op. 11 g	szt.	20
82	Nutella, krem czekoladowy lub równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 230 g	szt.	40
83	Herbatniki op, 350 g	szt.	200
84	Krakersy, op. 100 g	szt.	100
85	Ciasteczka lubisie biszkoptowe z nadzieniem owocowym, op. 30 g	szt.	800
86	Chrupki kukurydziane, op. 120 g	szt.	200



87	Mus owocowy w tubce, op 120 g	szt.	900
88	Baton ciniminis, op. 25 g	szt.	500
89	Baton nesquik, op. 25 g	szt.	160
90	Orzechy włoskie, op. 1 kg	kg	60
91	Orzechy nerkowca, op. 1 kg	kg	30
92	Bakalie, op. 1 kg	kg	30
93	Oliwa z oliwek, op. 1 l	l	20
94	Przyprawa pieprz cytrynowy, op 20 g	szt.	100
95	Ogórek konserwowy 1 kg	szt.	100
96	Andruty, op 10 szt.	szt.	100
97	Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g	szt.	100
98	Sok kubus z dziubkiem, op. 300 ml	szt.	600
99	Słonecznik łuskany	kg	30
100	Pestki dyni łuskane	kg	40
101	Przyprawa kminek mielony, op. 20 g	szt.	30
102	Żurawina suszona	kg	10
103	Migdały	kg	100
104	Łosoś surowy	kg	300
105	Kasza bulgur	kg	100
106	Woda mineralna niegazowana 500 ml	szt.	700

2. 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

3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, 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. 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.
5. **Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.**  
**PRODUKTY NIE MOGĄ ZAWIERAĆ SUBSTANCJI I BARWNIKÓW SZKODLIWYCH.**
6. 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 Zespołu dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	2	3	4
1	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	350
2	Jogurt z mleka sojowego, op. 125 g	szt.	100
3	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	750
4	Jogurt owocowy, op 125 g	szt.	1600
5	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	3800
6	Ser żółty łagodny blok	kg	1400
7	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1300
8	Twaróg półtłusty	kg	1000
9	Masło roślinne op. 250g	szt.	57
10	Mleko sojowe, ryżowe lub migdałowe 1 l	szt.	200
11	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	230
12	Mleko owocowe o pojemności 200 ml	szt.	1700
13	Serek Danio, op. 140 g	szt.	600
14	Śmietana 36 %	szt.	50

15	Serek Owocowy, op 90 g	szt.	800
16	Paluszki serowe, op 84 g	szt.	500
17	Serek topiony, op. 100 g	szt.	100
18	Ser mozzarella, op. 125 g	szt.	100
19	Ser camembert naturalny, op.120 g	szt.	150
20	Ser feta, op. 270 g	szt.	80
21	Serek wiejski, op. 150 g	szt.	450
22	Jogurt grecki, op. 400 g	szt.	100

- 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.	170
2	Arbuz	kg	100
3	Banan owoc	kg	900
4	Borówka amerykańska owoc	kg	80
5	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	450
6	Buraki czerwone, poch. PL	kg	300
7	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	300
8	Cukinia, poch. PL	kg	100

9	Cytryna	kg	46
10	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	20
11	Gruszka owoc, poch. PL	kg	600
12	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1000
13	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	200
14	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	200
15	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	270
16	Kapusta młoda, poch. PL	kg	100
17	Kapusta pekińska	kg	300
18	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	300
19	Kiwi owoc	szt.	500
20	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	402
21	Malina owoc, poch. PL	kg	85
22	Melon	kg	80
23	Nektarynka	kg	160
24	Marchew, poch. PL	kg	3000
25	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	500
26	Ogórek kiszony, op. 1000 g	szt.	800
27	Ogórek świeży, poch. PL	kg	500
28	Papryka świeża czerwona lub żółta	kg	400
29	Pieczarki świeże	kg	200
30	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	900
29	Pomarańcze	kg	250
30	Pomidor świeży, poch. PL	kg	700
31	Rzodkiewka	szt.	120
32	Por, poch. PL	kg	700
33	Sałata lodowa	szt.	400
34	Sałata zielona, poch. PL	szt.	80
35	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	80
36	Śliwka renkloda/ węgierka	kg	80
37	Winogrona białe lub czerwone	kg	250

38	Truskawka	kg	200
39	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	900
40	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	7500
41	Mandarynka	kg	240
42	Brzoskwinie	kg	150
43	Dynia	kg	20
44	Brukselka	kg	100
45	Fasolka szparagowa	kg	200
46	Mango	kg	30
47	Granat	szt.	20
48	Kiełki, op.50 g	szt.	80
49	Morele	kg	100
50	Porzeczka czerwona lub czarna	kg	100

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, między godziną 6:30 a 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.	1 200
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	801

3	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	1 100
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	890
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	900
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	300
7	Bułka weka, 350 g	szt.	150
8	Chałka 250g	szt.	140
9	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	500
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.	400
14	Mały pączek z różą 50 g	szt.	500
15	Rogal pszenny 90 g	szt.	420
16	Chleb krojony graham 400 g	szt.	400
17	Chleb krojony ze śliwką, 400 g	szt.	200

- 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, między godz. 6:30 a godz. 7:00, 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 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	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	90

2	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	100
3	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	kg	40
4	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	75
5	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	50
6	Frytki 2,5 kg	szt.	150
7	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	40
8	Kompot owocowy –mieszanka op. 2,5 kg	szt.	350
9	Malina mrożona, op. 2,5 kg	szt.	50
10	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	820
11	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	80
12	Mrożona młoda marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	szt.	50
13	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	140
14	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 6 kg	szt.	70
15	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	40
16	Truskawka mrożona, op. 2,5	szt.	95
17	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	160
18	Mrożone Wiśnie, 2,5 kg	szt.	60
19	Mrożone jagody op. 2,5 kg	szt.	30
20	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	szt.	60

- 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: 2 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 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.	18 000

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03 14 25 00 – 3 Jaja
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 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 25 dni.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

### **CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE**

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek wyrobów garmażeryjnych 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	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	450
2	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	150
3	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	150

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne  
15 89 43 00-4 Dania gotowe
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1-2 razy w miesiącu, 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.