

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

- 1) Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice, w podziale na 8 części.
- 2) Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Jest to uzasadnione zmienną liczbą osób korzystających ze stołówki w Zespole Szkolno – Przedszkolnym.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostaw o 30% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, zmieni się liczba osób korzystających ze stołówki.
- 4) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dobrzykowicach (ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice) w dniach i godzinach opisanych poniżej, na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynach. Upoważnieni pracownicy będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo – wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzenia zgodności cen z formularzem cenowym.
- 6) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w ilościach wynikających z zapotrzebowań składanych bezpośrednio przez Zamawiającego. Zamówienia produktów będą składane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem telefonicznie, faksem, elektronicznie lub w czasie bieżącej dostawy, na dostawę następną. Zamówienia dokona pracownik upoważniony przez Zamawiającego. Dokładny termin dostawy towaru do szkoły będzie określał Zamawiający. Za dostarczoną żywność (w tym ubezpieczenie, stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do czasu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże artykuły spożywcze, Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz z cechami podanymi poniżej. Dostarczone produkty spożywcze muszą być najwyższej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów oraz muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno – epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. Dostarczane produkty spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa żywnościowego.
- 8) Dostarczone produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę. Dostawy mięsa i przetworów mięsnych powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach, lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia

i pleśni. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających znaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Mrożonki mają być dostarczane w formie nierozmrożonej.

- 9) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wadliwy towar zostanie zwrócony tym samym transportem. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w tym samym dniu do godziny 14:00) do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. W przypadku powtarzającej się (powyżej 5 razy) niezgodności jakościowej lub ilościowej dostarczanego towaru z wymogami w specyfikacji Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z Wykonawcą bez ponoszenia konsekwencji z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia towaru z uzasadnionych przyczyn, Wykonawca na piśmie potwierdza Zamawiającemu zaistnienie takiego zdarzenia co spowoduje możliwość dokonania jednorazowego zakupu u innego kontrahenta.
- 10) Poprzez dostawę wadliwej partii towaru rozumie się w szczególności:
 - a) dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
 - b) dostarczenie żywności nieświeżej,
 - c) dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
 - d) dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 11) Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.).
- 12) Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w SWZ opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załącznik nr 3 do SWZ należy rozumieć jako kryterium jakościowe. Oferując produkty równoważne Wykonawca obowiązany jest wskazać w ofercie jego nazwę. 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.

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
1	2	3	4
MIĘSO			
1.	Filet z indyka bez kości	kg	770
2.	Filet z kurczaka bez kości	kg	1800
3.	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	350
4.	Kurczak cały	kg	560
5.	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	140

6.	Łopatka wołowa bez kości	kg	70
7.	Polędwiczki wieprzowe	kg	350
8.	Schab bez kości	kg	600
9.	Schab cielęcy	kg	70
10.	Szponder wołowy	kg	180
11.	Szynka cięleca	kg	70
12.	Szynka surowa wieprzowa bez kości kulka	kg	600
13.	Udziec z kurczaka bez skóry	kg	880
WĘDLINY			
1.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	20
2.	Kabanosy drobiowe	kg	30
3.	Kabanosy wieprzowe	kg	30
4.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	30
5.	Kiełbasa podwawelska	kg	100
6.	Kiełbasa śląska	kg	300
7.	Parówki z szynki 93%	kg	70
8.	Polędwica drobiowa	kg	20
9.	Polędwica sopocka	kg	20
10.	Schab biały	kg	20
11.	Szynka wiejska wieprzowa	kg	50
12.	Szynka z piersi indyka	kg	40
13.	Szynka z piersi kurczaka	kg	40

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 – 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 – 5 Wędliny
- 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.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane 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.

6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - a. nazwę produktu,
 - b. termin przydatności do spożycia,
 - c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - d. warunki przechowywania,
 - e. oznaczenie partii produkcyjnej,
 - f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	<p>Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i3 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	Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka), schab cielecy, szynka cieleca, połówniczki wieprzowe - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (nie dopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).
3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	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; nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	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; nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5.	Wędzonki i szynki	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, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6.	Mięso wołowe	Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla

		mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).
--	--	---

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.	Andruty 210 g, op. 10 szt.	szt	100
2.	Bakalie, op. 1 kg	kg	30
3.	Baton ciniminis, op. 25 g	szt	330
4.	Baton nesquik, op. 25 g	szt	330
5.	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30g	szt.	500
6.	Biskopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	100
7.	Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g	szt	100
8.	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru, bez sztucznych barwników dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt.	600
9.	Chrupki kukurydziane, op. 120 g	szt	200
10.	Chrupsy plasterki naturalne jabłko, brzoskwinia lub ananas, op. 25 g	szt.	800
11.	Ciasteczka Lubisie biszkoptowe nadziewane, op. 30 g	sz	800
12.	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż Sante, op. 50 g	szt.	200
13.	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru Sante op. 25g	szt.	100
14.	Ciecierzycy op. 1 kg	szt.	100
15.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	1000
16.	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	170
17.	Drożdże świeże 100 g	szt	90
18.	Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	50
19.	Dżem truskawkowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	300

20.	Fasola biała Jaś DUŻA op. 1 kg	kg	300
21.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	100
22.	Galaretka owocowa (różne smaki), bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt	450
23.	Gałka muskatołowa 15 g	szt.	8
24.	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	100
25.	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 900 g	szt.	60
26.	Herbata czarna Lipton op. 100 torebek	szt.	10
27.	Herbata melisa 20 torebek op. 40 g	szt.	40
28.	Herbata miętowa 20 torebek, op. 40 g	szt.	40
29.	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	200
30.	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 40 g	szt.	40
31.	Herbatniki op. 350 g	szt	100
32.	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	24
33.	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	200
34.	Kasza bulgur	kg	200
35.	Kasza gryczana op.1 KG	kg	400
36.	Kasza jaglana op. 1 KG	kg	18
37.	Kasza jęczmienna op.1 KG	kg	120
38.	Kasza manna błyskawiczna 1 kg	kg	250
39.	Kasza pęczak op, 1 KG	kg	400
40.	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	150
41.	Ketchup łagodny Pudliszki dla dzieci bez konserwantów. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt.	50
42.	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe, op, 75 g	szt.	350
43.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub Kotlin 30% lub równoważne pod względem walorów smakowych , koloru i konsystencji, op. 900 g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	750
44.	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op, 170 g	szt.	150
45.	Krakersy, op. 100 g	szt	100

46.	Kukurydza konserwowa, op. słoik 900 g	szt.	100
47.	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	120
48.	Filet z łososia bez skóry	kg	375
49.	Majonez, op. 700 ml	szt.	150
50.	Makaron Lubella (muszelka duża, muszelka mała, świder, wstęgi, spaghetti, rurki, lazania)	kg	2000
51.	Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki, op. 250 g	szt.	1200
52.	Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g	szt.	30
53.	zacierka 5 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	200
54.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	500
55.	Migdały	kg	30
56.	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	50
57.	Mus owocowy w tubce, op. 100 g	szt.	960
58.	Nutella, krem czekoladowy lub równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 600 g	szt.	30
59.	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	30
60.	Ogórki konserwowe, słoik 870 g, b/z 460 g	szt.	330
61.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	1080
62.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l	szt.	50
63.	Orzechy nerkowca, op. 1 kg	kg	30
64.	Orzechy włoskie, op. 1 kg	kg	30
65.	Owoce suszone - morele, śliwki, jabłka 1 kg	kg	50
66.	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	20
67.	Pestki dyni łuskane	kg	30
68.	Płatki jaglane 100% naturalne, op.200 g, op.	szt.	160
69.	Płatki kukurydziane, op. 1 kg	szt.	150
70.	Płatki owsiane górskie, op. 400 g	szt.	100
71.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g	szt.	42
72.	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	60

73.	Przecier pomidorowy passata, op. 500 g	szt.	500
74.	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g	szt.	100
75.	Przyprawa cynamon op. 15 g	szt.	200
76.	Przyprawa do gyrosa, op. 20 g	szt.	300
77.	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	300
78.	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	150
79.	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	500
80.	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g	szt.	400
81.	Przyprawa majeranek, op. 10 g	szt.	550
82.	Przyprawa oregano suszone, op. 8 g	szt.	80
83.	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	400
84.	Przyprawa pieprz cytrynowy, op. 20 g	szt.	100
85.	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe 20 g	szt.	700
86.	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	500
87.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	500
88.	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 15 g	szt.	500
89.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 10 g	szt.	60
90.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	700
91.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	100
92.	Słonecznik łuskany	kg	30
93.	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt.	1600
94.	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	100
95.	Soda oczyszczona 70 g	szt.	30
96.	Sok Kubaś z dziubkiem, op. 300 ml	szt.	960
97.	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	300
98.	Syrop owocowy łowicz, Herbapol, Paola, op. 420 ml	szt.	50
99.	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	80

100.	wafle ryżowe op. 130 g	szt.	200
101.	Woda mineralna niegazowana 500 ml	szt.	501
102.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l	szt.	300
103.	Żurawina suszona	kg	30

- 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.
PRODUKTY NIE MOGĄ ZAWIERAĆ SUBSTANCJI I BARWNIKÓW SZKODLIWYCH.
- 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 grecki, op. 400 g	szt.	150
2.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	350
3.	Jogurt owocowy, op 125 g	szt.	1600
4.	Jogurt z mleka sojowego, op. 125 g	szt.	100
5.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	700
6.	Masło roślinne op. 250g	szt.	60
7.	Mleko owocowe o pojemności 200 ml	szt.	1700

8.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	5086
9.	Mleko sojowe, ryżowe lub migdałowe 1 l	szt.	100
10.	Paluszki serowe, op. 84 g	szt.	240
11.	Ser camembert naturalny, op.120 g	szt.	150
12.	Ser feta, op. 270 g	szt.	80
13.	Ser mozzarella, op. 125 g	szt.	100
14.	Ser żółty łagodny, blok	kg	200
15.	Serek owocowy, różne smaki, tubka op. 90 g	szt.	800
16.	Serek topiony, różne smaki op. 100 g	szt.	120
17.	Serek waniliowy, truskawkowy, op. 150 g	szt.	1440
18.	Serek wiejski, op 150 g	szt.	250
19.	Śmietana 36 %, op. 500 g	szt.	50
20.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1900
21.	Twaróg półtłusty	kg	700
22.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	50

- 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.	100
2.	Arbuz	kg	144
3.	Banan owoc	kg	550
4.	Borówka amerykańska owoc	kg	80
5.	Botwina	kg	60
6.	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	300
7.	Brukselka	kg	50
8.	Brzoskwinie	kg	160
9.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	650
10.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	300
11.	Cukinia, poch. PL	kg	150
12.	Cytryna	kg	50
13.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	100
14.	Dynia hokkaido	kg	20
15.	Fasolka szparagowa	kg	200
16.	Granat	szt.	20
17.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	600
18.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1200
19.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	300
20.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	600
21.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	200
22.	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	900
23.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	150
24.	Kapusta pekińska	kg	300
25.	Kiełki, op. 50 g	szt.	80
26.	Kiwi owoc	szt.	800
27.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	600
28.	Malina owoc, poch. PL	kg	80

29.	Mandarynka	kg	380
30.	Mango	szt.	30
31.	Marchew, poch. PL	kg	3400
32.	Melon	kg	80
33.	Morele	kg	100
34.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	650
35.	Nektarynka	kg	160
36.	Ogórek kiszony, op. 1000 g	szt.	1000
37.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	1000
38.	Papryka świeża czerwona lub żółta	kg	400
39.	Pieczarki świeże	kg	200
40.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1200
41.	Pomarańcze	kg	250
42.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	500
43.	Por, poch. PL	kg	220
44.	Porzeczka czerwona lub czarna	kg	100
45.	Rzodkiewka	szt.	200
46.	Salata lodowa	szt.	420
47.	Salata zielona, poch. PL	szt.	300
48.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	650
49.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	120
50.	Śliwka renkloda/ węgierka	kg	80
51.	Truskawka	kg	200
52.	Winogrona białe lub czerwone	kg	250
53.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	9120

- 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.

4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień, innych wad wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla 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.	1 360
3	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	964
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	800
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	800
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	640
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	650
7	Bułka weka krojona, 350 g	szt.	230
8	Chałka krojona 250g	szt.	200
16	Chleb krojony graham 400 g	szt.	400
11.	Chleb krojony wieloziarnisty 400 g	szt.	400
13	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	400
17	Chleb krojony ze śliwką, 400 g	szt.	200
12	Chleb krojony żytni razowy 400 g	szt.	400
10	Chleb krojony, orkiszowy 500 g	szt.	400
9	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	1 120
14	Mały pączek z różą 50 g	szt.	715
15	Rogal pszenny 90 g	szt.	320

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, między godz. 6:30 a 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 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	kg	300
2.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	70
3.	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	kg	40
4.	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	kg	60
5.	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	kg	60
6.	Frytki, op. 2,5 kg	kg	600
7.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	kg	60
8.	Kompot owocowy –mieszanka op. 2,5 kg	kg	1000
9.	Malina mrożona, op. 2,5 kg	kg	50
10.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	630
11.	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	kg	240
12.	Mrożona młoda marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	kg	160
13.	Mrożone jagody op. 2,5 kg	kg	50
14.	Mrożone wiśnie, bez pestek 2,5 kg	kg	60
15.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	kg	300
16.	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 5 kg	kg	490
17.	Szpinak mrożony w kulkach, rozdrobniony op.2,5kg	kg	140
18.	Truskawka mrożona, op. 2,5	kg	350

19.	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	kg	346
20.	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	kg	80

- 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.	15 000

- 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

1. 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: 1-2 razy w miesiącu, 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.