

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

na dostawę artykułów żywnościowych w 2023 r.

dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy

z podziałem na zadania: części I – X

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Czernicy ul. Św. Brata Alberta A. Chmielewskiego 9, 55-003 Czernica, w podziale na 10 części. Szczegółowy wykaz i zakres wszystkich części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Załączniku nr 7 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ).
2. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. 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 Czernicy (ul. Św. Brata Alberta A. Chmielewskiego 9, 55-003 Czernica) oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica (budynek przedszkola) w dniach i godzinach opisanych w Załączniku nr 7 (SOPZ) do SWZ, 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 zgodnie z Załącznikiem nr 7 (SOPZ) do SWZ, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz z cechami podanymi w SWZ. 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 pokrywkami, 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. Faktura zbiorcza stanowiąca podstawę płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia w danym miesiącu musi być przedłożona do Zamawiającego do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni. Płatność nastąpi w terminie 30 dni od daty złożenia faktury. Wynagrodzenie za zrealizowane dostawy w danym miesiącu stanowić będzie sumę iloczynów kwot jednostkowych z oferty Wykonawcy i ilości dostarczonego asortymentu.
 10. 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.
 11. 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.
 12. 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.).
 13. 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	dostawa mięsa i produktów mięsnych
Część II	dostawa różnych artykułów żywnościowych
Część III	dostawa produktów mleczarskich
Część IV	dostawa warzyw, owoców, ziół świeżych
Część V	dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich
Część VI	dostawa mrożonych warzyw i owoców oraz ryb mrożonych
Część VII	dostawa jaj
Część VIII	garmażerka świeża
Część IX	dostawa filetów rybnych świeżych
Część X	dostawa soków świeżo wyciskanych i musów owocowo-warzywnych świeżych

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.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Biała kiełbasa parzona	kg	26
2	Boczek parzony wędzony	kg	30
3	Filet z piersi z indyka	kg	42
4	Filet z piersi kurczaka	kg	350
5	Filet zapiekany na maśle	kg	10
6	Filet z kotła	kg	10
7	Kabanos drobiowy	kg	10
8	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	20
9	Kiełbasa krakowska sucha	kg	10
10	Kiełbasa śląska	kg	120
11	Kurczak świeży	kg	25
12	Ligawa wołowa	kg	10
13	Łopatką wieprzowa surowa, bez kości	kg	520
14	Medaliony z indyka	kg	390
15	Parówki z szynki 93%op.1kg/25szt	kg	70
16	Pasztet z kurczaka z ciecierzycą	kg	8
17	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	10
18	Polędwica z pasieki	kg	10
19	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	35
20	Schab bez kości	kg	270
21	Schab biały	kg	10
22	Schab Benedykta	kg	10
23	Słonina	kg	28
24	Sucha z fileta drobiowego	kg	10
25	Szynka bez dymusia	kg	10
26	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	10
27	Szynka od szwagra	kg	10
28	Szynka świeża (kulka)	kg	460
29	Szynka z kotła	kg	10
30	Szynka krucha	kg	10
31	Szynka wiejska	kg	10
32	Udo z kurczaka	kg	120
33	Udziec z kurczaka	kg	120
34	Udziec z kurczaka trybowany bez skóry	kg	140
35	Pałka z kurczaka	kg	10
36	Wątróbka z indyka	kg	40
37	Wołowina górna zrazowa	kg	10

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: 4 razy 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 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.	Mięso drobiowe	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. Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Medaliony z indyka - 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

		<p>procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pierś/Filet z kurczaka/indyka – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>
2.	Mięso wieprzowe	<p>Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze 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, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
4.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>

5.	Wędzonki i szynki	<p>Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberek.</p> <p>Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6.	Mięso wołowe	<p>Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w 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	Ananas plastry 580g	szt.	45
2	Baton 7zbóz op.40g	szt.	500
3	Biszkopty bezcukrowe 100 g	szt.	60
4	Brzoskwinie w puszcze połówki 420 g	szt.	15
5	Chrupki kukurydziane (pałeczki) 60g	szt.	100
6	Chrupsy plasterek jabłko naturalne op.18g	szt.	500
7	Ciasteczka zbożowe bez cukru 25g	szt.	800
8	Ciasteczka owsiane z żurawina 33g	szt.	800
9	Ciecierzycza op.5kg	szt.	20
10	Ciecierzycza op. 500g	szt.	10
11	Cukier biały sypki op. papierowe 1kg	szt.	750
12	Cukier waniliowy op. 20g	szt.	130
13	Czekolada gorzka 100 g	szt.	10
14	Czarnuszka op. papierowe 20 g	szt.	40
15	Dynia pestki op.200g	szt.	60
16	Dżem malinowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	22
17	Dżem truskawkowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	30
18	Dżem wiśniowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	22
19	Fasola drobna op. 5 kg	szt.	32

20	Fasola średni Jaś op. 5 kg	szt.	40
21	Fasola czerwona, puszka op. 400g	szt.	10
22	Filet z makreli w oleju 170 g	szt.	20
23	Filet z makreli w pomidorach 170 g	szt.	70
24	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	szt.	90
25	Groszek ptysiowy op. 300 g	szt.	5
26	Groszek ptysiowy op. 1 kg	szt.	8
27	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	10
28	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	80
29	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	75
30	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	200
31	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 30g	szt.	60
32	Herbatniki maślane op. 200 g	szt.	20
33	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	80
34	Kurkuma op. 20g	szt.	10
35	Kasza bulgur op. 1 kg	szt.	70
36	Kasza gryczana op. 1 kg	szt.	100
37	Kasza jagłana op. 1 kg	szt.	40
38	Kasza jęczmienna op. 1 kg	szt.	150
39	Kasza manna błyskawiczna, op. 500 g	szt.	50
40	Kasza pęczak op. 1 kg	szt.	132
41	Kasza kuskus op. 1 kg	szt.	20
42	Kaszka kukurydziana, op. 500 g	szt.	35
43	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	60
44	Kawa zbożowa, op. 500g	szt.	12
45	Ketchup łagodny Pudliszek dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	28
46	Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 litr	szt.	70
47	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op. 200 g	szt.	30
48	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op. 990 g	szt.	150
49	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op.170g	szt.	130
50	Konserwa tuńczyk w oleju op.170g	szt.	20

51	Kukurydza konserwowa, puszka op. 400 g	szt.	60
52	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	160
53	Maca pszenna tradycyjna op. 200 g Sonko lub równoważny		10
54	Maca razowa op. 200 g Sonko lub równoważny		10
55	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 700 ml	szt.	70
56	Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg.	szt.	25
57	Makaron 5-jajeczny nitka, op. 5 kg Lubella lub równoważny	szt.	10
58	Makaron świderki op. 5 kg Lubella lub równoważny	szt.	60
59	Makaron świderki op. 500g Lubella lub równoważny	szt.	60
60	Makaron pióra (rurka skośna) op.5 kg Lubella lub równoważne	szt.	60
61	Makaron penne/rurki/pióra durum op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	60
62	Makaron ryżyk 500 g	szt.	30
63	Makaron muszelka duża op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	80
64	Makaron pełnoziarnisty op. 5 kg Lubella lub równoważny	szt.	15
65	Makaron muszelka mała, op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	70
66	Makaron nitka, op. 1 kg	szt.	10
67	Mąka kukurydziana op. 1kg	szt.	50
68	Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg	kg	130
69	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	90
70	Mieszanka studencka/bakaliowa 400 g	szt.	40
71	Migdały płatki 75g	szt.	20
72	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	18
73	Mus owocowy 100 % owoców, op. 120 g	szt.	200
74	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	300
75	Olej słonecznikowy op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	75
76	Orzechy włoskie łuskane, op. 200g	szt.	90
77	Orzechy brazylijskie, op. 100g	szt.	10
78	Orzechy nerkowca, op. 100g	szt.	20
79	Orzechy piniowe, op. 100g	szt.	10
80	Orzechy pekan, op. 100g	szt.	10

81	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	35
82	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 500 g	szt.	44
83	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	kg	34
84	Płatki kukurydziane, op. 250g	szt.	30
85	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 1kg	szt.	8
86	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	50
87	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	30
88	Pieczywo chrupkie 140g	szt.	50
89	Podpłomyk bezcukrowy 140 g	szt.	50
90	Pulpa pomidorowa, op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	27
91	Pomidory krojone w puszcze 400g	szt.	20
92	Pomidory suszone w oleju 270g	szt.	15
93	Porcja dobra, krążki owocowo-orzechowe op. 25 g	szt.	420
94	Porcja dobra, przekąska owocowa 100 % owoców, 16 g	szt.	420
95	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	10
96	Przecier pomidorowy (Passata pomidorowa), op. 500g bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	150
97	Przyprawa bazylia op. 20 g	szt.	70
98	Przyprawa curry op. 20 g		25
99	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	25
100	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g, bez glutaminianu sodu	szt.	180
101	Przyprawa gałka muszkatołowa op. 20g	szt.	10
102	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g, bez glutaminianu sodu	szt.	190
103	Przyprawa do piernika, op. 20 g	szt.	5
104	Przyprawa do ryb i owoców morza, naturalna Vegeta Natur, op. 20 g	szt.	20
105	Przyprawa imbir mielony, op. papierowe 20g	szt.	15
106	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6g	szt.	140
107	Przyprawa kminek mielony, op. papierowe 20 g	szt.	20
108	Przyprawa kolendra cała (nasiona) op. papierowe 15 g		5
109	Przyprawa majeranek op. papierowe 20 g	szt.	175
110	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	140
111	Przyprawa pieprz cytrynowy op. papierowe 20g		25
112	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	220

113	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	190
114	Przyprawa lubczyk suszony op. 1kg	szt.	5
115	Przyprawa lubczyk suszony op. 20g	szt.	100
116	Przyprawa oregano op. 20g	szt.	20
117	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 150 g bez glutaminianu sodu ,wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	370
118	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez glutaminianu sodu ,wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	470
119	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	110
120	Przyprawa zioła prowansalskie op. 20 g	szt.	40
121	Rodzynki 200g	szt.	37
122	Ryż paraboliczny op. 5 kg gat.1	szt.	60
123	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	100
124	Słonecznik łuskany, op. 1kg	szt.	8
125	Skrobia ziemniaczana op. 500 g papierowe	szt.	6
126	Sok owocowy 100% op. 200 ml	szt.	500
127	Soczewica czerwona op. 5 kg	szt.	60
128	Sól himalajska op. 350g	szt.	20
129	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	180
130	Sucharki bezcukrowe op. 225 g	szt.	10
131	Szczaw siekany 900g	szt.	20
132	Wafle ryżowe op. 130g	szt.	90
133	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej op. 65 g	szt.	20
134	Woda niegazowana niekapek 0,33l		600
135	Woda niegazowana 0,5l	szt.	600
136	Zacierka Rędzińskiej Babci 2-jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	100
137	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 0,5l	szt.	190
138	Żurawina suszona 400g	szt.	20
139	Papryka konserwowa, op. 900 ml	szt.	5

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

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 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 bez uszkodzeń.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
7. Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w specyfikacji 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 SWZ 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.
8. 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

1. 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	Jogurt naturalny, op. 150 g	szt.	550
2	Jogurt naturalny, op. 400 g	szt.	350
3	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	90
4	Jogurt naturalny, op. 3 kg	szt.	230
5	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	450
6	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1300
7	Masło osekłkowe o zawartości tłuszczu min. 82% op.300g	szt.	100
8	Maślanka zwykła 1l	szt.	120
9	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	3100

10	Napój owsiany bez dodatku cukru, min. 10% owsa, op. 1l	szt.	10
11	Ser półtłusty typu feta, 12 % tłuszczu, op. 270g	szt.	90
12	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	280
13	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie o pojemności 150 g	szt.	14
14	Ser mozarella kulka 125g	szt.	70
15	Ser Bursztyn kg	kg	7
16	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg	41
17	Ser żółty pakowany, op. 350 g	szt.	30
18	Ser żółty blok kg	kg	10
19	Ser żółty salami kg	kg	10
20	Ser kozi w plastrach typu żółty op.150g	szt.	80
21	Serek kozi do smarowania op. 150g	szt.	70
22	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	250
23	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	70
24	Twaróg półtłusty	kg	250

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- 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 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.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IV – WARZYWA, OWOCE, ZIOŁA ŚWIEŻE

- 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.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Arbuz	kg	80
2	Ananas	kg	6

3	Awokado	szt.	40
4	Banan owoc	kg	550
5	Borówka amerykańska owoc/sezonowa	kg	10
6	Brzoskwinia	kg	200
7	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	63
8	Buraki czerwone, poch. PL	kg	130
9	Buraki czerwone tarte (wiórki) op. 400g	szt.	200
10	Buraki czerwone tarte	kg	180
11	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	275
12	Cebula czerwona	kg	30
13	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	30
14	Cukinia, poch. PL	kg	50
15	Cytryna	kg	50
16	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	160
17	Dynia Hokkaido	kg	20
18	Fasolka szparagowa, poch. PL/sezonowo	kg	65
19	Gruszka owoc, poch. PL	kg	320
20	Imbir świeży	kg	3
21	Jabłka prażone, słoik 790g	szt.	290
22	Jabłko owoc, poch. PL	kg	650
23	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	40
24	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	300
25	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	200
26	Kapusta kiszona	kg	650
27	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	70
28	Kapusta młoda, poch. PL/sezonowo	szt.	80
29	Kapusta pekińska	kg	110
30	Kalarepa	szt.	80
31	Kiełki rzodkiewki, op.250 g	szt.	20
32	Kiwi owoc	szt.	900
33	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	450
34	Malina owoc, poch. PL	kg	10
35	Mandarynki owoc	kg	150
36	Mango	szt.	40
37	Marchew, poch. PL	kg	800

38	Melon	szt.	100
39	Mix sałat op. 180 g	szt.	60
40	Morela świeża	kg	60
41	Natka pietruszki w pęczkach ok.125g poch. PL	szt.	700
42	Nektaryna owoc	kg	170
43	Ogórek kiszony	kg	240
44	Ogórek kiszony, op. 800 g	szt.	150
45	Ogórek małosolny sezonowo	kg	15
46	Ogórek świeży, poch. PL	kg	155
47	Papryka świeża czerwona	kg	80
48	Papryka świeża zielona	kg	20
49	Papryka świeża żółta	kg	20
50	Pieczarki świeże	kg	75
51	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	225
52	Pomarańcze	kg	140
53	Pomidor świeży, poch. PL	kg	50
54	Pomidorki koktajlowe	kg	10
55	Por, poch. PL	kg	150
56	Roszponka, op. 100 g	szt.	30
57	Rzodkiew biała	kg	105
58	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	230
59	Sałata lodowa	szt.	220
60	Sałata zielona masłowa, poch. PL	szt.	100
61	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	70
62	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	100
63	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	210
64	Seler naciowy w pęczkach ok. 500 g, poch. PL	szt.	60
65	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	160
66	Śliwka renkloda sezonowo	kg	50
67	Truskawka świeża sezonowo	kg	60
68	Winogrona jasne owoc	kg	50
69	Winogrona ciemne owoc	kg	70
70	Ziemniaki młode, poch. PL sezonowo	kg	500
71	Ziemniak, poch. PL	kg	4800
72	Ziemniaki surowe obrane pakowane próżniowo, op. 4 kg	szt.	10

73	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100 g	szt.	5
74	Kolendra świeża w pęczkach ok. 100 g	szt.	5
75	Mięta świeża w pęczkach ok. 100 g	szt.	5
76	Mięta świeża w doniczkach	szt.	10

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 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, ustalone 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.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Bułka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	1700
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	330
3	Bułka z ziarnami ok.70g	szt.	330
4	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	390
5	Chleb graham 500 g	szt.	190
6	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	1600
7	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	180
8	Chleb wieloziarnisty 500 g	szt.	200
9	Chleb ze słonecznikiem 500 g	szt.	180
10	Bułka drożdżowa z serem/dżemem	szt.	500
11	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	400
12	Pączek z różą	szt.	355
13	Rogale maślane, ok 70 g	szt.	500
14	Muffinki czekoladowe/śmietankowe, ok. 80g	szt.	175

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 6.30, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla 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	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	90
2	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	30
3	Brokuł mrożony, op. 450g	szt.	160
4	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 450g	szt.	160
5	Bukiet warzyw kwiatowych op. 2,5kg	szt.	80
6	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	500
7	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	34
8	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	65
9	Fasola szparagowa zielona, op. 450 g	szt.	80
10	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	65
11	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	70
12	Kompot owocowy - z aronią, śliwką, truskawką mieszanka op. 2,5 kg(mieszanka kompotowa)	szt.	185
13	Jagoda mrożona op. 2,5 kg	szt.	3
14	Malina mrożona op. 2,5 kg	szt.	5
15	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	90
16	Marchewki mini op. 2,5kg	szt.	70
17	Marchewki kostka op.2,5kg	szt.	40
18	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	242
19	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	45
20	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	50
21	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	70

22	Mrożony kalafior op. 450g	szt.	80
23	Paluszki rybne mrożone	kg	50
24	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	25
25	Porzeczka czarna mrożona op.2,5kg	szt.	23
26	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	40
27	Szpinak op. 450 g	szt.	35
28	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	155
29	Truskawka mrożona, op. 450g	szt.	40
30	Wiśnia bez pestki op. 2,5kg	szt.	25
31	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	50
32	Włoszczyzna op. 450g	szt.	150
33	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	40

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, 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.
- 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 Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55- 03 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	6 000

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
- 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 zamówieni 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 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	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	670
2	Kluski śląskie	kg	75
3	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	410
4	Kopytka	kg	180
5	Naleśniki z serem	kg	350
6	Pampuchy op.320g	kg	10
7	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min.25% sera białego)	kg	660
8	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	210
9	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	25
10	Pierogi z serem (leniwe)	kg	75

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne
15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
- 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 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	Filet z dorsza świeży bez skóry – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, o zwartej konsystencji, bez przebarwień świadczących o nieświeżości produktu.	kg	60
2	Filet z łososia świeży bez skóry – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, o zwartej konsystencji, bez przebarwień świadczących o nieświeżości produktu.	kg	5

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 21 11 00 – 1 Świeże filety rybne
- 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 5 dni.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ X – SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE I MUSY OWOCOWO-WARZYWNE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek soków owocowo-warzywnych świeżo wyciskanych 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	Sok jednodniowy świeżo wyciskany owocowo-warzywny	l	400
2	Mus owocowo-warzywny, z chrupiącą owocową posypką	l	120

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 32 00 00-7 Soki owocowo-warzywne
15 33 00 00-0 Przetworzone owoce i warzywa
- Soki tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), zawierające w składzie owoce i warzywa, nie poddane procesowi pasteryzacji tzw. jednodniowe. Soki 3 lub więcej składnikowe, dostarczane w opakowaniach zbiorczych minimum 3 litrowych.
- Mus owocowo-warzywny z przetartych owoców i warzyw (100% owoców i warzyw), niesłodzony, z chrupiącą owocową posypką, bez konserwantów, dostarczony w 4-litrowych workach z zaworem ułatwiającym porcjowanie.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1-2 razy w tygodniu, od godz. 7.00 nie później niż do godz. 8.30 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 w dniu dostawy soku, nie dłuższy niż 24 godz. od daty produkcji.
- Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy musu, nie dłuższy niż 14 dni od daty produkcji.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.