

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**na dostawę artykułów żywnościowych w 2024 r.**  
**dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy**  
**z podziałem na zadania: części I – IX**

**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 podziałem 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 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. 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 nieswieżej,
  - 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 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.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Biała kiełbasa parzona	kg	15
2	Boczek parzony wędzony	kg	38
3	Filet z piersi z indyka	kg	67
4	Filet z piersi kurczaka	kg	376
5	Filet zapiekany na maśle	kg	7
6	Filet z kotła	kg	7
7	Kabanos drobiowy	kg	11
8	Kabanos wieprzowy	kg	11
9	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	3
10	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	7
11	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa	kg	7
12	Kiełbasa śląska	kg	96
13	Kurczak świeży	kg	6
14	Ligawa wołowa	kg	10
15	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	501
16	Medaliony z indyka	kg	370
17	Parówki z indyka 90% op. 1 kg	kg	15
18	Parówki z szynki 93% op.1kg	kg	37
19	Pasztet z kurczaka z ciecierzycą	kg	6
20	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	12
21	Polędwica z pasieki	kg	8
22	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	30
23	Rostbef wołowy bez kości	kg	32
24	Schab bez kości	kg	170
25	Schab biały	kg	3
26	Schab Benedykta	kg	3
27	Słonina	kg	28
28	Sucha z fileta drobiowego	kg	7
29	Szynka bez dymusia	kg	4
30	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	5
31	Szynka od szwagra	kg	4
32	Szynka świeża (kulka)	kg	272
33	Szynka z kotła	kg	8
34	Szynka krucha	kg	7

35	Szynka wiejska	kg	<b>8</b>
36	Udziec z indyka trybowany bez skóry	kg	<b>35</b>
37	Udo z kurczaka	kg	<b>55</b>
38	Udziec z kurczaka	kg	<b>91</b>
39	Udziec z kurczaka trybowany ze skórą	kg	<b>56</b>
40	Pałka z kurczaka	kg	<b>58</b>
41	Wątróbka z indyka	kg	<b>10</b>
42	Wołowina górna zrazowa	kg	<b>12</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,  
15 13 11 30 - 5 Wędliny
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
  - a. nazwę produktu,
  - b. termin przydatności do spożycia,
  - c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - d. warunki przechowywania,
  - e. oznaczenie partii produkcyjnej,
  - f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	<b>Mięso drobiowe</b>	<p><b>Kurczak cały świeży</b> - tuszka kurcząca 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, jasnorożowa, 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/Pałka z kurczaka 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, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w</p>

		<p>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>Medaliony z indyka</b> - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p><b>Pierś/Filet z kurczaka/indyka</b> – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p>
2.	<b>Mięso wieprzowe</b>	<p><b>Karkówka/Łopátka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka)</b> - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	<b>Kiełbasy grubo rozdrobnione</b>	<p><b>Kiełbasa: krakowska sucha</b>  Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm.  Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;  dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska 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  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> 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.	<b>Wędzonki i szynki</b>	<p><b>Boczek parzony</b> - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk. <b>Szynki</b> - 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.	<b>Mięso wołowe</b>	<p><b>Wołowina górna, zrazowa</b> – 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.	25
2	Baton zbożowy 35g	szt.	580
3	Baton zbożowy musli 40g	szt.	580
4	Bazyliia suszona op. 20 g	szt.	60
5	Biszkopty bezcukrowe 100 g	szt.	88
6	Biszkopty podłużne "języczki" 140 g	szt.	18
7	Brzoskwinie w puszcze połówki 420 g	szt.	70
8	Chipsy z buraka 18g	szt.	355

9	Chipsy z ciecierzycy solone op. 45g	szt.	<b>355</b>
10	Chrupki kukurydziane (pałeczki) 60g	szt.	<b>260</b>
11	Chrupsy plasterek jabłko naturalne op. 18g	szt.	<b>730</b>
12	Ciasteczka zbożowe bez cukru 25g	szt.	<b>580</b>
13	Ciasteczka owsiane z żurawiną 33g	szt.	<b>580</b>
14	Ciastka owsiane op. 250g	szt.	<b>28</b>
15	Ciastka owsiane naturalne bez cukru, jaja mleka op. 100g	szt.	<b>28</b>
16	Ciastka zbożowe op. 300g (6x50g)	szt.	<b>28</b>
17	Ciecierzycza op. 5kg	szt.	<b>40</b>
18	Cieciorka konserwowa w puszcze 400g	szt.	<b>26</b>
19	Cukier biały sypki op. papierowe 1kg	szt.	<b>680</b>
20	Cukier waniliowy op. 20g	szt.	<b>80</b>
21	Curry przyprawa op. 20g	szt.	<b>24</b>
22	Cynamon op. 20 g	szt.	<b>38</b>
23	Czarnuszka opakowanie papierowe 20 g	szt.	<b>12</b>
24	Czekolada gorzka 100 g	szt.	<b>33</b>
25	Dynia pestki op. 1kg	szt.	<b>15</b>
26	Dżem malinowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	<b>25</b>
27	Dżem truskawkowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	<b>25</b>
28	Dżem wiśniowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	<b>25</b>
29	Fasola drobna op. 5kg	szt.	<b>19</b>
30	Fasola średni Jaś op. 5kg	szt.	<b>29</b>
31	Fasola czerwona, puszka op. 400g	szt.	<b>70</b>
32	Filet z makreli w oleju 170 g	szt.	<b>56</b>
33	Filet z makreli w pomidorach 170 g	szt.	<b>56</b>
34	Gałka muszkatołowa op.20g	szt.	<b>40</b>
35	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	szt.	<b>45</b>
36	Groszek konserwowy puszka 400g	szt.	<b>30</b>
37	Groszek ptysiowy op. 300g	szt.	<b>14</b>
38	Groszek ptysiowy op. 1 kg	szt.	<b>7</b>
39	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	<b>22</b>
40	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	<b>87</b>
41	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	<b>72</b>
42	Herbata malinowa 20 torebek, op. 40 g	szt.	<b>90</b>
43	Herbata z czarnej porzeczki 20 torebek, op. 40 g	szt.	<b>90</b>

44	Herbata owoce leśne 20 torebek, op. 40 g	szt.	<b>90</b>
45	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 30 g	szt.	<b>26</b>
46	Herbatniki maślane op. 200 g	szt.	<b>78</b>
47	Herbatniki szkolne op. 30 g	szt.	<b>430</b>
48	Imbir mielony, op. 20g	szt.	<b>40</b>
49	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	<b>60</b>
50	Kasza bulgur op. 1 kg	szt.	<b>40</b>
51	Kasza gryczana op. 1 kg	szt.	<b>185</b>
52	Kasza jagłana op. 1kg	szt.	<b>36</b>
53	Kasza jęczmienna op.1 kg	szt.	<b>108</b>
54	Kasza jęczmienna pęczak op. 1 kg	szt.	<b>164</b>
55	Kasza manna błyskawiczna, op. 500 g	szt.	<b>30</b>
56	Kaszka kukurydziana, op. 500 g	szt.	<b>20</b>
57	Kasza kuskus op. 1 kg	szt.	<b>20</b>
58	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	<b>75</b>
59	Kawa zbożowa, op. 500g	szt.	<b>18</b>
60	Kecup łagodny dla dzieci bez konserwantów i glutaminianu sodu. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	<b>30</b>
61	Kminek mielony, op. papierowe 20 g	szt.	<b>15</b>
62	Kolendra mielona op. papierowe 20 g	szt.	<b>15</b>
63	Koper suszony przyprawa op. 20g	szt.	<b>15</b>
64	Koncentrat barszczu czerwonego op. 330ml	szt.	<b>150</b>
65	Koncentrat pomidorowy 30 % op. 200 g	szt.	<b>135</b>
66	Koncentrat pomidorowy 30 % op. 990 g	szt.	<b>232</b>
67	Krakersy super prostokątne op. 180g	szt.	<b>24</b>
68	Kukurydza konserwowa, puszka op. 400 g	szt.	<b>92</b>
69	Kurkuma op. 20g	szt.	<b>30</b>
70	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	<b>90</b>
71	Liść laurowy op. papierowe 6g	szt.	<b>155</b>
72	Lubczyk suszony op. 20g	szt.	<b>505</b>
73	Maca tradycyjna op. 200g	szt.	<b>20</b>
74	Majeranek suszony op. papierowe 20 g	szt.	<b>145</b>
75	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 700 ml	szt.	<b>80</b>
76	Makaron muszelka mała 100% durum, op. 500 g	szt.	<b>96</b>
77	Makaron muszelka duża 100% durum op .500g	szt.	<b>10</b>



78	Makaron nitka 5-jajeczny, op. 5 kg	szt.	<b>5</b>
79	Makaron nitka 5-jajeczny, op. 1 kg	szt.	<b>70</b>
80	Makaron penne/rurki/pióra 100% durum op. 500 g	szt.	<b>80</b>
81	Makaron penne/rurki/pióra 100% durum op. 5 kg	szt.	<b>36</b>
82	Makaron penne/rurki/pióra pełnoziarnisty op. 5 kg	szt.	<b>22</b>
83	Makaron ryżyk 500g	szt.	<b>10</b>
84	Makaron świderki 100% durum op. 5kg	szt.	<b>30</b>
85	Makaron świderki 100% durum op. 500g	szt.	<b>95</b>
86	Makaron świderki pełnoziarnisty op. 1kg	szt.	<b>23</b>
87	Makaron wstążki 100% durum, op. 500g	szt.	<b>30</b>
88	Makaron zacierka 2-jajeczny op. 250 g	szt.	<b>195</b>
89	Mąka kukurydziana op. 1kg	kg	<b>7</b>
90	Mąka pszenna tortowa, op. papierowe 1 kg	kg	<b>155</b>
91	Mąka ziemniaczana op. 1 kg	kg	<b>3</b>
92	Mieszanka studencka/bakaliowa 400 g	szt.	<b>21</b>
93	Mieszanka bakaliowa op. 30g	szt.	<b>355</b>
94	Mieszanka studencka op. 50g	szt.	<b>355</b>
95	Migdały płatki op. 100g	szt.	<b>40</b>
96	Migdały całe op. 1kg	kg	<b>13</b>
97	Migdał prażony w piecu lekko solony op. 35g	szt.	<b>355</b>
98	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	<b>8</b>
99	Mleko kokosowe (min. 86% kokosa) puszka 400 ml	szt.	<b>40</b>
100	Mus owocowy 100 % owoców, op. 120g	szt.	<b>860</b>
101	Musztarda op. 180g	szt.	<b>15</b>
102	Natka pietruszki suszona op. 20g	szt.	<b>30</b>
103	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	<b>280</b>
104	Olej słonecznikowy op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	<b>25</b>
105	Oliwa z oliwek Extra Virgin op. 1 l, szklana butelka	szt.	<b>15</b>
106	Oregano suszone op. 20g	szt.	<b>75</b>
107	Orzechy brazylijskie, op. 100g	szt.	<b>18</b>
108	Orzech laskowy blanszowany prażony op. 1kg	szt.	<b>4</b>
109	Orzechy nerkowca, op. 100g	szt.	<b>35</b>
110	Orzechy pekan, 7op. 100g	szt.	<b>33</b>
111	Orzechy piniowe, op. 100g	szt.	<b>10</b>

112	Orzechy włoskie łuskane, op. 200g	szt.	<b>57</b>
113	Orzechy ziemne op. 1kg	szt.	<b>7</b>
114	Paluszki słone klasyczne op. 300g	szt.	<b>23</b>
115	Papryka konserwowa op. 900ml	szt.	<b>38</b>
116	Papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	<b>270</b>
117	Pieprz cytrynowy op. papierowe 20g	szt.	<b>21</b>
118	Pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	<b>330</b>
119	Pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	<b>325</b>
120	Pierniki serduszka/dzwoneczki op. 300g	szt.	<b>15</b>
121	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	<b>18</b>
122	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 500 g	szt.	<b>10</b>
123	Płatki kukurydziane, op. 1 kg	szt.	<b>66</b>
124	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 1kg	szt.	<b>7</b>
125	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	<b>62</b>
126	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	<b>80</b>
127	Pieczywo chrupkie 140g	szt.	<b>54</b>
128	Podpłomyk bezcukrowy 140 g	szt.	<b>29</b>
129	Pulpa pomidorowa, op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	<b>32</b>
130	Pomidory krojone w puszcze 400g	szt.	<b>60</b>
131	Pomidory suszone w oleju 270g	szt.	<b>8</b>
132	Porcja dobra, krążki owocowo-orzechowe op. 25 g	szt.	<b>245</b>
133	Porcja dobra, przekąska owocowa 100 % owoców, 16 g	szt.	<b>245</b>
134	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	<b>10</b>
135	Proszek do pieczenia, op. 16g	szt.	<b>6</b>
136	Przecier pomidorowy (Passata pomidorowa), op. 500g bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	<b>10</b>
137	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g, bez glutaminianu sodu	szt.	<b>200</b>
138	Przyprawa do piernika, op. 20 g	szt.	<b>7</b>
139	Przyprawa do ryb i owoców morza, bez glutaminianu sodu, op. 20 g	szt.	<b>52</b>
140	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g, bez glutaminianu sodu	szt.	<b>90</b>
141	Rodzynki 200g	szt.	<b>30</b>
142	Ryż paraboliczny op. 1 kg gat. I	kg	<b>370</b>
143	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	<b>190</b>
144	Sezam, op. 100g	szt.	<b>40</b>

145	Słonecznik łuskany, op. 1kg	szt.	<b>12</b>
146	Soda oczyszczona, op. 50g	szt.	<b>3</b>
147	Sok owocowy 100% op. 200 ml	szt.	<b>430</b>
148	Soczewica czerwona 5kg	kg	<b>50</b>
149	Soczewica czerwona 500g	szt.	<b>25</b>
150	Sól himalajska op. 350g	kg	<b>10</b>
151	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	szt.	<b>245</b>
152	Sucharki bezcukrowe op. 225 g	szt.	<b>32</b>
153	Szczaw siekany 900g	szt.	<b>25</b>
154	Śliwka suszona op. 200g	szt.	<b>15</b>
155	Tuńczyk w sosie własnym op.170g	szt.	<b>60</b>
156	Tuńczyk w oleju op.170g	szt.	<b>55</b>
157	Vegeta Natur-przyprawa warzywna do potraw, op. 150g, bez glutaminianu sodu, wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	<b>615</b>
158	Vegeta Natur-przyprawa warzywna do potraw, op. 300g, bez glutaminianu sodu, wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	<b>100</b>
159	Wafle ryżowe op. 130g	szt.	<b>110</b>
160	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej op. 65 g	szt.	<b>150</b>
161	Woda niegazowana niekapek 0,33l	szt.	<b>660</b>
162	Woda niegazowana 0,5l	szt.	<b>190</b>
163	Ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	<b>150</b>
164	Zioła prowansalskie suszone op. 20 g	szt.	<b>75</b>
165	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 0,5 l	szt.	<b>80</b>
166	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 5 l	szt.	<b>10</b>
167	Żurawina suszona 1kg	szt.	<b>4</b>

**UWAGA :**

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

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 80 00 00 – 6 Różne produkty spożywcze,  
15 40 00 00 – 2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne,  
15 60 00 00 – 4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych.  
15 33 20 00 – 4 Przetworzone owoce i orzechy.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa – piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.

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 istotnych warunków zamówienia opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załączniki do SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego produktu musi znaleźć się w ofercie. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (rodzaj opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) a także posiadać cechy jakościowe (normy, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Opisując przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 Pzp dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym.
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.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Flora original tłuszcz roślinny do smarowania op. 250 g	szt.	<b>20</b>
2	Jogurt naturalny, op. 150 g	szt.	<b>270</b>
3	Jogurt naturalny, op. 400g	szt.	<b>180</b>
4	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	<b>15</b>
5	Jogurt naturalny, op. 3 kg	szt.	<b>166</b>
6	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	<b>350</b>
7	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	<b>1300</b>
8	Maślanka zwykła 1l	szt.	<b>150</b>
9	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	<b>4800</b>
10	Napój owsiany bez dodatku cukru, min. 10% owsa, op. 1l	szt.	<b>12</b>
11	Napój ryżowy bez dodatku cukru, min. 10% ryżu, op. 1l	szt.	<b>12</b>
12	Ser feta grecki oryginalny (z mleka owczego i koziego) op. 200g	szt.	<b>6</b>

13	Ser półtłusty typu feta, 12 % tłuszczu, op. 270g	szt.	55
14	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	255
15	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie op. 150g	szt.	13
16	Ser mozzarella kulka 125g	szt.	140
17	Serek mascarpone op. 250g	szt.	16
18	Ser Ricotta op. 250g	szt.	75
19	Ser Bursztyn kg	kg	12
20	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg	85
21	Ser żółty blok kg	kg	9
22	Ser żółty salami kg	kg	9
23	Ser kozi w plastrach typu żółty op. 150g	szt.	16
24	Serek kozi do smarowania op. 150g	szt.	30
25	Serek homogenizowany waniliowy op. 150g	szt.	600
26	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	270
27	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	260
28	Śmietanka o zawartości tłuszczu 30%, kartonik 1l	szt.	4
29	Twaróg półtłusty	kg	170

- 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 muszą 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, 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	160

2	Ananas	kg	<b>6</b>
3	Awokado	szt.	<b>15</b>
4	Banan owoc	kg	<b>800</b>
5	Borówka amerykańska owoc/sezonowa	kg	<b>10</b>
6	Brzoskwinia	kg	<b>35</b>
7	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	<b>14</b>
8	Buraki czerwone, poch. PL	kg	<b>10</b>
9	Buraki czerwone tarte (wiórki) op. 400g	szt.	<b>20</b>
10	Buraki czerwone tarte, 4 kg	kg	<b>220</b>
11	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	<b>316</b>
12	Cebula czerwona	kg	<b>12</b>
13	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	<b>6</b>
14	Chrzan tarty słoik, op. 290-300 g	szt.	<b>15</b>
15	Chrzan tarty słoik 900 ml	szt.	<b>10</b>
16	Cukinia, poch. PL	kg	<b>90</b>
17	Cytryna	kg	<b>55</b>
18	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	<b>230</b>
19	Fasolka szparagowa	kg	<b>48</b>
20	Grejpfrut	kg	<b>35</b>
21	Gruszka owoc, poch. PL	kg	<b>440</b>
22	Imbir świeży	kg	<b>4</b>
23	Jabłka prażone, słoik 790g	szt.	<b>51</b>
24	Jabłka prażone, wiadro 12 kg	szt.	<b>10</b>
25	Jabłko owoc, poch. PL	kg	<b>440</b>
26	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	<b>40</b>
27	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	<b>210</b>
28	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	<b>123</b>
29	Kapusta kiszona w wiadrze 5 kg	kg	<b>580</b>
30	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	<b>70</b>
31	Kapusta młoda, poch. PL/sezonowo	szt.	<b>40</b>
32	Kapusta pekińska	kg	<b>120</b>
33	Kalarepa	szt.	<b>100</b>
34	Kiwi owoc	szt.	<b>1100</b>
35	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	<b>460</b>
36	Malina owoc, poch.PL	kg	<b>10</b>

37	Mandarynki owoc	kg	<b>148</b>
38	Mango	szt.	<b>16</b>
39	Marchew, poch. PL	kg	<b>1280</b>
40	Melon	szt.	<b>110</b>
41	Mix sałat, op. 180g	szt.	<b>90</b>
42	Morela świeża	kg	<b>18</b>
43	Natka pietruszki w pęczkach ok.125g poch. PL	szt.	<b>420</b>
44	Nektaryna owoc	kg	<b>25</b>
45	Ogórek kiszony, op. 3 kg	kg	<b>300</b>
46	Ogórek kiszony, op. 800 g	szt.	<b>70</b>
47	Ogórek małosolny sezonowo	kg	<b>13</b>
48	Ogórek świeży, poch. PL	kg	<b>210</b>
49	Papryka świeża czerwona	kg	<b>240</b>
50	Papryka świeża zielona	kg	<b>20</b>
51	Papryka świeża żółta	kg	<b>20</b>
52	Pieczarki świeże	kg	<b>77</b>
53	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	<b>816</b>
54	Pomarańcze	kg	<b>108</b>
55	Pomidor świeży, poch. PL	kg	<b>140</b>
56	Pomidorki koktajlowe	kg	<b>15</b>
57	Por, poch. PL	kg	<b>125</b>
58	Roszponka op. 100g	szt.	<b>50</b>
59	Rzodkiew biała	kg	<b>35</b>
60	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	<b>355</b>
61	Sałata lodowa	szt.	<b>195</b>
62	Sałata zielona masłowa, poch. PL	szt.	<b>20</b>
63	Sałatka grecka słoik 750g	szt.	<b>50</b>
64	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	<b>50</b>
65	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	<b>280</b>
66	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	<b>830</b>
67	Seler naciowy w pęczkach ok. 500g, poch. PL	szt.	<b>16</b>
68	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	<b>200</b>
69	Szparagi zielone sezonowo	kg	<b>26</b>
70	Śliwka renkloda sezonowo	kg	<b>10</b>
71	Śliwka węgierka sezonowo	kg	<b>10</b>

72	Truskawka świeża sezonowo	kg	40
73	Winogrona jasne owoc	kg	120
74	Winogrona ciemne owoc	kg	40
75	Ziemniaki młode, poch. PL sezonowo	kg	1000
76	Ziemniak poch. PL	kg	3630
77	Ziemniaki surowe obrane pakowane próżniowo op. 4 kg	szt.	10
78	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100g, poch. PL	szt.	5
79	Kolendra świeża w pęczkach ok. 100g	szt.	5
80	Mięta świeża w pęczkach ok. 100g, poch. PL	szt.	10
81	Mięta świeża w doniczce	szt.	5

- 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, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami ,bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

## **CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE**

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	250
2	Bułka kajzerka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	2500
3	Bułka drożdżowa z serem/dżemem	szt.	210
4	Bułka maślana, ok 70g	szt.	240
5	Bułka z ziarnami ok.70g	szt.	235
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	358
7	Bułka wrocławska "weka" 350g	szt.	60
8	Chałka 350g	szt.	60



9	Chleb graham 500 g	szt.	270
10	Chleb krajan 350g	szt.	180
11	Chleb krojony, wiejski 600 g	szt.	810
12	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	150
13	Chleb wieloziarnisty 500 g	szt.	150
14	Chleb ze słonecznikiem 500 g	szt.	200
15	Chleb żytni 450g	szt.	180
16	Muffinki czekoladowe/ śmietankowe, ok. 80g	szt.	495
17	Pączek z różą	szt.	280
18	Rogale maślane, ok 70g	szt.	350

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, najpóźniej do godz. 6.30, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, 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.

## **CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE**

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Aronia mrożona op. 2,5kg	szt.	13
2	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	45
3	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	55
4	Brokuł mrożony, op. 450g	szt.	40
5	Brukselka mrożona op. 2,5 kg	szt.	25
6	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 450g	szt.	30
7	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 2,5 kg	szt.	95
8	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	280
9	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	65
10	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	78
11	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	15

12	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	<b>16</b>
13	Jagoda mrożona op. 2,5 kg	szt.	<b>18</b>
14	Kalafior mrożony op. 2,5 kg	szt.	<b>50</b>
15	Kalafior mrożony op. 450g	szt.	<b>30</b>
16	Łosoś filet mrożony, do 10% lodu	kg	<b>31</b>
17	Malina mrożona op. 2,5 kg	szt.	<b>4</b>
18	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	<b>75</b>
19	Mieszanka kompotowa – z aronią, śliwką, truskawką, jabłkiem op. 2,5 kg	szt.	<b>325</b>
20	Marchewki mini op. 2,5 kg	szt.	<b>43</b>
21	Marchewki kostka op.2,5kg	szt.	<b>10</b>
22	Marchewka z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	<b>25</b>
23	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	<b>410</b>
24	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	<b>64</b>
25	Paluszki rybne mrożone	kg	<b>72</b>
26	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>20</b>
27	Porzeczka czarna mrożona op.2,5 kg	szt.	<b>40</b>
28	Szpinak mrożony w kulkach op. 2,5 kg	szt.	<b>55</b>
29	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	<b>125</b>
30	Warzywa na patelnię premium op. 2,5 kg	szt.	<b>58</b>
31	Wiśnia bez pestki op. 2,5kg	szt.	<b>37</b>
32	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	<b>130</b>
33	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	<b>16</b>
34	Zupa pieczarkowa, op. 2,5 kg	szt.	<b>10</b>

- 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**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55- 03 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	<b>4 400</b>

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03 14 25 00 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek - środa - piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówieni telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

## **CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek wyrobów garmażeryjnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Gołąbki z kaszą gryczaną lub pęczak z warzywami	kg	<b>141</b>
2	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	<b>301</b>
3	Kluski śląskie	kg	<b>55</b>
4	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	<b>160</b>
5	Knedle ze śliwkami	kg	<b>160</b>
6	Kopytka	kg	<b>53</b>
7	Krokiety z kapustą i mięsem	kg	<b>91</b>
8	Krokiety z mięsem	kg	<b>91</b>
9	Naleśniki z jabłkami	kg	<b>178</b>
10	Naleśniki z serem	kg	<b>214</b>
11	Naleśniki z serem i owocami	kg	<b>41</b>
12	Pampuchy op. 320g	szt.	<b>70</b>
13	Pierogi z jagodami	kg	<b>2</b>

14	Pierogi z kapustą i pieczarkami	kg	211
15	Pierogi leniwe	kg	70
16	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	301
17	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min.25% sera białego)	kg	315
18	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	22

- 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, zapakowane w opakowania jednostkowe, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

### **CZĘŚĆ IX – 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	520
2	Mus owocowo-warzywny, z chrupiącą owocową posypką	l	20

- 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.
- Dostawca przy składaniu oferty winien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat należycie wykonał co najmniej dwie usługi w zakresie dostawy soku jednodniowego do placówek oświatowych jak: przedszkole, szkoła, zespół szkolno-przedszkolny w ilości co najmniej 300 litrów miesięcznie dla każdej z usług.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6:00 nie później niż do godz. 8.30 rano zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.

4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy soku, nie dłuższy niż 24 godz. od daty produkcji.
6. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy musu, nie dłuższy niż 14 dni od daty produkcji.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.