

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 zapotrzebowania 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 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) 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:
- dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
 - dostarczenie żywności nieświeżej,
 - dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
 - 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 rozwiązanie 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	800
2.	Filet z kurczaka bez kości	kg	2000
3.	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	450
4.	Kurczak cały	kg	600
5.	Łopatką wieprzowa surowa bez kości	kg	120
6.	Łopatką wołowa bez kości	kg	20
7.	Polędwiczki wieprzowe	kg	500
8.	Schab wieprzowy bez kości	kg	600
9.	Schab cielęcy bez kości	kg	70

10.	Szponder wołowy	kg	20
11.	Szynka cielęca bez kości	kg	20
12.	Szynka surowa wieprzowa kulka bez kości	kg	1000
13.	Udziec z kurczaka	kg	700

WĘDLINY

1.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	24
2.	Kabanosy drobiowe	kg	20
3.	Kabanosy wieprzowe	kg	20
4.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	50
5.	Kiełbasa podwawelska	kg	40
6.	Kiełbasa śląska extra	kg	450
7.	Pasztet pieczony wieprzowo - drobiowy o zawartości mięsa min. 79 %, nie zawierający azotynu sodu, MOM-u, wzmacniaczy smaku, emulgatorów, zagęszczaczy i stabilizatorów, skrobi modyfikowanej	kg	30
8.	Parówki drobiowe min. 95 % mięsa, nie zawierające azotynu sodu, MOM-u, wzmacniaczy smaku, emulgatorów, zagęszczaczy i stabilizatorów, skrobi modyfikowanej	kg	35
9.	Parówki z szynki min. 93% mięsa, nie zawierające azotynu sodu, MOM-u, wzmacniaczy smaku, emulgatorów, zagęszczaczy i stabilizatorów, skrobi modyfikowanej	kg	35
10.	Polędwica drobiowa	kg	42
11.	Polędwica sopocka	kg	20
12.	Schab pieczony	kg	12
13.	Szynka wiejska wieprzowa	kg	250
14.	Szynka z piersi indyka	kg	30
15.	Szynka z piersi kurczaka	kg	20

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 – 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 – 5 Wędliny
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, od godz. 6:30 do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien

spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.

7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
- nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej,
 - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	Kurczak cały świeży - 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.
		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, jasnorożowa, 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.
		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.
		Pierś/Filet z kurczaka/indyka – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnorożowa, 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.
2.	Mięso wieprzowe	Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka), schab cielęcy, szynka cielęca, polędwiczki wieprzowe - 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).
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; 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.
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; 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.
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, niedopuszczalny 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 (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, 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 nyskie lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 210 g	szt.	20
2.	Barszcz czerwony Dawtona 1,1l lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji	szt.	100
3.	Baton cini minis, op. 25 g	szt.	280
4.	Baton nesquik, op. 25 g	szt.	280
5.	Baton RAW Owocowy Orzech & Chia Sante 35g	szt.	360
6.	Baton zbożowy Crunchy Sante (różne smaki) lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g	szt.	650
7.	Biszkopty wrocławskie okrągłe bezcukrowe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g	szt.	250
8.	Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g	szt.	100
9.	Budyń różne smaki bez cukru, bez sztucznych barwników dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g	szt.	200
10.	Chrupki kukurydziane, op. 170 g	szt.	60
11.	Chrupsy suszone plasterki jabłko, brzoskwinia, ananas op. 18 g	szt.	300
12.	Ciasteczka Lubisie 30 g, różne smaki	szt.	600
13.	Ciasteczka owsiane z żurawiną owoców Sante lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 135 g	szt.	50
14.	Ciasteczka zbożowe z dodatkiem owoców bezcukrowe Sante FIT (kakaowe, z morelą, z jagodą) lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g	szt.	25
15.	Ciasteczka zbożowe z dodatkiem owoców Belvita lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g	szt.	25
16.	Ciecierzycza op. 1 kg	kg	50
17.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	800
18.	Cukier puder 500 g	szt.	20
19.	Cukier wanilinowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. op. 20 g	szt.	600
20.	Drożdże świeże 100 g	szt.	20

21.	Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskosłodzony Łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. słoik op. 280 g	szt.	50
22.	Dżem truskawkowy niskosłodzony Łowicz, słoik op. 280 g	szt.	100
23.	Fasola biała Jaś DUŻA op. 1 kg	kg	200
24.	Fasola czerwona w puszcze, op. 400 g	szt.	250
25.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	32
26.	Galaretka owocowa (różne smaki), bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g	szt.	250
27.	Gałka muskatołowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	20
28.	Granola Sante różne rodzaje 350 g	szt.	30
29.	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	80
30.	Groszek konserwowy bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g	szt.	20
31.	Groszek ptysiowy Brześć lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 125 g	szt.	52
32.	Herbata czarna Lipton lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g (50 torebek x 2 g)	szt.	20
33.	Herbata melisa Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g)	szt.	20
34.	Herbata mięta Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g)	szt.	20
35.	Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 50 g (20 torebek x 2,5 g)	szt.	30
36.	Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 54 g (20 torebek x 2,7 g)	szt.	30
37.	Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 70 g (20 torebek x 3,5 g)	szt.	30
38.	Herbata rumianek Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g (20 torebek x 1,5 g)	szt.	20
39.	Herbatniki Petit Beurre Jutrzenka lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g	szt	200
40.	Kakao naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu Decomorreno, zawartość tłuszczu 10,5%, białko 23,55 lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 150 g	szt.	60
41.	Kasza bulgur op. 1 kg	kg	200
42.	Kasza gryczana op. 1 kg	kg	350
43.	Kasza jaglana op. 1 kg	kg	20

44.	Kasza jęczmienna średnia op. 1kg	kg	20
45.	Kasza kus kus perłowy , op. 1 kg	kg	100
46.	Kasza manna błyskawiczna op. 1 kg	kg	80
47.	Kasza pęczak op. 1 kg	kg	30
48.	Kawa zbożowa rozpuszczalna Inka lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 150g	szt.	60
49.	Ketchup łagodny bez konserwantów, zawartość pomidorów min. 185 g na 100 g ketchupu Pudliszki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 480 g	szt.	80
50.	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g	szt.	150
51.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 900 g	szt.	500
52.	Krakersy Lajkonik lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g	szt.	80
53.	Kukurydza konserwowa bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g	szt.	300
54.	Kwasek cytrynowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	200
55.	Maca pieczywo (różne rodzaje) 180 g	szt.	60
56.	Majonez Winiary dekoracyjny lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 700 ml	szt.	80
57.	Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 250 g	szt.	150
58.	Makaron bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (muszelka duża, muszelka mała, świder, świderka, kokardki, wstążki, spaghetti, rurki, łazanki), op. 2 kg	kg	1300
59.	Makaron lazania bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 500 g	szt.	120
60.	Makaron bezjajeczny pełnoziarnisty Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (świder, kokardki, wstążki, spaghetti, rurki), op. 2 kg	kg	300
61.	Makaron zacierka 5 jajeczna lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 250 g	szt.	120
62.	Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g	szt.	10
63.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	150
64.	Mąka pszenna pełnoziarnista, typ 2000, op. Papierowe 1 kg	kg	50
65.	Migdały płatki op. 1 kg	kg	10
66.	Miód pszczoły naturalny op. 1 l	szt.	25
67.	Mleczko kokosowe karton 1 l	szt.	20
68.	Mus owocowy w tubce, różne smaki op. 100 g	szt.	1000
69.	Musli Sante 350 g, różne rodzaje	szt.	30
70.	Nutella, krem czekoladowy lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 600 g	szt.	18

71.	Ocet jabłkowy 6 % op. 500 ml	szt.	20
72.	Ogórki konserwowe, słoik 870 g, b/z 460 g	szt.	150
73.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	600
74.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l	szt.	12
75.	Oliwki zielone bez pestek w solance, op. 1,7 l, 850 g po odsączeniu	szt.	10
76.	Orzechy laskowe łuskane , op. 1 kg	kg	10
77.	Orzechy nerkowca łuskane, op. 1 kg	kg	10
78.	Orzechy włoskie, łuskane op. 1 kg	kg	10
79.	Orzechy ziemne, łuskane, bez soli, op. 1 kg	kg	10
80.	Owoce suszone - morele 1 kg	kg	10
81.	Owoce suszone - śliwki 1 kg	kg	10
82.	Owoce suszone - jabłka 1 kg	kg	10
83.	Paprykarz warzywny, op. 115 g	szt.	30
84.	Pestki dyni łuskane 1kg	kg	10
85.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. 200 g, op.	szt.	10
86.	Płatki kukurydziane, op. 1 kg	szt.	50
87.	Płatki owsiane górskie, op. 400 g	szt.	40
88.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g	szt.	10
89.	Pomidory krojone w puszcze, op. 400 g	szt.	400
90.	Powidła śliwkowe Łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. z 290 g	szt.	20
91.	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	40
92.	Przecier pomidorowy passata, 99% pomidorów op. 690 g	szt.	250
93.	Przyprawa bazylii otarta Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	50
94.	Przyprawa curry Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 20 g	szt.	50
95.	Przyprawa cynamon Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 15 g	szt.	20
96.	Przyprawa czosnek granulowany Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
97.	Przyprawa czosnek niedźwiedzi Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g	szt.	20
98.	Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	60
99.	Przyprawa do kurczaka po węgiersku Kamis lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 25 g	szt.	300
100.	Przyprawa do kurczaka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g	szt.	300
101.	Przyprawa do mięsa mielonego Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g	szt.	200
102.	Przyprawa do wieprzowiny Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	200
103.	Przyprawa imbir Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g	szt.	20

104.	Przyprawa kebab-gyros Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g	szt.	300
105.	Przyprawa koperek Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 6 g	szt.	100
106.	Przyprawa kurkuma Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	20
107.	Przyprawa liść laurowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 6 g	szt.	200
108.	Przyprawa liść lubczyku Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. papierowe 10 g	szt.	550
109.	Przyprawa majeranek Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g	szt.	520
110.	Przyprawa oregano Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g	szt.	60
111.	Przyprawa papryka słodka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	200
112.	Przyprawa papryka wędzona Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
113.	Przyprawa pieprz cytrynowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
114.	Przyprawa pieprz czarny mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	400
115.	Przyprawa pieprz ziołowy mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	400
116.	Przyprawa sól czosnkowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g	szt.	100
117.	Przyprawa warzywna do potraw bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników Vegeta Natur lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g	szt.	700
118.	Przyprawa ziele angielskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g	szt.	400
119.	Przyprawa zioła prowansalskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	60
120.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	500
121.	Ryż brązowy op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	200
122.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	30
123.	Słonecznik łuskany, op. 1 kg	kg	10
124.	Rodzynki, op. 1 kg	kg	10
125.	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	40
126.	Soda oczyszczona 70 g	szt.	20
127.	Sok owocowo-warzywny 100 % w butelce z dziubkiem, różne smaki, Kubuś lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 ml	szt.	600
128.	Sok owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt.	750
129.	Sos sojowy bez glutaminianu sodu, op. 1 l	szt.	6

130.	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	300
131.	Suchary Bez Cukru Mamut 225 g	szt.	48
132.	Syrop owocowy różne smaki Łowicz, Herbapol, Paola lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 420 ml	szt.	20
133.	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	50
134.	Świeży filet z łososia	kg	420
135.	Tuńczyk w sosie własnym op. 170 g	szt.	12
136.	Wafle ryżowe naturalne op. 130 g	szt.	60
137.	Woda mineralna niegazowana 500 ml	szt.	200
138.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l	szt.	250
139.	Żurawina suszona 1 kg	kg	10

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
2. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone 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.
 4. 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.
 5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów mleczarskich dla Zespołu dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	250
2.	Baton twarogowy różne smaki 40 g	szt.	300
3.	Jogurt - deser bezmleczny różne smaki, op. 150 g	szt.	80
4.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	450
5.	Jogurt owocowy różne smaki, op 125 g	szt.	1500
6.	Kaszka manna z owocami różne smaki 150 g	szt.	140
7.	Kefir naturalny 1 l	szt.	80

8.	Masło klarowane 500 g	szt.	20
9.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	700
10.	Masło roślinne w pudełku op. 250g	szt.	20
11.	Maślanka naturalna 1 l	szt.	80
12.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	5000
13.	Mleko smakowe waniliowe, truskawkowe, malinowe, czekoladowe o pojemności 200 ml	szt.	600
14.	Napój jogurtowy ACTIMEL 100 g, różne smaki ub inny równoważny pod względem walorów smakowych, składu, koloru i konsystencji	szt.	600
15.	Napój ryżowy, owsiany, migdałowy, op. 1 litr	kg	80
16.	Paluszki serowe, op. 84 g	szt.	280
17.	Rolada ustrzycka wędzona, blok	kg	20
18.	Ser camembert naturalny, op. 120 g	szt.	10
19.	Ser typu feta, op. 270 g	szt.	100
20.	Ser mozzarella kulka, op. 125 g	szt.	10
21.	Ser mozzarella wiórki, op. 1 kg	kg	40
22.	Ser żółty łagodny, blok	kg	100
23.	Serek Bakuś do kieszonki 80 g różne smaki ub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji	szt.	300
24.	Serek homogenizowany różne smaki op. 150 g	szt.	1200
25.	Serek kremowy Almette różne smaki lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, składu, koloru i konsystencji, op. 150 g	szt.	65
26.	Serek topiony, różne smaki op. 100 g	szt.	1200
27.	Serek wiejski lekki, op 150 g	szt.	200
28.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1100
29.	Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 18 %, op. 1 l	szt.	50
30.	Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 36 %, op. 1 l	szt.	50
31.	Twaróg półtłusty	kg	500
32.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	10

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 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 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

1. 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 gat.I	szt.	10
2.	Arbuz gat.I	kg	50
3.	Banan owoc gat.I	kg	500
4.	Borówka amerykańska owoc gat.I	kg	20
5.	Botwina 350 g, gat.I	pęczek	120
6.	Brokuł świeży gat.I	szt.	100
7.	Brukselka gat.I	kg	30
8.	Brzoskwinie gat.I	kg	160
9.	Buraki czerwone, poch. PL, gat.I	kg	600
10.	Cebula czerwona, poch. PL, gat. I	kg	50
11.	Cebula żółta, poch. PL, gat.I	kg	250
12.	Cukinia, poch. PL, gat.I	kg	320
13.	Cytryna gat.I	kg	20
14.	Czosnek w główkach, poch. PL, gat.I	szt.	300
15.	Dynia hokkaido gat.I	kg	40
16.	Fasolka szparagowa gat.I	kg	160
17.	Granat gat.I	szt.	20
18.	Gruszka owoc, poch. PL, gat.I	kg	300
19.	Jabłko owoc, poch. PL, gat.I	kg	1200
20.	Kalafior świeży gat.I	szt.	100
21.	Kalarepa 240 g, gat.I	szt.	90
22.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL, gat.I	kg	600
23.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL, gat.I	kg	200
24.	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg, gat.I	kg	750
25.	Kapusta pekińska gat.I	kg	150
26.	Kiełki różne rodzaje, op. 50 g, gat.I	szt.	100
27.	Kiwi owoc gat.I	szt.	400
28.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL, gat.I	szt.	600
29.	Malina owoc, poch. PL, gat.I	kg	20
30.	Mandarynka gat.I	kg	200
31.	Mango gat.I	szt.	30
32.	Marchew, poch. PL, gat.I	kg	2350
33.	Melon gat.I	kg	50
34.	Mięta zioła świeże, doniczka, gat. I	szt.	20
35.	Młoda marchewka z nacią	pęczek	100
36.	Młoda pietruszka z natką	pęczek	100
37.	Młody seler z natką	pęczek	100
38.	Morele gat.I	kg	50

39.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL, gat.I	szt.	450
40.	Nektarynka gat.I	kg	80
41.	Ogórek kiszony, gat.I	kg	800
42.	Ogórek świeży, gat.I	kg	500
43.	Papryka świeża czerwona lub żółta gat.I	kg	350
44.	Pieczarki świeże gat.I	kg	100
45.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL, gat.I	kg	1000
46.	Pomarańcze gat.I	kg	100
47.	Pomidor świeży malinowy, poch. PL, gat. I	kg	350
48.	Pomidor świeży, poch. PL, gat.I	kg	100
49.	Pomidorki koktajlowe, op. 500 g, gat. I	szt.	100
50.	Por, poch. PL, gat.I	kg	200
51.	Porzeczka czerwona lub czarna, gat.I	kg	20
52.	Rzodkiewka, gat.I	szt.	200
53.	Sałata lodowa, gat.I	szt.	400
54.	Sałata masłowa, poch. PL, gat.I	szt.	40
55.	Sałata roszponka op. 100 g, MYTA, gat I	szt.	100
56.	Sałata rucola op. 100g, MYTA, gat I	szt.	100
57.	Seler korzeniowy, poch. PL, gat.I	kg	500
58.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g, gat.I	szt.	140
59.	Szparagi zielone, pęczek 500 g, poch. PL, gat. I	szt.	20
60.	Śliwka renkloda / węgierka, gat.I	kg	40
61.	Truskawka gat.I	kg	80
62.	Winogrona białe lub czerwone BEZPESTKOWE gat.I	kg	40
63.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL, gat.I	kg	9000

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, między godziną 6:30 a godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień, innych wad wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Briosza z owocami, z serem 60 g	szt.	313
2.	Bułeczka mała pszenna Katarzynka 30 g	szt.	300
3.	Bułka grahamka 50 g	szt.	700
4.	Bułka hot - dog 70g	szt.	300
5.	Bułka kajzerka 40 g	szt.	2 300
6.	Bułka kajzerka razowa 50 g	szt.	700
7.	Bułka masłana 50 g	szt.	800
8.	Bułka tarta, opakowanie papierowe 500 g	szt.	400
9.	Bułka weka krojona 350 g	szt.	100
10.	Bułka wyborowa 50 g	szt.	300
11.	Chałka krojona 200 g	szt.	200
12.	Chleb graham krojony 400 g	szt.	300
13.	Chleb kukurydziany krojony 400 g	szt.	300
14.	Chleb mazowiecki krojony 500 g	szt.	800
15.	Chleb słonecznikowy krojony 500 g	szt.	150
16.	Chleb tostowy krojony 500 g	szt.	100
17.	Chleb wiejski krojony 600 g	szt.	300
18.	Chleb wieloziarnisty krojony 400 g	szt.	400
19.	Chleb żytni razowy krojony 500 g	szt.	100
20.	Ciabatta 110 g	szt.	200
21.	Mały pączek z różą 50 g	szt.	850
22.	Paluch drożdżowy z makiem 110 g	szt.	140
23.	Rogal maślany 50 g	szt.	700
24.	Rogal wyborowy 80 g	szt.	140

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, między godz. 6:30 a godz. 7:00, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, 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 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	500

2.	Brukselka mrożona, op. 2,5 kg	kg	40
3.	Cukinia mrożona plastry, op. 2,5 kg	kg	80
4.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	210
5.	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	kg	140
6.	Fasola szparagowa zielona cięta, op. 2,5 kg	kg	110
7.	Fasola szparagowa żółta, cięta, op. 2,5 kg	kg	110
8.	Frytki, op. 2,5 kg	kg	600
9.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	kg	40
10.	Kompot owocowy – mieszanka, op. 2,5 kg	kg	1500
11.	Kukurydza mrożona, op. 2,5 kg	kg	40
12.	Malina mrożona, op. 2,5 kg	kg	50
13.	Mieszanka 9 składnikowa do woka Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	100
14.	Mieszanka europejska 5 składnikowa Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	100
15.	Mieszanka obiadowa 5 składnikowa Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	100
16.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	400
	Morszczuk filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu	kg	200
17.	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	kg	200
18.	Mrożona młoda mini marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	kg	250
19.	Mrożone jagody op. 2,5 kg	kg	20
20.	Mrożone wiśnie, bez pestek 2,5 kg	kg	40
21.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	kg	300
22.	Paluszki z fileta białej ryby w panierce mrożone, op. 5-6 kg, zawartość fileta białej ryby min. 63 %	kg	400
23.	Papryka trzy kolory mix, op. 2,5 kg	kg	120
24.	Szpinak mrożony w kulkach, rozdrobniony op.2,5kg	kg	300
25.	Truskawka mrożona, op. 2,5	kg	400
26.	Włoszczyzna 4 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por), op. 2,5 kg	kg	200
27.	Ziemniaki półksiężyc mrożone, op. 2,5 kg.	kg	500
28.	Zupa jarzynowa Hortex, lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	400
razem			

- 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.

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. 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.

CZĘŚĆ VII- JAJA

1. 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 z wolnego wybiegu, kod - 1, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g), dezynfekowane promieniami UV-C	szt.	6 000

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, 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 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 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.	Kluski śląskie z mięsem	kg	280
2.	Kluski śląskie	kg	550
3.	Kopytka	kg	550
4.	Naleśniki z serem	kg	400
5.	Naleśniki z owocami	kg	400
6.	Pierogi leniwe	kg	280

7.	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	1 000
8.	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	125
9.	Pierogi z serem na słodko, ręcznie robione	kg	280
10.	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	280

2. 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.