

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych w 2025 r.
dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy
z podziałem na zadania: części I - IX

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.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Biała kiełbasa parzona	kg	15
2	Boczek parzony wędzony	kg	50
3	Filet z piersi z indyka surowy	kg	45
4	Filet z piersi kurczaka surowy	kg	450
5	Filet gotowany z indyka Alba	kg	7
6	Indyk z Bobrownik	kg	7
7	Kabanos drobiowy	kg	11
8	Kabanos wieprzowy	kg	11
9	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	3
10	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa	kg	11
11	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	11
12	Kiełbasa śląska	kg	105
13	Kurczak z Bobrownik	kg	7
14	Kurczak świeży	kg	5
15	Ligawa wołowa surowa	kg	10
16	Łopatką wieprzowa surowa, bez kości	kg	220
17	Medaliony z indyka surowe	kg	285
18	Parówki z indyka 90% op. 1 kg	kg	15
19	Parówki z szynki 93% op. 1kg	kg	50
20	Pasztet z indyka Samo Dobro, op. 210 g	szt.	18

21	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	7
22	Polędwica upieczona	kg	7
23	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	35
24	Rostbef wołowy bez kości surowy	kg	32
25	Schab bez kości surowy	kg	215
26	Schab biały	kg	7
27	Słonina	kg	28
28	Sucha z fileta drobiowego	kg	7
29	Szynka z Bobrownik	kg	7
30	Szynka z kotła	kg	7
31	Szynka tradycyjna	kg	7
32	Szynka surowa (kulka)	kg	245
33	Udziec z indyka trybowany bez skóry	kg	100
34	Udo z kurczaka	kg	180
35	Udziec z kurczaka	kg	300
36	Udziec z kurczaka trybowany ze skórą	kg	140
37	Pałka z kurczaka	kg	80
38	Wątróbka z indyka	kg	10
39	Wołowina górna zrazowa	kg	12

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: 2 razy w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź mailowo.
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 oplombowanych 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 surowe	<p>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.</p> <p>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, 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>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 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, 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.</p>
2.	Mięso wieprzowe surowe	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).
3.	Mięso wołowe surowe	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).

4.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>
5.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka;</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od 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. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>
6.	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 żeberk.</p> <p>Szynki wieprzowe - produkty z szynki wieprzowej o zawartości mięsa min. 90%, wędzone, z lekkim tłuszczukiem, 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> <p>Szynki drobiowe - wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa min. 90%.</p> <p>Konsystencja: dość ściśła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny</p>

		dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u>
7.	Parówki drobiowe	Parówki z kurczaka/indyka – zawartość mięsa min. 90%. Kielbasa drobiowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców mięsno - tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku.</u>

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

- 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.	61
2	Andruty kaliskie op. 40 g	szt.	310
3	Baton kukurydziany Boramex solony/italiano op. 20 g	szt.	310
4	Baton ryżowy w czekoladzie mlecznej Sonko op. 16 g	szt.	310
5	Baton zbożowy Sante/Bakalland różne smaki 40 g	szt.	520
6	Baton BA Kids mleko-kakao/krówka op. 25 g	szt.	520
7	Baton Flips kakao/karmel op. 25 g	szt.	520
8	Bazyliia suszona op. 20 g	szt.	70
9	Biszkopty beczukrowe 100 g	szt.	50
10	Biszkopty podłużne "języczki" 140 g	szt.	50
11	Brzoskwinie w puszcze połówki 420 g	szt.	35
12	Budyń czekoladowy Winiary op. 38 g	szt.	20
13	Chipsy z ciecierzycy o smaku papryki Sonko op. 60 g	szt.	270
14	Chipsy kukurydziane Sonko solone/o smaku zielonej cebulki/o smaku papryki op. 60 g	szt.	52
15	Chrupcie pałeczki kukurydziane z kaszą jaglaną op. 60 g	szt.	52
16	Chrupki kukurydziane kręcone Boramex op. 70 g	szt	264

17	Chipsy jabłkowe op. 18 g	szt.	480
18	Chipsy jabłkowe op. 25g	szt.	480
19	Ciasteczka owsiane babci Ani naturalne /cynamonowe/śmietankowe op. 100 g	szt.	92
20	Ciasteczka owsiane z żurawiną Sante 30 g	szt.	910
21	Ciastka owsiane bez pszenicy Sante op. 138 g	szt.	28
22	Ciastka zbożowe Sante fit kakao/jagoda/morela op. 300g (6x50g)	szt.	28
23	Ciecierzycza op. 1 kg	kg	43
24	Cieciorka konserwowa w puszcze 400g	szt.	42
25	Cukier biały sypki op. papierowe 1kg	szt.	540
26	Cukier waniliowy op. 20g	szt.	80
27	Curry przyprawa op. 20g	szt.	64
28	Czekolada gorzka 64% kakao op. 90 g	szt.	37
29	Cynamon op. 20 g	szt.	30
30	Czarnuszka opakowanie papierowe 20 g	szt.	12
31	Dobra Kaloria Kulki: kakao & wiśnia (op. 58 g); kakao & pomarańcza (op. 65 g)	szt.	20
32	Dobra Kaloria Baton: orzeszki i czekolada; solony orzech; nerkowce i kokos; kakao i orzech op. 35 g	szt.	100
33	Dynia pestki op. 1kg	szt.	10
34	Dżem malinowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	53
35	Dżem truskawkowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	53
36	Dżem wiśniowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	53
37	Fasola drobna op. 1 kg	kg	45
38	Fasola średni Jaś op. 1 kg	kg	110
39	Fasola biała, puszka op. 400 g	szt.	70
40	Fasola czerwona, puszka op. 400g	szt.	50
41	Filet z makreli w oleju 170 g	szt.	20
42	Filet z makreli w pomidorach 170 g	szt.	125
43	Galaretka owocowa Winiary, op. 71 g	szt.	20
44	Gałka muszkatołowa op.20g	szt.	35
45	Groch łuszczone, połówki op. 1 kg	kg	65
46	Groszek konserwowy puszka 400 g	szt.	25
47	Groszek ptysiowy op. 200 g	szt.	25
48	Groszek ptysiowy op. 1 kg	szt.	6
49	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	85
50	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	30

51	Herbata malinowa 20 torebek, op. 40 g	szt.	80
52	Herbata z czarnej porzeczki 20 torebek, op. 40 g	szt.	80
53	Herbata owoce leśne 20 torebek, op. 40 g	szt.	80
54	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 30 g	szt.	26
55	Herbatniki maślane op. 200 g	szt.	58
56	Herbatniki Mini Jungle Ania op. 100 g	szt.	30
57	Herbatniki szkolne maślane Kubuś op. 30 g	szt.	430
58	Imbir mielony, op. 20g	szt.	30
59	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	80
60	Kasza bulgur op. 1 kg	kg	35
61	Kasza gryczana op. 1 kg	kg	150
62	Kasza jagłana op. 1 kg	kg	15
63	Kasza jęczmienna op. 1 kg	kg	106
64	Kasza jęczmienna pęczak op. 1 kg	kg	142
65	Kasza manna błyskawiczna, op. 500 g	szt.	45
66	Kaszka kukurydziana, op. 500 g	szt.	10
67	Kasza kuskus op. 1 kg	kg	15
68	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150 g	szt.	160
69	Kawa zbożowa, op. 500g	szt.	15
70	Kecup łagodny dla dzieci bez konserwantów i glutaminianu sodu. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	42
71	Kminek mielony, op. papierowe 20 g	szt.	15
72	Kolendra mielona op. papierowe 20 g	szt.	15
73	Komosa ryżowa quinoa, op. 1 kg	kg	35
74	Koper suszony przyprawa op. 20 g	szt.	15
75	Koncentrat barszczu czerwonego Rolnik op. 330 ml	szt.	190
76	Koncentrat pomidorowy 30 % op. 990 g	szt.	195
77	Krakersy super Lajkonik op. 180 g	szt.	43
78	Kukurydza konserwowa, puszka op. 400 g	szt.	46
79	Kurkuma op. 20g	szt.	25
80	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	132
81	Liść laurowy op. Papierowe 6g	szt.	205
82	Lubczyk suszony op. 20g	szt.	555
83	Maca tradycyjna op. 200g	szt.	15
84	Majeranek suszony op. papierowe 20 g	szt.	225

85	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 700 ml	szt.	120
86	Makaron kolanka op. 500 g	szt.	40
87	Makaron kolanka op. 5 kg	szt.	15
88	Makaron muszelka mała 100% durum, op. 500 g	szt.	30
89	Makaron muszelka duża 100% durum op .500g	szt.	50
90	Makaron nitka 5-jajeczny, op. 5 kg	szt.	5
91	Makaron nitka 5-jajeczny, op. 1 kg	szt.	80
92	Makaron penne/rurki/pióra 100% durum op. 500 g	szt.	180
93	Makaron penne/rurki/pióra 100% durum op. 5 kg	szt.	5
94	Makaron penne/rurki/pióra pełnoziarnisty op. 5 kg	szt.	5
95	Makaron świderki 100% durum op. 5 kg	szt.	5
96	Makaron świderki 100% durum op. 500 g	szt.	820
97	Makaron świderki pełnoziarnisty op. 1 kg	kg	25
98	Makaron wstążki 100% durum, op. 500g	szt.	10
99	Makaron zacierka 2-jajeczny op. 250 g	szt.	165
100	Mąka kukurydziana op. 1kg	kg	5
101	Mąka pszenna tortowa, op. papierowe 1 kg	kg	150
102	Mąka ziemniaczana op. 1 kg	kg	33
103	Mieszanka studencka/bakaliowa 400 g	szt.	21
104	Mieszanka bakaliowa op. 30g	szt.	355
105	Mieszanka studencka op. 50g	szt.	355
106	Migdały płatki op. 100g	szt.	30
107	Migdały całe op. 1kg	kg	5
108	Migdał prażony w piecu lekko solony op. 35g	szt.	320
109	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	14
110	Mleko kokosowe (min. 86% kokosa) puszka 400 ml	szt.	165
111	Mus owocowy 100 % owoców, op. 120g	szt.	2000
112	Musztarda op. 180g	szt.	35
113	Musztarda miodowa op. 180g	szt.	15
114	Natka pietruszki suszona op. 20g	szt.	65
115	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	450
116	Olej słonecznikowy op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	10
117	Oliwa z oliwek Extra Virgin op. 1 l, szklana butelka	szt.	10
118	Oliwki zielone op. 350g	szt.	45

119	Oliwki czarne op. 350g	szt.	45
120	Oregano suszone op. 20g	szt.	80
121	Orzechy brazylijskie, op. 100g	szt.	15
122	Orzech laskowy blanszowany prażony op. 1kg	szt.	5
123	Orzechy nerkowca, op. 1 kg	kg	7
124	Orzechy pekan, 7op. 100g	szt.	20
125	Orzechy włoskie łuskane, op. 200 g	szt.	20
126	Orzechy ziemne op. 1kg	kg	17
127	Paluszki chlebowe Bake Stixx czosnek i masło /pizza op. 60 g	szt.	56
128	Paluszki słone klasyczne op. 300g	szt.	56
129	Papryka konserwowa op. 900 ml	szt.	190
130	Papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	390
131	Pieprz cytrynowy op. papierowe 20g	szt.	40
132	Pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	270
133	Pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	270
134	Pierniki serduszka/dzwoneczki op. 300g	szt.	42
135	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	26
136	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 500 g	szt.	10
137	Płatki kukurydziane, op. 1 kg	kg	35
138	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 1 kg	szt.	6
139	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	42
140	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 250 g	szt.	140
141	Pieczywo chrupkie 140g	szt.	30
142	Podpłomyk bezcukrowy 140 g	szt.	20
143	Pomidory krojone w puszcze 400 g	szt.	140
144	Pomidory suszone w oleju 270 g	szt.	100
145	Porcja dobra, krążki owocowo-orzechowe op. 25 g	szt.	70
146	Porcja dobra, przekąska owocowa 100 % owoców, 16 g	szt.	245
147	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	15
148	Proszek do pieczenia, op. 16g	szt.	4
149	Przecier pomidorowy (Passata pomidorowa), op. 500g bez glutamianu sodu, bez konserwantów	szt.	10
150	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g, bez glutamianu sodu	szt.	280
151	Przyprawa do piernika, op. 20 g	szt.	5

152	Przyprawa do ryb i owoców morza, bez glutaminianu sodu, op. 20 g	szt.	10
153	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g, bez glutaminianu sodu	szt.	190
154	Przyprawa gyros, op. 30g, bez glutaminianu sodu	szt.	150
155	Pulpa pomidorowa, op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	25
156	Rodzynki 200g	szt.	20
157	Ryż paraboliczny op. 1 kg gat. I	kg	440
158	Ryż basmati	kg	100
159	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	100
160	Ryż brązowy	kg	100
161	Sezam, op. 100g	szt.	25
162	Słonecznik łuskany, op. 1 kg	kg	10
163	Soda oczyszczona, op. 50g	szt.	5
164	Sok owocowy 100% op. 200 ml	szt.	550
165	Soczewica czerwona 1kg	szt.	70
166	Sos sojowy op. 150 ml	szt.	50
167	Sól himalajska op. 350 g	szt.	10
168	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	225
169	Sucharki bezcukrowe op. 225 g	szt.	20
170	Szczaw siekany op. 900 g	szt.	29
171	Śliwka suszona op. 200 g	szt.	15
172	Tabliczki zbożowe choco Kubuś op. 32 g	szt.	630
173	Talarki jaglano-kukurydziane SiejeJe op. 55 g	szt.	20
174	Tuńczyk w sosie własnym op. 170 g	szt.	75
175	Tuńczyk w oleju op. 170 g	szt.	10
176	Tymianek op. 20 g	szt.	70
177	Vegeta Natur-przyprawa warzywna do potraw, op. 150g, bez glutaminianu sodu, wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	650
178	Vegeta Natur-przyprawa warzywna do potraw, op. 300g, bez glutaminianu sodu, wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	100
179	Wafle amarantusowe Biojeje op. 60 g	szt.	24
180	Wafle ryżowe op. 130 g	szt.	30
181	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej op. 65 g	szt.	100
182	Wafle mini ryżowe Sonko op. 40 g	szt.	130
183	Wafelki lekkie Sonko w czekoladzie ciemnej/mlecznej op. 36 g	szt.	150

184	Woda niegazowana niekapek 0,33 l	szt.	1000
185	Woda niegazowana 0,5l	szt.	600
186	Ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	265
187	Zioła prowansalskie suszone op. 20 g	szt.	85
188	Żurawina suszona 1kg	szt.	4
189	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 0,5 l	szt.	250
190	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 5 l	szt.	5

UWAGA :

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

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Actimel, op. 100 g	szt.	225
2	Deser Wypasiony śmietankowy Mlekovita op. 130 g	szt.	225
3	Deser Wypasiony śmietankowo-czekoladowy Mlekovita op. 130 g	szt.	225
4	Flora original tłuszcz roślinny do smarowania op. 250 g	szt.	20
5	Jogurt roślinny kokosowy, op. 150-160 g	szt.	20
6	Jogurt naturalny, op. 150 g	szt.	470
7	Jogurt naturalny, op. 400 g	szt.	32
8	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	10
9	Jogurt naturalny, op. 3 kg	szt.	230
10	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	90
11	Kefir naturalny 1 kg	szt.	100
12	Kefir sokólski, op. 150g	szt.	225
13	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	980
14	Maślanka zwykła 1l	szt.	60
15	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	4250
16	Napój owsiany bez dodatku cukru, min. 10% owsa, op. 1l	szt.	130
17	Napój ryżowy bez dodatku cukru, min. 10% ryżu, op. 1l	szt.	130
18	Paluszki serowe Miamu Mlekovita op. 84 g	szt.	170
19	Rolada ustrzycka kg	kg	10
20	Ser feta grecki oryginalny (z mleka owczego i koziego) op. 200g	szt.	6
21	Ser półtłusty typu feta, 12 % tłuszczu, op. 270g	szt.	46
22	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	240
23	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie op. 150g	szt.	15
24	Ser mozzarella kulka 125g	szt.	120
25	Serek mascarpone op. 250g	szt.	16
26	Serek wiejski op. 200g	szt.	30
27	Ser Ricotta op. 250g	szt.	32
28	Ser Bursztyn kg	kg	13
29	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg	88
30	Ser żółty blok kg	kg	6

31	Ser żółty salami kg	kg	6
32	Ser kozi w plastrach op. 150g	szt	13
33	Serek kozi do smarowania op. 150g	szt.	36
34	Serek homogenizowany, różne smaki op. 150g	szt.	800
35	Smakija Zott kaszka śmietankowa op. 130 g	szt.	140
36	Smakija Zott vege kaszka op. 125 g	szt.	20
37	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	85
38	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	358
39	Śmietanka o zawartości tłuszczu 30%, kartonik 500 ml	szt.	75
40	Twaróg półtłusty	kg	240

- 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 mailowo.
- 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	Ananas ok. 720 g	szt	64
2	Arbuz	kg	250
3	Awokado	szt.	16
4	Banan owoc	kg	850
5	Borówka amerykańska owoc/sezonowa	kg	10
6	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	40
7	Brzoskwinia	kg	30
8	Buraki czerwone, poch. PL	kg	10

9	Buraki czerwone tarte (wiórki) op. 400-500 g	szt	10
10	Buraki czerwone tarte, 4 kg	kg	260
11	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	268
12	Cebula czerwona	kg	14
13	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	5
14	Chrzan tarty słoik, op. 290-300 g	szt.	50
15	Cukinia, poch. PL	kg	75
16	Cytryna	kg	120
17	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	335
18	Dynia Hokkaido	kg	5
19	Fasolka szparagowa	kg	10
20	Grejpfrut	kg	10
21	Gruszka owoc, poch. PL	kg	420
22	Imbir świeży	kg	4
23	Jabłka prażone, słoik 790g	szt.	240
24	Jabłka prażone, wiadro 11 kg	szt.	12
25	Jabłko owoc, poch. PL	kg	440
26	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	43
27	Kalarepa	szt	320
28	Kapusta biała, poch. PL	kg	190
29	Kapusta biała młoda, poch. PL/sezonowo	szt.	96
30	Kapusta czerwona, poch. PL	kg	114
31	Kapusta kiszona w wiadrze 5 kg	kg	600
32	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	70
33	Kapusta pekińska	kg	200
34	Kiwi owoc	szt.	1100
35	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	600
36	Malina owoc, poch.PL	kg	10
37	Mandarynki owoc	kg	100
38	Mango	szt	16
39	Marchew, poch. PL	kg	1240
40	Melon	szt.	290
41	Mix sałat, op. 180g	szt.	65
42	Morela świeża	kg	18
43	Natka pietruszki w pęczkach ok.125g poch. PL	szt.	560

44	Nektaryna owoc	kg	90
45	Ogórek kiszony, op. 3 kg	kg	108
46	Ogórek kiszony, op. 800 g	szt.	160
47	Ogórek małosolny sezonowo	kg	14
48	Ogórek świeży, poch. PL	kg	400
49	Papryka świeża czerwona	kg	270
50	Papryka świeża zielona	kg	20
51	Papryka świeża żółta	kg	20
52	Pieczarki świeże	kg	102
53	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	664
54	Pomarańcze	kg	340
55	Pomidor świeży, poch. PL	kg	150
56	Pomidorki koktajlowe	kg	35
57	Por, poch. PL	kg	155
58	Roszponka op. 100g	szt.	10
59	Rzodkiew biała	kg	44
60	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	505
61	Sałata lodowa	szt.	380
62	Sałata zielona masłowa, poch. PL	szt.	100
63	Sałatka obiadowa Babuni Ptak op. 880 g	szt.	180
64	Sałatka grecka słoik 750g	szt.	170
65	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	50
66	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	230
67	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	730
68	Seler naciowy w pęczkach ok. 500g, poch. PL	szt.	23
69	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	250
70	Szparagi zielone sezonowo	kg	26
71	Szpinak baby op. 200 g	szt.	25
72	Śliwka renkloda sezonowo	kg	25
73	Śliwka węgierka sezonowo	kg	25
74	Truskawka świeża sezonowo	kg	50
75	Winogrona jasne owoc	kg	70
76	Winogrona ciemne owoc	kg	30
77	Ziemniaki młode, poch. PL sezonowo	kg	700
78	Ziemniak poch. PL	kg	4500

79	Ziemniaki surowe obrane pakowane próżniowo op. 4 kg	szt.	11
80	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100g, poch. PL	szt.	5
81	Kolendra świeża w pęczkach ok. 100g	szt.	5
82	Mięta świeża w pęczkach ok. 100g, poch. PL	szt.	10
83	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 mailowo.
- 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.	390
2	Bułka hamburgerowa z sezamem 55g	szt.	810
3	Bułka kajzerka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	3400
4	Bułka drożdżowa z serem/dżemem	szt.	210
5	Bułka maślana, ok. 70g	szt.	430
6	Bułka z ziarnami ok. 70g	szt.	300
7	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	285
8	Bułka wrocławska "weka" 350g	szt.	50
9	Chałka 350g	szt.	40
10	Chleb graham 500 g	szt.	450
11	Chleb krajan 350g	szt.	180
12	Chleb krojony, wiejski 600 g	szt.	580
13	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	130
14	Chleb wieloziarnisty 500 g	szt.	140

15	Chleb ze słonecznikiem 500 g	szt.	140
16	Chleb żytni 450g	szt.	110
17	Chleb żytni z ziarnami 450g	szt.	130
18	Muffinki czekoladowe/ śmietankowe, ok. 80g	szt.	630
19	Pączek z różą	szt.	405
20	Rogale maślane, ok 70g	szt.	400

- 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 mailowo.
- 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	kg	20
2	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	kg	85
3	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	kg	85
4	Brukselka mrożona op. 2,5 kg	kg	35
5	Bukiet królewski warzyw, op. 2,5 kg	kg	95
6	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	10
7	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	kg	85
8	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	kg	140
9	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	kg	20
10	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	kg	65
11	Jagoda mrożona op. 2,5 kg	kg	30
12	Kalafior mrożony op. 2,5 kg	kg	140
13	Łosoś filet mrożony, do 10 % lodu	kg	174
14	Malina mrożona op. 2,5 kg	kg	5
15	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	kg	80

16	Mieszanka kompotowa – z aronią, śliwką, truskawką, jabłkiem op. 2,5 kg	kg	525
17	Marchewki mini op. 2,5 kg	kg	120
18	Marchewki kostka op. 2,5kg	kg	10
19	Marchewka z groszkiem op. 2,5 kg	kg	85
20	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu, op. 6,8 kg	kg	600
21	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	kg	130
22	Paluszki rybne mrożone	kg	95
23	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	kg	15
24	Porzeczka czarna mrożona op.2,5 kg	kg	15
25	Szpinak mrożony w kulkach op. 2,5 kg	kg	115
26	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	kg	420
27	Warzywa na patelnię premium op. 2,5 kg	kg	38
28	Wiśnia bez pestki op 2,5kg	kg	85
29	Włoszczyzna op. 2,5 kg	kg	560
30	Ziemniaki półksiężyc op. 2,5 kg.	kg	18
31	Zupa pieczarkowa, op.2,5 kg	kg	15

- 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 mailowo.
- 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.	7100

- 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 mailowo.
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.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Gołąbki z kaszą gryczaną lub pęczak z warzywami	kg	90
2	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	350
3	Kluski śląskie	kg	90
4	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	300
5	Knedle ze śliwkami	kg	86
6	Kopytka	kg	52
7	Krokiety z kapustą i mięsem	kg	82
8	Krokiety z mięsem	kg	82
9	Naleśniki z serem	kg	400
10	Pampuchy op. 320g	szt.	70
11	Pierogi z jagodami	kg	3
12	Pierogi z kapustą i pieczarkami	kg	77
13	Pierogi leniwe	kg	76
14	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	300
15	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min.25% sera białego)	kg	330
16	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	23

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 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź mailowo.
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, zapakowane w opakowania jednostkowe, opakowania bez uszkodzeń.
7. 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

1. 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	600
2	Mus owocowo-warzywny, z chrupiącą owocową posypką	l	20

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 32 00 00-7 Soki owocowo-warzywne
15 33 00 00-0 Przetworzone owoce i warzywa
2. 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.
3. 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.
4. 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.
3. 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 mailowo.
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.