

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych w 2025 r.
dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej
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, 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 I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Filet z indyka bez kości	kg	600
2	Filet z kurczaka bez kości	kg	800
3	Medaliony z indyka	kg	300
4	Kurczak cały	kg	50
5	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	800
6	Łopatka wołowa bez kości	kg	130
7	Polędwiczki wieprzowe	kg	150
8	Schab bez kości	kg	600
9	Szponder wołowy	kg	20
10	Szynka surowa wieprzowa bez kości kulka	kg	600
11	Udziec z kurczaka bez skóry trybowany	kg	450

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1.	Kabanosy drobiowe cienkie exclusive	kg	10
2.	Kabanosy wieprzowe cienkie exclusive	kg	10
3.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	15
4.	Kiełbasa podwawelska	kg	50
5.	Kiełbasa śląska	kg	250
6.	Parówki z szynki 93%	kg	20
7.	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	10
8.	Boczek parzony wędzony	kg	140
9.	Parówki z indyka/kurczaka 93%	kg	20
10.	Szynka wiejska wieprzowa	kg	3
11.	Kurczak z Bobrownik	kg	30
12.	Indyk z Bobrownik	kg	30
13.	Pasztet z indyka Samo Dobro	kg	6
14.	Filet gotowany z indyka, Alba	kg	6
15.	Szynka z kotła Tarczyński	kg	30
16.	Szynka krucha	kg	20
17.	Szynka z piersi kurczaka	kg	6

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 - 5 Wędliny
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 4 razy w tygodniu, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- 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.
- Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- a. nazwę produktu,
- b. termin przydatności do spożycia,
- c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
- d. warunki przechowywania,
- e. oznaczenie partii produkcyjnej,
- f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		Medaliony z indyka - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o 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, 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.
2.	Mięso wieprzowe	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	Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).
4.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	Kiełbasa: krakowska sucha Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladuróżowej 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. <u>Bez wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u>
5.	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 bladuróżowej 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 (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u>

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 żeberek.</p> <p>Szynki wieprzowe - produkty z szynki wieprzowej o zawartości mięsa min. 90%, 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> <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%. Konsystencja: dość ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.</p> <p><u>Bez wzmacniaczy smaku. Bez wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u></p>
7.	Parówki drobiowe/wieprzowe	<p>Parówki z kurczaka/indyka/z szynki – zawartość mięsa min. 90%.</p> <p>Kiełbasa drobiowa/wieprzowa 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.</p> <p><u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Ananas w puszcze w lekkim syropie, 675g	szt.	20
2.	Andruty, 11g	szt	70
3.	Bakalie, op. 1 kg	kg	25

4.	Baton kukurydziany Boramex solony/italiano, op. 20g	szt	75
5.	Baton ryżowy w czekoladzie mlecznej Sonko, op. 16g	szt	75
6.	Baton BA Kids, krówka/mleko-kakao, op. 25g	szt	75
7.	Batyon Flips kakao/karmel, op. 25g	szt	75
8.	Baton zbożowy Sante/ Bakkaland, różne smaki, op. 40g	szt.	500
9.	Baton zbożowy 35g	szt.	500
10.	Baton Dobra Kaloria bez cukru, naturalne składniki, 35g, różne smaki	szt	500
11.	Dobra Kaloria, Zdrowa Przekąska, Ziomki, kulki truskawka-kokos lub ananas kokos lub śniadaniowe owsiane z czekoladą miodem, 40g	szt	500
12.	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt	150
13.	Biszkopty długie, "języczki", op. 140g	szt	20
14.	Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g	szt	40
15.	Budyń czekoladowy Winiary, op. 63g	szt.	200
16.	Budyń śmietankowy/waniliowy Winiary, op. 60g	szt	200
17.	Chrupki kukurydziane, op. 90 g	szt	200
18.	Chrupsy plasterki naturalne jabłko, brzoskwinia lub ananas, op. 25 g	szt	600
19.	Chrzan tarty, słoik 170g	szt	80
20.	Chipsy z buraka, op. 18g	szt	150
21.	Chipsy z ciecierzycy o smaku papryki Sonko, op. 60g	szt	80
22.	Chipsy kukurydziana Sonko solone/o smaku zielonej cebulki/ o smaku papryki, op. 60g	szt	40
23.	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż Sante, op. 50 g	szt	150
24.	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru Sante op. 25g	szt	150
25.	Ciastka Ania, naturalne bez cukru, owsiane, orkiszowe, inne smaki, 100g	szt	40
26.	Ciecierzycza op. 1 kg	szt	20
27.	Cieciorka konserwowa w puszcze, 400g	szt	50
28.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	500
29.	Cukier wanilinowy op. 30 g	szt.	200

30.	Czekolada gorzka 100g	szt	90
31.	Drożdże świeże 100 g	szt	90
32.	Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	30
33.	Dżem truskawkowy niskosłodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt	90
34.	Fasola czerwona w puszcze, 2600g	szt	50
35.	Fasola czerwona/biała w puszcze, puszka 400g	szt	150
36.	Fasola biała Jaś op. 1kg	szt	40
37.	Fasola biała Jaś op. 5 kg	szt	20
38.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	50
39.	Galaretka owocowa (różne smaki), bez cukru, bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt	200
40.	Gałka muskatołowa 15 g, op. papierowe, typu Prymat	szt	30
41.	Granola Sante, różne smaki, op. 350g	szt	20
42.	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	30
43.	Groszek konserwowy słoik 900g	szt	10
44.	Groszek konserwowy puszka 400g	szt	80
45.	Groszek ptysiowy	kg	10
46.	Herbata czarna Lipton op. 100 torebek	szt	10
47.	Herbata melisa 20 torebek op. 40 g	szt	20
48.	Herbata miętowa 20 torebek, op. 40 g	szt	40
49.	Herbata malinowa 20 torebek, op. 40g	szt	100
50.	Herbata owoce leśne 20 torebek, op. 40g	szt	100
51.	Herbata czarna porzeczka 20 torebek, op. 40g	szt	50
52.	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 40 g	szt	40
53.	Herbata ziołowa lipa, 20 saszetek, op. 35g	szt	40
54.	Herbatniki maślane op. 100 g	szt	150
55.	Herbatniki Ania Bio, mini jugnel, 50g	szt	500
56.	Hummus Sante klasyczny/z suszonymi pomidorowami, op. 115g	szt	20

57.	Jabłka prażone, słoik 790 g	szt	320
58.	Kakao naturalne op. 150 g	szt	60
59.	Kasza bulgur op. 1kg	kg	240
60.	Kasza gryczana op.1 KG	kg	250
61.	Kasza jaglana op. 1 KG	kg	20
62.	Kasza jęczmienna op.1 KG	kg	250
63.	Kasza manna błyskawiczna op. 0,5 kg	szt	70
64.	Kasza pęczak op, 1 KG	kg	200
65.	Kasza kuskus	kg	30
66.	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt	90
67.	Ketchup łagodny Pudliszki dla dzieci bez konserwantów. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt	50
68.	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe, op, 75 g	szt	100
69.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub Kotlin 30% lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 950 g	szt.	400
70.	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op, 170 g	szt.	90
71.	Komosa ryżowa Sante, op. 1 kg	szt.	60
72.	Kukurydza konserwowa w puszcze 400g	szt	100
73.	Kukurydza konserwowa w puszcze 2600 g	szt	20
74.	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt	150
75.	Lubella, owsianka truskawkowa, 100g	szt	150
76.	Filet z łososia bez skóry	kg	200
77.	Majonez kielecki, op. 310 ml	szt	150
78.	Makaron z pszenicy durum (muszelka duża, muszelka mała, świder, wstęgi, rurki, łazanki, makaron ryżyk)	kg	1300
79.	Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki, op. 250 g	szt	150
80.	Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g	szt	30
81.	zacierka 5 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt	60
82.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	300

83.	Mąka pszenna pełnoziarnista	kg	20
84.	Mąka orkiszowa pełnoziarnista, op. papierowe 1 kg	kg	20
85.	Migdały, płatki	kg	30
86.	Migdały całe, blanszowane, bez skórki	kg	10
87.	Mieszanka bakaliowa, op. 30g	szt	500
88.	Mieszanka studencka, op. 50g	szt	75
89.	Miód pszczeły naturalny op. 1 l	szt	30
90.	Mus owocowy w tubce, op. 100 g	szt	1000
91.	Musztarda op. 180g	szt	20
92.	Mleko kokosowe puszka 400 ml	szt	100
93.	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	60
94.	Ogórki konserwowe, słoik 870 g, b/z 460 g	szt.	100
95.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt	400
96.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l	szt	25
97.	Oliwki czarne, op. 350g	szt	20
98.	Oliwki zielone, op.350g	szt	20
99.	Orzechy nerkowca	kg	30
100.	Orzechy włoskie łuskane	kg	30
101.	Orzechy laskowe	kg	15
102.	Orzechy pekan, op. 100g	szt	20
103.	Orzechy brazylijskie, op. 100g	szt	20
104.	Orzechy ziemne	kg	10
105.	Otręby pszenne op. 150g	szt	20
106.	Śliwki suszone	kg	20
107.	Paluszki chlebowe Bake stixx czosnek i masło/pizza, op. 60g	szt	25
108.	Paprykarz warzywny, SANTE, op. 120 g	szt	20
109.	Papryka konserwowa, 900 ml	szt	100

110.	Pestki dyni łuskane	kg	50
111.	Pierniczki Kopernik w gorzkiej czekoladzie, 134g	szt	12
112.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt	30
113.	Płatki kukurydziane Lubella/Sante, op. 1 kg	szt	30
114.	Płatki owsiane górskie	kg	30
115.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g	szt	45
116.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste, 100% naturalne, op. 1kg	szt	30
117.	Płatki jęczmienne, błyskawiczne, op. foliowe, 500g	szt	10
118.	Podpłomyk bezcukrowy, op. 140g	szt	20
119.	Pomidory w puszcze krojone 400 g	szt	40
120.	Pomidory w puszcze krojone 2,65l	szt	300
121.	Pomidory suszone w oleju 270g	szt	30
122.	Popcorn (ziarna do smażenia), op. 250g	szt	20
123.	Popcorn 15g	szt	150
124.	Porcja dobra, krążki owocowo-orzechowe, op.25g	szt	150
125.	Porcja dobra, przekąska owocowa 100% owoców, op. 16g	szt	150
126.	Powidła węgierkowe, stoik 290g	szt	30
127.	Proszek do pieczenia op. 16 g	szt	40
128.	Przecier pomidorowy passata, op. 500 g	szt	50
129.	Przekąska Stripe owocowa, bez cukru, bez glutenu, Bob snail, 14g	szt	500
130.	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g, typu Prymat	szt	160
131.	Przyprawa cynamon op. 15 g, typu Prymat	szt	80
132.	Przyprawa do gyrosa, op. 30 g, typu Prymat	szt	100
133.	Przyprawa do kurczaka, op. 30 g, typu Prymat	szt	100
134.	Przyprawa papryka wędzona, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	100
135.	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g, typu Prymat	szt	200
136.	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g, typu Prymat	szt	500

137.	Przyprawa majeranek, op. 8 g, typu Prymat	szt	500
138.	Przyprawa oregano suszone, op. 8 g, typu Prymat	szt	250
139.	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g, typu Prymat	szt	300
140.	Przyprawa kolendra nasiona, op. papierowe 15g, typu Prymat	szt	60
141.	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe 20 g, typu Prymat	szt	300
142.	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g, typu Prymat	szt	500
143.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt	300
144.	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 15 g, typu Prymat	szt	200
145.	Przyprawa imbir mielony, op. papierowe 15g, typu Prymat	szt	50
146.	Przyprawa curry, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	30
147.	Przyprawa kurkuma mielona, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	40
148.	Przyprawa tymianek, op. papierowe 10g, typu Prymat	szt	120
149.	Przyprawa goździki całe, op. papierowe 10g, typu Prymat	szt	30
150.	Przyprawa do piernika, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	10
151.	Przyprawa pieprz cayenne, op. Papierowe 15g, typu Prymat	szt	30
152.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 10 g	szt	120
153.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt	100
154.	Ryż paraboliczny op. papierowe, 1 kg	szt	50
155.	Ryż paraboliczny op. papierowe 5 kg	szt	200
156.	Rodzynki	kg	20
157.	Ser wegański na bazie tłuszczu kokosowego, op. 100g	szt	10
158.	Sezam, op. 100g	szt	42
159.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt	100
160.	Słonecznik łuskany	kg	50
161.	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt	800
162.	Soczewica zielona, op. 1 kg	szt	10
163.	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	150

164.	Sok z buraka, naturalny, 300ml	szt	100
165.	Soda oczyszczona 70 g	szt	50
166.	Sos sojowy ciemny, op. 150g	szt	40
167.	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	300
168.	Tabliczki zbożowe, Choco Kubuś, op. 32g	szt	150
169.	Tortilla pełnoziarnista/wielozziarnista, op. 250g	szt	40
170.	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt	70
171.	Wafle amarantusowe Biojeje, op. 60g	szt	25
172.	Wafle ryżowe op. 130 g	szt	200
173.	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej, op. 65g	szt	60
174.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l	szt	220
175.	Żelki owocowe bez cukru, BeRaw Kids, 35g	szt	500
176.	Żurawina suszona	kg	10

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. 6.30 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. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- 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 zaferowanego 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 Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrząstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Jogurt grecki, op. 400 g	szt.	50
2.	Jogurt naturalny, op. 400 g	szt.	100
3.	Jogurt naturalny, op. 3 kg	szt.	100
4.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	160
5.	Jogurt wegański kokosowy naturalny bezglutenowy, 140g	szt.	20
6.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1160
7.	Kefir, 2% tł., 500 ml	szt.	120
8.	Masło roślinne op. 400g, typu Flora	szt.	30
9.	Maślanka zwykła 1 l	szt.	60
10.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 liter	szt.	4000
11.	Napój sojowy, ryżowy, owsiany lub migdałowy 1 l, bez dodatku cukru, wzbogacany wapniem	szt.	100
12.	Paluszki serowe, op. 80 g	szt.	200
13.	Ser półtłusty typu feta 12% tł, op. 270 g	szt.	120
14.	Ser mozzarella, op. 125 g	szt.	200

15.	Ser żółty łagodny, blok	kg	125
16.	Serek homogenizowany, różne smaki, bez sztucznych dodatków, tubka op 120g	szt.	150
17.	ser kozi w plastrach typu żółty, 150 g	szt.	10
18.	ser kozi do smarowania, 150g	szt.	20
19.	ser mascarpone, op. 250g	szt.	10
20.	ser gorgonzola	kg	30
21.	ser Bursztyn, kg	kg	6
22.	Serek homogenizowany naturalny, op. 150g	szt.	220
23.	Serek waniliowy, truskawkowy, op. 150 g	szt.	150
24.	Serek wiejski, op 150 g	szt.	200
25.	Śmietana 30 %, op. 500 g	szt.	300
26.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	400
27.	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, poj. 400 ml	szt.	100
28.	Twaróg półtłusty	kg	200
29.	Twaróg sernikowy mielony, Mój ulubiony, op. 450g	szt.	100
30.	Deser Smakija Vege Kaszka manna na bazie kremu kokosowego, op. 125g	szt.	20
31.	Deser Smakija Kaszka Śmietankowa, op. 130g	szt.	280
32.	Wypasiony Deser śmietankowo-czekoladowy Mlekovita, op. 130g	szt.	280

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty winne być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN- 68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IV – WARZYWA, OWOCE, ZIOŁA ŚWIEŻE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych warzyw i owoców dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Ananas	szt.	18
2.	Arbuz	kg	80
3.	Banan owoc	kg	600
4.	Borówka amerykańska owoc	kg	50
5.	Awokado	szt.	60
6.	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	15
7.	Brzoskwinie	kg	50
8.	Buraki czerwone gotowane, op. 4 kg	kg	900
9.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	200
10.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	600
11.	Cukinia, poch. PL	kg	600
12.	Cytryna	kg	200
13.	Czosnek obrany	szt.	600
14.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	600
15.	Czereśnie	kg	10
16.	Dynia hokkaido	kg	10
17.	Fasolka szparagowa	kg	90
18.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	300
19.	Imbir świeży	kg	10
20.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	800
21.	Jeżyna	kg	10
22.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	15
23.	Kalarepa	szt.	70

24.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	500
25.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	150
26.	Kapusta kiszona op. 1 kg	kg	100
27.	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	400
28.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	150
29.	Kapusta pekińska	kg	200
30.	Kiwi owoc	szt.	1500
31.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	500
32.	Malina owoc, poch. PL	kg	25
33.	Mandarynka	kg	150
34.	Marchew, poch. PL	kg	2500
35.	Melon	kg	120
36.	Morele	kg	30
37.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	500
38.	Nektarynka	kg	80
39.	Ogórek kiszony, op. 3 kg	szt.	150
40.	Ogórek kiszony, op. 1kg	szt.	150
41.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	500
42.	Papryka świeża czerwona/zielona/żółta	kg	700
43.	Pieczarki świeże	kg	500
44.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1000
45.	Pomarańcze	kg	100
46.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	300
47.	Por, poch. PL	kg	150
48.	Pomidorki koktajlowe	kg	20
49.	Rzodkiewka w pęczkach, ok. 150g	szt.	350
50.	Rukola, 100g	szt.	20

51.	Roszponka, 100g	szt.	20
52.	Szpinak liściasty baby, 125g	szt.	50
53.	Sałata lodowa	szt.	220
54.	Sałata zielona, poch. PL	szt.	50
55.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	1000
56.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	80
57.	Śliwka renkloda	kg	200
58.	Śliwka węgierka	kg	60
59.	Truskawka	kg	40
60.	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100g	szt.	20
61.	Bazylija w doniczce	szt.	30
62.	Mięta świeża w pęczkach poch. pols, 100g	szt.	15
63.	Sałatka grecka słoik, 850g	szt.	150
64.	Sałatka szwedzka słoik 850g	szt.	150
65.	Sałatka z czerwonej kapusty, słoik 850g	szt.	150
66.	Winogrona białe lub czerwone, bezpestkowe	kg	100
67.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	200
68.	Ziemniaki obrane, 5 kg	szt.	7500

- 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. 6.30 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

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Bułka kajzerka, ok. 45-50 g	szt.	800
2	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	150
3	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	150
4	Bułka z dynią, 80g	szt.	1 000
5	Bułka wieloziarnista, 50g	szt.	150
	Bułka duża, pszenna, 80g	szt.	1 000
6	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	150
7	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	450
8	Chałka krojona 500g	szt.	200
9	Chleb krojony graham 500 g	szt.	100
10	Chleb krojony wieloziarnisty 500 g	szt.	200
11	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	100
12	Chleb krojony ze śliwką, 400 g	szt.	100
13	Chleb krojony żytni bez drożdży, 100% mąka żytnia 500 g	szt.	200
14	Chleb krojony, orkiszowy, 100% mąka orkiszowa 400 g	szt.	200
15	Chleb pszenno-żytni, 600 g	szt.	800
16	Mały pączek z różą 70 g	szt.	500
17	Rogal pszenny 90 g	szt.	100

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

4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrząstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica 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	szt	170
2.	Brukselka, op. 2,5 kg	szt	30
3.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg, dorsz atlantycki	kg	250
4.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg, dorsz czarniak	kg	250
4.	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	szt	70
5.	Fasola szparagowa zielona, cięta, op. 2,5 kg	szt	30
6.	Fasola szparagowa żółta cięta op. 2,5 kg	szt	30
7.	Fasola szparagowa zielona w całości, op. 2,5 kg	szt	20
8.	Włoszczyzna mrożona paski, op. 2.5 kg	szt	200
9.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt	30
10.	Kompot z rabarbarem, op. 2,5 kg	szt	30
11.	Kompot z wiśnią, op. 2,5 kg	szt	40
12.	Kompot owocowy –mieszanka bez pestek op. 2,5 kg	szt	130
13.	Malina mrożona, op. 1 kg	kg	15
14.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	1000
15.	Marchewka mini op. 2.5 kg	szt	60
16.	Marchew kostka, op. 2,5 kg	szt	200

17.	Marchew z groszkiem, op. 2,5 kg	szt	60
18.	Mrożone jagody op. 1 kg	kg	10
19.	Mrożone wiśnie, bez pestek 2,5 kg	szt	30
20.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt	170
21.	Paluszki rybne Frosta	kg	25
22.	Szpinak mrożony w liściach op.2,5kg	szt	40
23.	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt	140
24.	Mieszanka owoców leśnych, op. 2,5 kg	szt	10
25.	Mieszanka słoneczna (marchew zwykła, marchew żółta, cukinia, brokuł, kalafior) op. 2,5 kg	szt	20
26.	Porzeczka czarna, mrożona, op. 2,5 kg	szt	20
27.	Por, op. 2,5 kg	szt	100
28.	Pietruszka kostka, op. 2,5 kg	szt	100
29.	Seler kostka, op. 2,5 kg	szt	100
30.	Mango, op. 1 kg	szt	10
31.	Śliwka, op. 2,5 kg	szt	20
32.	Mieszanka królewska bukiet kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew falista), op. 2,5 kg	szt	40

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VII- JAJA

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrząstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 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), naświetlane	szt.	10 000

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek - środa - piątek, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówieni telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek wyrobów garmażeryjnych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	400
2	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	300
3	Pierogi dziadunia (z kaszą gryczaną i serem żół/białym)	kg	150
4	Pierogi leniwe	kg	150
5	Pierogi z serem na słodko	kg	150
6	Pierogi ze szpinakiem	kg	150
7	Pierogi z jagodami	kg	20
8	Kluski śląskie	kg	150

9	Kluski śląskie z mięsem	kg	150
10	Kopytka	kg	150
11	Gołąbki z ryżem i mięsem, min. 50% mięsa w nadzieniu	kg	400
12	Naleśniki z serem	kg	400
13	Krokiety z kapustą i pieczarkami	kg	150
14	Pampuchy, op. 320	szt	40

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. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 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 nie krótszy niż 10 dni.
6. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.