

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
na dostawę artykułów żywnościowych „dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w  
Chrzastawie Wielkiej z podziałem na 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	dostawa garmażerki świeżej

- 1) Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej, w podziałem 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 Szkole.
- 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 Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławskiej 19, 55-003 Czernica 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 pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających znaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Mrożonki mają być dostarczane w formie nierozmrożonej.
- 9) 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:
  - a) dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
  - b) dostarczenie żywności nieświeżej,
  - c) dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
  - d) dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 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 rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załącznik nr 3 do SWZ należy rozumieć jako kryterium jakościowe. Oferując produkty równoważne Wykonawca obowiązany jest wskazać w ofercie jego nazwę. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (rodzaj opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) a także posiadać cechy jakościowe (normy, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

## **CZĘŚĆ I - MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Filet z indyka bez kości	kg	200
2	Filet z kurczaka bez kości	kg	800
3	Medaliony z indyka	kg	450
4	Kurczak cały	kg	50
5	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	700
6	Łopatka wołowa bez kości	kg	130
7	Polędwiczki wieprzowe	kg	130
8	Schab bez kości	kg	400
9	Szponder wołowy	kg	10
10	Szynka surowa wieprzowa bez kości kulka	kg	400
11	Udziec z kurczaka bez skóry trybowany	kg	450

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Kabanosy drobiowe cienkie exclusive	kg	17
2	Kiełbasa krakowska sucha	kg	6
3	Kiełbasa podwawelska	kg	50
4	Kiełbasa śląska	kg	250
5	Parówki z szynki 93%	kg	15
6	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	10
7	Boczek parzony wędzony	kg	35
8	Parówki z indyka/kurczaka 93%	kg	18
9	Szynka wiejska wieprzowa	kg	12
10	Szynka z piersi indyka	kg	30
11	Szynka z kotła	kg	9
12	Szynka krucha	kg	9
13	Szynka z piersi kurczaka	kg	20

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,  
15 13 11 30 - 5 Wędliny
2. 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.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
5. 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.
6. 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.

7. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	<b>Mięso drobiowe</b>	<p><b>Kurczak cały świeży</b> - 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, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p><b>Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez</b> - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p><b>Medaliony z indyka</b> - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla</p>

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

4.	<b>Kiełbasy średnio rozdrobnione</b>	<p><b>Kiełbasa śląska</b> Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
5.	<b>Wędzonki i szynki</b>	<p><b>Boczek parzony</b> - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk. <b>Szynki</b> - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
6.	<b>Mięso wołowe</b>	<p><b>Wołowina górna, zrazowa</b> – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jelki, stęchły, kwaśny).</p>

## CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. 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.	Ananas w puszce w lekkim syropie, 675g	szt.	24
2.	Bakalie, op. 1 kg	kg	25
3.	Baton zbożowy z musli 40g	szt.	450
4.	Baton zbożowy 35g	szt.	450
5.	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	75
6.	Brzoskwinie w syropie w puszce, op. 850 g	szt	55

7.	Budyń czekoladowy Winiary op. 63 g	szt.	200
8.	Chrupki kukurydziane, op. 120 g	szt	35
9.	Chrupsy plasterki naturalne jabłko, brzoskwinia lub ananas, op. 25 g	szt.	460
10.	Chrzan tarty, słoik 190g	szt.	40
11.	Chipsy z buraka, op. 18g	szt.	230
12.	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż Sante, op. 50 g	szt.	80
13.	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru Sante op. 25g	szt.	60
14.	Ciecierzycza op. 1 kg	szt.	70
15.	Cieciorzka konserwowa w puszcze, 400g	szt.	26
16.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	900
17.	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	100
18.	Czekolada gorzka 100g	szt	30
19.	Drożdże świeże 100 g	szt	90
20.	Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskosłodzony Łowicz, słoik op. 280 g	szt.	30
21.	Dżem truskawkowy niskosłodzony Łowicz, słoik op. 280 g	szt	150
22.	Fasola czerwona w puszcze, 2600g	szt	150
23.	Fasola czerwona/biała w puszcze, puszka 400g	szt	25
24.	Fasola biała Jaś op. 1kg	szt	35
25.	Fasola biała Jaś op. 5 kg	szt	15
26.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	90
27.	Galaretka owocowa (różne smaki), bez cukru, bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe op. 75 g	szt	200
28.	Gałka muskatołowa 15 g, op. papierowe, typu Prymat	szt.	30
29.	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	30
30.	Groszek konserwowy słoik 900g	szt	40
31.	Groszek konserwowy puszka 400g	szt.	30
32.	Herbata czarna Lipton op. 100 torebek	szt.	10
33.	Herbata melisa 20 torebek op. 40 g	szt.	40

34.	Herbata miętowa 20 torebek, op. 40 g	szt.	40
35.	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	200
36.	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 40 g	szt.	40
37.	Herbata ziołowa lipa, 20 saszetek, op. 35g	szt	40
38.	Herbatniki maślane op. 200 g	szt	60
39.	Jabłka prażone, słoik 790 g	szt.	200
40.	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	120
41.	Kasza bulgur op. 1kg	kg	240
42.	Kasza gryczana op.1 KG	kg	480
43.	Kasza jaglana op. 1 KG	kg	20
44.	Kasza jęczmienna op.1 KG	kg	360
45.	Kasza manna błyskawiczna op. 0,5 kg	szt	70
46.	Kasza pęczak op, 1 KG	kg	240
47.	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	120
48.	Ketchup łagodny Pudliszki dla dzieci bez konserwantów. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt.	30
49.	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe, op, 75 g	szt.	200
50.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub Kotlin 30% lub równoważne pod względem walorów smakowych , koloru i konsystencji, op. 950 g	szt.	400
51.	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op, 170 g	szt.	90
52.	Komosa ryżowa Sante, op. 1 kg	szt.	30
53.	Kukurydza konserwowa w puszcze 400g	szt	40
54.	Kukurydza konserwowa w puszcze 2600 g	szt.	25
55.	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	150
56.	Filet z łososia bez skóry	kg	43
57.	Majonez kielecki, op. 310 ml	szt.	90
58.	Makaron z pszenicy durum (muszelka duża, muszelka mała, świder, wstęgi, rurki, łazanki, makaron ryżyk)	kg	1000
59.	Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki, op. 250 g	szt.	200



60.	Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g	szt.	30
61.	zacierka 5 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	60
62.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	500
63.	Mąka pszenna pełnoziarnista	kg	20
64.	Mąka orkiszowa pełnoziarnista, op. papierowe 1 kg	kg	20
65.	Migdały, płatki, op. 100g	szt	170
66.	Miód pszczeni naturalny op. 1 l	szt.	30
67.	Mus owocowy w tubce, op. 100 g	szt.	800
68.	Musztarda op. 180g	szt	20
69.	Mleko kokosowe puszka 400 ml	szt	40
70.	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	60
71.	Ogórki konserwowe, słoik 870 g, b/z 460 g	szt.	100
72.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	600
73.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l	szt.	25
74.	Orzechy nerkowca, op. 100 g	szt	170
75.	Orzechy włoskie łuskane op. 200 g	szt.	85
76.	Otręby pszenne op. 150g	szt	20
77.	Śliwki suszone, op. 200g	szt	44
78.	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	20
79.	Pestki dyni łuskane, op. 500g	szt	20
80.	Pierniczki serduszka/dzwoneczki op. 300g	szt	10
81.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	50
82.	Płatki kukurydziane Lubella/Sante, op. 1 kg	szt	33
83.	Płatki owsiane górskie, op. 400 g	szt.	80
84.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g	szt	35
85.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste, 100% naturalne, op. 1kg	szt	33
86.	Płatki jęczmienne, błyskawiczne, op. foliowe, 500g	szt	35

87.	Pomidory w puszcze krojone 400 g	szt	40
88.	Pomidory w puszcze krojone 2,65l	szt	88
89.	Pomidory suszone w oleju 270g	szt	10
90.	Popcorn (ziarna do smażenia), op. 250g	szt	20
91.	Porcja dobra, krążki owocowo-orzechowe, op.25g	szt	250
92.	Porcja dobra, przekąska owocowa 100% owoców, op. 16g	szt	250
93.	Powidła węgierkowe, słoik 290g	szt.	12
94.	Proszek do pieczenia op. 16 g	szt.	10
95.	Przecier pomidorowy passata, op. 500 g	szt.	50
96.	Przyprawa bazylia otarta, op. papierowe 10 g, typu Prymat	szt.	80
97.	Przyprawa cynamon op. 15 g, typu Prymat	szt.	80
98.	Przyprawa do gyrosa, op. 30 g, typu Prymat	szt.	200
99.	Przyprawa do kurczaka, op. 30 g, typu Prymat	szt.	200
100.	Przyprawa papryka wędzona, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	100
101.	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g, typu Prymat	szt.	500
102.	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g, typu Prymat	szt.	500
103.	Przyprawa majeranek, op. 8 g, typu Prymat	szt	550
104.	Przyprawa oregano suszone, op. 8 g, typu Prymat	szt.	100
105.	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g, typu Prymat	szt.	500
106.	Przyprawa kolendra nasiona, op. papierowe 15g, typu Prymat	szt	80
107.	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe 20 g, typu Prymat	szt.	500
108.	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g, typu Prymat	szt.	500
109.	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	400
110.	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 15 g, typu Prymat	szt.	350
111.	Przyprawa imbir mielony, op. papierowe 15g, typu Prymat	szt	30
112.	Przyprawa curry, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	60
113.	Przyprawa kurkuma mielona, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	30

114.	Przyprawa tymianek, op. papierowe 10g, typu Prymat	szt	50
115.	Przyprawa goździki całe, op. papierowe 10g, typu Prymat	szt	30
116.	Przyprawa do piernika, op. papierowe 20g, typu Prymat	szt	10
117.	Przyprawa zioła prowansalskie op. 10 g	szt	60
118.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	100
119.	Ryż paraboliczny op. papierowe, 1 kg	szt	50
120.	Ryż paraboliczny op. papierowe 5 kg	szt	200
121.	Rodzynki 200g	szt	83
122.	Sezam, op. 100g	szt	42
123.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	100
124.	Słonecznik łuskany	kg	30
125.	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt	800
126.	Soczewica zielona, op. 1 kg	szt	15
127.	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	130
128.	Soda oczyszczona 70 g	szt	50
129.	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	300
130.	Tortilla pełnoziarnista/wielozziarnista, op. 250g	szt	80
131.	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	70
132.	Wafle ryżowe op. 130 g	szt.	100
133.	Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej, op. 65g	szt.	60
134.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l	szt.	150
135.	Żurawina suszona, op. 200g	szt.	83

**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: 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.
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 Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1.	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 owocowy bez cukru, op 125 g	szt.	300
6.	Jogurt wegański kokosowy naturalny bezglutenowy, 140g	szt.	20

7.	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1160
8.	Kefir, 2% tł., 500 ml	szt.	55
9.	Masło roślinne op. 400g, typu Flora	szt.	30
10.	maślanka zwykła 1 l	szt.	55
11.	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	4100
12.	Napój sojowy, ryżowy, owsiany lub migdałowy 1 l, bez dodatku cukru, wzbogacany wapniem	szt.	45
13.	Paluszki serowe, op. 80 g	szt.	90
14.	Ser półtłusty typu feta 12% tł, op. 270 g	szt.	40
15.	Ser mozzarella, op. 125 g	szt.	130
16.	Ser żółty łagodny, blok	kg	70
17.	Serek owocowy, różne smaki, tubka op 90 g	szt.	150
18.	ser kozi w plastrach typu żółty, 150 g	szt.	10
19.	ser kozi do smarowania, 150g	szt.	20
20.	ser Bursztyn, kg	kg	6
21.	Serek homogenizowany naturalny, op. 150g	szt.	220
22.	Serek waniliowy, truskawkowy, op. 150 g	szt.	150
23.	Serek wiejski, op 150 g	szt.	250
24.	Śmietana 30 %, op. 500 g	szt.	30
25.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	500
26.	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, poj. 400 ml	szt.	300
27.	Twaróg półtłusty	kg	200
28.	Twaróg sernikowy mielony, Mój ulubiony, op. 450g	szt.	50

- 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. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

5. 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.
6. 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 Chrzęstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1.	Ananas	szt.	18
2.	Arbuz	kg	80
3.	Banan owoc	kg	700
4.	Borówka amerykańska owoc	kg	25
5.	Awokado	szt.	10
6.	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	15
7.	Brzoskwinie	kg	84
8.	Buraki czerwone gotowane, op. 4 kg	kg	900
9.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	200
10.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	300
11.	Cukinia, poch. PL	kg	200
12.	Cytryna	kg	50
13.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	500
14.	Dynia hokkaido	kg	10
15.	Fasolka szparagowa	kg	43
16.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	200
17.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	350
18.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	15
19.	Kalarepa	szt.	100

20.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	630
21.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	300
22.	Kapusta kiszona op. 1 kg	kg	100
23.	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	100
24.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	170
25.	Kapusta pekińska	kg	240
26.	Kiełki, op. 50 g	szt.	40
27.	Kiwi owoc	szt.	300
28.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	400
29.	Malina owoc, poch. PL	kg	25
30.	Mandarynka	kg	150
31.	Marchew, poch. PL	kg	2500
32.	Melon	kg	40
33.	Morele	kg	20
34.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	500
35.	Nektarynka	kg	80
36.	Ogórek kiszony, op. 3 kg	szt.	150
37.	Ogórek kiszony, op. 1kg	szt.	150
38.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	1000
39.	Papryka świeża czerwona/zielona/żółta	kg	300
40.	Pieczarki świeże	kg	100
41.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1000
42.	Pomarańcze	kg	100
43.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	300
44.	Por, poch. PL	kg	300
45.	Pomidorki koktajlowe	kg	20
46.	Rzodkiewka w pęczkach, ok. 150g	szt.	330

47.	Sałata lodowa	szt.	25
48.	Sałata zielona, poch. PL	szt.	50
49.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	1000
50.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	80
51.	Śliwka renkloda	kg	40
52.	Śliwka węgierka	kg	40
53.	Truskawka	kg	40
54.	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100g	szt.	20
55.	Bazylija w doniczce	szt.	15
56.	Mięta świeża w pęczkach poch. pols, 100g	szt.	15
57.	Sałatka grecka słoik, 850g	szt.	35
58.	Sałatka szwedzka słoik 850g	szt.	35
59.	Winogrona białe lub czerwone	kg	100
60.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	8400

- 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**

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich 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	Bułka kajzerka, ok. 50-55 g	szt.	900
2	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	300
3	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	150
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	150
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	150
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	450
7	Chałka krojona 250g	szt.	160
8	Chleb krojony graham 400 g	szt.	135
9	Chleb krojony wieloziarnisty 400 g	szt.	135
10	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	135
11	Chleb krojony ze śliwką, 400 g	szt.	100
12	Chleb krojony żytni razowy 400 g	szt.	135
13	Chleb krojony, orkiszowy 500 g	szt.	135
14	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	550
15	Mały pączek z różą 50 g	szt.	430
16	Rogal pszenny 90 g	szt.	100

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

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

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1.	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt	130
2.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	640
3.	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	kg	30
4.	Fasola szparagowa zielona, cięta, op. 2,5 kg	szt	40
5.	Fasola szparagowa żółta cięta op. 2,5 kg	szt	40
6.	Fasola szparagowa zielona w całości, op. 2,5 kg	szt	6
7.	Włoszczyzna mrożona paski, op. 2.5 kg	szt	30
8.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt	10
9.	Kompot owocowy –mieszanka op. 2,5 kg	szt	290
10.	Malina mrożona, op. 1 kg	kg	15
11.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	953
12.	Marchewka mini op. 2.5 kg	szt	60
13.	Mrożone jagody op. 1 kg	kg	15
14.	Mrożone wiśnie, bez pestek 2,5 kg	kg	60
15.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt	150
16.	Paluszki rybne Frosta	kg	23
17.	Szpinak mrożony w liściach op.2,5kg	szt	60
18.	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt	125
19.	Porzeczka czerwona, mrożona, op. 2,5 kg	szt	20
20.	Porzeczka czarna, mrożona, op. 2,5 kg	szt	40
21.	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	szt	100

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone  
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
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 25 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.

### **CZĘŚĆ VII- JAJA**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g), naświetlane	szt.	<b>10 000</b>

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

### **CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	600
2	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	500
3	kopytka	kg	130

4	gołąbki z ryżem i mięsem, min. 50% mięsa w nadzieniu	kg	400
5	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	15

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, ustalone 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.