**ZAŁĄCZNIK nr**

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

##  na dostawę artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dobrzykowicach

## z podziałem na zadania: części I – VIII

|  |  |
| --- | --- |
| **Część I**  | **dostawa mięsa i produktów mięsnych** |
| **Część II**  | **dostawa różnych artykułów żywnościowych** |
| **Część III** | **dostawa produktów mleczarskich** |
| **Część IV**  | **dostawa warzyw, owoców świeżych** |
| **Część V**  | **dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich** |
| **Część VI**  | **dostawa mrożonych warzyw i owoców oraz ryb mrożonych** |
| **Część VII**  | **dostawa jaj**  |
| **Część VIII** | **dostawa garmażerki** |

* + 1. Przedmiot zamówienia: sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice, w 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 Zespole Szkolno–Przedszkolnym.
		3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostaw o 30% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, zmieni się liczba osób korzystających ze stołówki.
		4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
		5. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dobrzykowicach (ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice) w dniach i godzinach opisanych poniżej, na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynach. Upoważnieni pracownicy będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo – wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych,
		a także dokonywać sprawdzenia zgodności cen z formularzem cenowym.
		6. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w ilościach wynikających z zapotrzebowania składanych bezpośrednio przez Zamawiającego. Zamówienia produktów będą składane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem telefonicznie, faksem, elektronicznie lub w czasie bieżącej dostawy,
		na dostawę następną. Zamówienia dokona pracownik upoważniony przez Zamawiającego. Dokładny termin dostawy towaru do szkoły będzie określał Zamawiający. Za dostarczoną żywność (w tym ubezpieczenie, stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do czasu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
		7. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże artykuły spożywcze, Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz
		z cechami podanymi poniżej. Dostarczone produkty spożywcze muszą być najwyższej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów oraz muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno – epidemiologiczne,
		a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. Dostarczane produkty spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa żywnościowego.
		8. Dostarczone produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę. Dostawy mięsa i przetworów mięsnych powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach, lub pojemnikach plastikowych z 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:
	1. dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
	2. dostarczenie żywności nieświeżej,
	3. dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
	4. dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
		1. 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.).
		2. 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 Zespołu Szkolno– Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **MIĘSO** |
| 1. | Filet z indyka bez kości | kg | 800 |
| 2. | Filet z kurczaka bez kości | kg | 2000 |
| 3. | Karkówka wieprzowa surowa bez kości | kg | 450 |
| 4. | Kurczak cały | kg | 600 |
| 5. | Łopatka wieprzowa surowa bez kości | kg | 120 |
| 6. | Łopatka wołowa bez kości | kg | 20 |
| 7. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 500 |
| 8. | Schab wieprzowy bez kości | kg | 600 |
| 9. | Schab cielęcy bez kości | kg | 70 |
| 10. | Szponder wołowy | kg | 20 |
| 11. | Szynka cielęca bez kosci | kg | 20 |
| 12. | Szynka surowa wieprzowa kulka bez kości | kg | 1000 |
| 13. | Udziec z kurczaka  | kg | 700 |

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

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

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, od godz. 6:30 do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
4. 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. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
5. 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:
6. nazwę produktu,
7. termin przydatności do spożycia,
8. nazwę dostawcy – producenta, adres,
9. warunki przechowywania,
10. oznaczenie partii produkcyjnej,
11. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
12. 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 z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez** - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i3 uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |
| **Mięso gulaszowe z indyka** - kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2X2cm, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |
| **Pierś/Filet z kurczaka/indyka** – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, 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), schab cielęcy, szynka cielęca, polędwiczki wieprzowe** - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny). |
| 3. | **Kiełbasy grubo rozdrobnione** | **Kiełbasa: krakowska sucha, żywiecka podsuszana, żywiecka, szynkowa wieprzowa**Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą częśćsurowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm.Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białejSmak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 4. | **Kiełbasy średnio****rozdrobnione** | **Kiełbasa śląska**Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka;Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białejSmak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 5. | **Wędzonki i szynki** | **Szynki** - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczykiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane.Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 6. | **Mięso wołowe** | **Wołowina górna, zrazowa** – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny). |

## CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

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

### UWAGA :

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Andruty nyskie lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 210 g | szt. | 20 |
| 2. | Barszcz czerwony Dawtona 1,1l lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji | szt. | 100 |
| 3. | Baton cini minis, op. 25 g | szt. | 280 |
| 4. | Baton nesquik, op. 25 g | szt. | 280 |
| 5. | Baton RAW Owocowy Orzech & Chia Sante 35g | szt. | 360 |
| 6. | Baton zbożowy Crunchy Sante (różne smaki) lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g | szt. | 650 |
| 7. | Biszkopty wrocławskie okrągłe bezcukrowe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g  | szt. | 250 |
| 8. | Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g | szt. | 100 |
| 9. | Budyń różne smaki bez cukru, bez sztucznych barwników dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g  | szt. | 200 |
| 10. | Chrupki kukurydziane, op. 170 g | szt. | 60 |
| 11. | Chrupsy suszone plasterki jabłko, brzoskwinia, ananas op. 18 g | szt. | 300 |
| 12. | Ciasteczka Lubisie 30 g, różne smaki  | szt. | 600 |
| 13. | Ciasteczka owsiane z żurawiną owoców Sante lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 135 g | szt. | 50 |
| 14. | Ciasteczka zbożowe z dodatkiem owoców bezcukrowe Sante FIT (kakaowe, z morelą, z jagodą) lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g | szt. | 25 |
| 15. | Ciasteczka zbożowe z dodatkiem owoców Belvita lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g | szt. | 25 |
| 16. | Ciecierzyca op. 1 kg | kg | 50 |
| 17. | Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg | kg | 800 |
| 18. | Cukier puder 500 g | szt. | 20 |
| 19. | Cukier wanilinowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. op. 20 g | szt. | 600 |
| 20. | Drożdze świeże 100 g | szt. | 20 |
| 21. | Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskosłodzony Łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. słoik op. 280 g | szt. | 50 |
| 22. | Dżem truskawkowy niskosłodzony Łowicz, słoik op. 280 g | szt. | 100 |
| 23. | Fasola biała Jaś DUŻA op. 1 kg | kg | 200 |
| 24. | Fasola czerwona w puszce, op. 400 g | szt. | 250 |
| 25. | Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g | szt. | 32 |
| 26. | Galaretka owocowa (różne smaki), bez sztucznych barwników, dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g | szt. | 250 |
| 27. | Gałka muszkatołowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g | szt. | 20 |
| 28. | Granola Sante różne rodzaje 350 g | szt. | 30 |
| 29. | Groch łuszczony, połówki op. 1 kg | kg | 80 |
| 30. | Groszek konserwowy bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g | szt. | 20 |
| 31. | Groszek ptysiowy Brześć lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 125 g | szt. | 52 |
| 32. | Herbata czarna Lipton lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g (50 torebek x 2 g) | szt. | 20 |
| 33. | Herbata melisa Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g) | szt. | 20 |
| 34. | Herbata mięta Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g) | szt. | 20 |
| 35. | Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 50 g (20 torebek x 2,5 g) | szt. | 30 |
| 36. | Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 54 g (20 torebek x 2,7 g) | szt. | 30 |
| 37. | Herbata owocowa (różne smaki) Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 70 g (20 torebek x 3,5 g) | szt. | 30 |
| 38. | Herbata rumianek Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g (20 torebek x 1,5 g) | szt. | 20 |
| 39. | Herbatniki Petit Beurre Jutrzenka lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g | szt | 200 |
| 40. | Kakao naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu Decomorreno, zawartość tłuszczu 10,5%, białko 23,55 lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 150 g | szt. | 60 |
| 41. | Kasza bulgur op. 1 kg | kg | 200 |
| 42. | Kasza gryczana op. 1 kg | kg | 350 |
| 43. | Kasza jaglana op. 1 kg | kg | 20 |
| 44. | Kasza jęczmienna średnia op. 1kg | kg | 20 |
| 45. | Kasza kus kus perłowy , op. 1 kg | kg | 100 |
| 46. | Kasza manna błyskawiczna op. 1 kg | kg | 80 |
| 47. | Kasza pęczak op. 1 kg | kg | 30 |
| 48. | Kawa zbożowa rozpuszczalna Inka lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 150g  | szt. | 60 |
| 49. | Ketchup łagodny bez konserwantów, zawartość pomidorów min. 185 g na 100 g ketchupu Pudliszki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 480 g | szt. | 80 |
| 50. | Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki dr Oetker, Winiary, Gellwe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 75 g | szt. | 150 |
| 51. | Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 900 g  | szt. | 500 |
| 52. | Krakersy Lajkonik lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g | szt. | 80 |
| 53. | Kukurydza konserwowa bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g | szt. | 300 |
| 54. | Kwasek cytrynowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 200 |
| 55. | Maca pieczywo (różne rodzaje) 180 g | szt. | 60 |
| 56. | Majonez Winiary dekoracyjny lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 700 ml | szt. | 80 |
| 57. | Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 250 g | szt. | 150 |
| 58. | Makaron bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (muszelka duża, muszelka mała, świder, świderek, kokardki, wstążki, spagetti, rurki, łazanki), op. 2 kg | kg | 1300 |
| 59. | Makaron lazania bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 500 g | szt. | 120 |
| 60. | Makaron bezjajeczny pełnoziarnisty Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (świder, kokardki, wstążki, spagetti, rurki), op. 2 kg | kg | 300 |
| 61. | Makaron zacierka 5 jajeczna lub lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 250 g | szt. | 120 |
| 62. | Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g | szt. | 10 |
| 63. | Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg | kg | 150 |
| 64. | Mąka pszenna pełnoziarnista, typ 2000, op. Papierowe 1 kg | kg | 50 |
| 65. | Migdały płatki op. 1 kg | kg | 10 |
| 66. | Miód pszczeli naturalny op. 1 l | szt. | 25 |
| 67. | Mleczko kokosowe karton 1 l | szt. | 20 |
| 68. | Mus owocowy w tubce, rózne smaki op. 100 g | szt. | 1000 |
| 69. | Musli Sante 350 g, różne rodzaje | szt. | 30 |
| 70. | Nutella, krem czekoladowy lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 600 g | szt. | 18 |
| 71. | Ocet jabłkowy 6 % op. 500 ml | szt. | 20 |
| 72. | Ogórki konserwowe, słoik 870 g, b/z 460 g | szt. | 150 |
| 73. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I | szt. | 600 |
| 74. | Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l | szt.  | 12 |
| 75. | Oliwki zielone bez pestek w solance, op. 1,7 l, 850 g po odsączeniu | szt.  | 10 |
| 76. | Orzechy laskowe łuskane , op. 1 kg | kg | 10 |
| 77. | Orzechy nerkowca łuskane, op. 1 kg | kg | 10 |
| 78. | Orzechy włoskie, łuskane op. 1 kg | kg | 10 |
| 79. | Orzechy ziemne, łuskane, bez soli, op. 1 kg | kg | 10 |
| 80. | Owoce suszone - morele 1 kg | kg | 10 |
| 81. | Owoce suszone - śliwki 1 kg | kg | 10 |
| 82. | Owoce suszone - jabłka 1 kg | kg | 10 |
| 83. | Paprykarz warzywny, op. 115 g | szt. | 30 |
| 84. | Pestki dyni łuskane 1kg | kg | 10 |
| 85. | Płatki jaglane 100% naturalne, op. 200 g, op.  | szt. | 10 |
| 86. | Płatki kukurydziane, op. 1 kg | szt | 50 |
| 87. | Płatki owsiane górskie, op. 400 g | szt. | 40 |
| 88. | Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g | szt. | 10 |
| 89. | Pomidory krojone w puszce, op. 400 g | szt. | 400 |
| 90. | Powidła śliwkowe Łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. z 290 g | szt. | 20 |
| 91. | Proszek do pieczenia op. 30 g | szt. | 40 |
| 92. | Przecier pomidorowy passata, 99% pomidorów op. 690 g | szt. | 250 |
| 93. | Przyprawa bazylia otarta Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji,op. 10 g | szt. | 50 |
| 94. | Przyprawa curry Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 20 g | szt. | 50 |
| 95. | Przyprawa cynamon Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 15 g | szt. | 20 |
| 96. | Przyprawa czosnek granulowany Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 100 |
| 97. | Przyprawa czosnek niedźwiedzi Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g | szt. | 20 |
| 98. | Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 60 |
| 99. | Przyprawa do kurczaka po węgiersku Kamis lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 25 g | szt. | 300 |
| 100. | Przyprawa do kurczaka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g | szt. | 300 |
| 101. | Przyprawa do mięsa mielonego Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g | szt. | 200 |
| 102. | Przyprawa do wieprzowiny Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 200 |
| 103. | Przyprawa imbir Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g | szt. | 20 |
| 104. | Przyprawa kebab-gyros Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g | szt. | 300 |
| 105. | Przyprawa koperek Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 6 g | szt. | 100 |
| 106. | Przyprawa kurkuma Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 20 |
| 107. | Przyprawa liść laurowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 6 g | szt. | 200 |
| 108. | Przyprawa liść lubczyku Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencjiop. papierowe 10 g | szt. | 550 |
| 109. | Przyprawa majeranek Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g | szt | 520 |
| 110. | Przyprawa oregano Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g | szt. | 60 |
| 111. | Przyprawa papryka słodka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 200 |
| 112. | Przyprawa papryka wędzona Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 100 |
| 113. | Przyprawa pieprz cytrynowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 100 |
| 114. | Przyprawa pieprz czarny mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 400 |
| 115. | Przyprawa pieprz ziołowy mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g | szt. | 400 |
| 116. | Przyprawa sól czosnkowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g | szt. | 100 |
| 117. | Przyprawa warzywna do potraw bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników Vegeta Natur lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g  | szt. | 700 |
| 118. | Przyprawa ziele angielskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g | szt. | 400 |
| 119. | Przyprawa zioła prowansalskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g | szt | 60 |
| 120. | Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I | szt. | 500 |
| 121. | Ryż brązowy op. papierowe 1 kg, gat. I | szt. | 200 |
| 122. | Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g | szt. | 30 |
| 123. | Słonecznik łuskany, op. 1 kg | kg | 10 |
| 124. | Rodzynki, op. 1 kg | kg | 10 |
| 125. | Soczewica czerwona, op. 1 KG | kg | 40 |
| 126. | Soda oczyszczona 70 g | szt. | 20 |
| 127. | Sok owocowo-warzywny 100 % w butelce z dziubkiem, różne smaki, Kubuś lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 ml | szt. | 600 |
| 128. | Sok owocowy 100 %, op. 0, 2 l | szt. | 750 |
| 129. | Sos sojowy bez glutaminianu sodu, op. 1 l | szt. | 6 |
| 130. | Sól jodowana, op. foliowe 1 kg | kg | 300 |
| 131. | Suchary Bez Cukru Mamut 225 g | szt. | 48 |
| 132. | Syrop owocowy różne smaki Łowicz, Herbapol, Paola lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 420 ml | szt. | 20 |
| 133. | Szczaw konserwowy siekany op. 900g | szt. | 50 |
| 134. | Świeży filet z łososia  | kg | 420 |
| 135. | Tuńczyk w sosie własnym op. 170 g | szt. | 12 |
| 136. | Wafle ryżowe naturalne op. 130 g | szt. | 60 |
| 137. | Woda mineralna niegazowana 500 ml | szt. | 200 |
| 138. | Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l | szt. | 250 |
| 139. | Żurawina suszona 1 kg | kg | 10 |

Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 80 00 00 – 6 Różne produkty spożywcze,

15 40 00 00 – 2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne,

15 60 00 00 – 4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych.

 15 33 20 00 – 4 Przetworzone owoce i orzechy

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. 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.
3. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.

PRODUKTY NIE MOGĄ ZAWIERAĆ SUBSTANCJI I BARWNIKÓW SZKODLIWYCH.

1. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

**CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g | szt. | 250 |
| 2. | Baton twarogowy różne smaki 40 g | szt. | 300 |
| 3. | Jogurt - deser bezmleczny różne smaki, op. 150 g | szt. | 80 |
| 4. | Jogurt naturalny, op. 1 kg | szt. | 450 |
| 5. | Jogurt owocowy różne smaki, op 125 g | szt. | 1500 |
| 6. | Kaszka manna z owocami różne smaki 150 g | szt. | 140 |
| 7. | Kefir naturalny 1 l | szt. | 80 |
| 8. | Masło klarowane 500 g | szt. | 20 |
| 9. | Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g | szt. | 700 |
| 10. | Masło roślinne w pudełku op. 250g | szt. | 20 |
| 11. | Maślanka naturalna 1 l | szt. | 80 |
| 12. | Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr | szt. | 5000 |
| 13. | Mleko smakowe waniliowe, truskawkowe, malinowe, czekoladowe o pojemności 200 ml | szt. | 600 |
| 14. | Napój jogurtowy ACTIMEL 100 g, różne smaki ub inny równoważny pod względem walorów smakowych, składu, koloru i konsystencji | szt. | 600 |
| 15. | Napój ryżowy, owsiany, migdałowy, op. 1 litr | kg | 80 |
| 16. | Paluszki serowe, op. 84 g | szt. | 280 |
| 17. | Rolada ustrzycka wędzona, blok | kg | 20 |
| 18. | Ser camembert naturalny, op. 120 g | szt. | 10 |
| 19. | Ser typu feta, op. 270 g | szt. | 100 |
| 20. | Ser mozzarella kulka, op. 125 g | szt. | 10 |
| 21. | Ser mozzarella wiórki, op. 1 kg | kg | 40 |
| 22. | Ser żółty łagodny, blok | kg | 100 |
| 23. | Serek Bakuś do kieszonki 80 g różne smaki ub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji | szt. | 300 |
| 24. | Serek homogenizowany różne smaki op. 150 g | szt. | 1200 |
| 25. | Serek kremowy Almette różne smaki lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, składu, koloru i konsystencji, op. 150 g | szt. | 65 |
| 26. | Serek topiony, różne smaki op. 100 g | szt. | 1200 |
| 27. | Serek wiejski lekki, op 150 g | szt. | 200 |
| 28. | Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml | szt. | 1100 |
| 29. | Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 18 %, op. 1 l | szt. | 50 |
| 30. | Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 36 %, op. 1 l | szt. | 50 |
| 31. | Twaróg półtłusty | kg | 500 |
| 32. | Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg | szt. | 10 |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie

1. Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu poniedziałek – piątek, od godz. 6:30 do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Produkty winne być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN- 68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
4. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

**CZĘŚĆ IV – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Ananas gat.I | szt. | 10 |
| 2. | Arbuz gat.I | kg | 50 |
| 3. | Banan owoc gat.I | kg | 500 |
| 4. | Borówka amerykańska owoc gat.I | kg | 20 |
| 5. | Botwina 350 g, gat.I | pęczek | 120 |
| 6. | Brokuł świeży gat.I | szt. | 100 |
| 7. | Brukselka gat.I | kg | 30 |
| 8. | Brzoskwinie gat.I | kg | 160 |
| 9. | Buraki czerwone, poch. PL, gat.I | kg | 600 |
| 10. | Cebula czerwona, poch. PL, gat. I | kg | 50 |
| 11. | Cebula żółta, poch. PL, gat.I | kg | 250 |
| 12. | Cukinia, poch. PL, gat.I | kg | 320 |
| 13. | Cytryna gat.I | kg | 20 |
| 14. | Czosnek w główkach, poch. PL, gat.I | szt. | 300 |
| 15. | Dynia hokkaido gat.I | kg | 40 |
| 16. | Fasolka szparagowa gat.I | kg | 160 |
| 17. | Granat gat.I | szt. | 20 |
| 18. | Gruszka owoc, poch. PL, gat.I | kg | 300 |
| 19. | Jabłko owoc, poch. PL, gat.I | kg | 1200 |
| 20. | Kalafior świeży gat.I | szt. | 100 |
| 21. | Kalarepa 240 g, gat.I | szt. | 90 |
| 22. | Kapusta głowiasta biała, poch. PL, gat.I | kg | 600 |
| 23. | Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL, gat.I | kg | 200 |
| 24. | Kapusta kiszona wiaderko 5 kg, gat.I | kg | 750 |
| 25. | Kapusta pekińska gat.I | kg | 150 |
| 26. | Kiełki różne rodzaje, op. 50 g, gat.I | szt. | 100 |
| 27. | Kiwi owoc gat.I | szt. | 400 |
| 28. | Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL, gat.I | szt. | 600 |
| 29. | Malina owoc, poch. PL, gat.I | kg | 20 |
| 30. | Mandarynka gat.I | kg | 200 |
| 31. | Mango gat.I | szt. | 30 |
| 32. | Marchew, poch. PL, gat.I | kg | 2350 |
| 33. | Melon gat.I | kg | 50 |
| 34. | Mięta zioła świeże, doniczka, gat. I | szt. | 20 |
| 35. | Młoda marchewka z nacią | pęczek | 100 |
| 36. | Młoda pietruszka z natką | pęczek | 100 |
| 37. | Młody seler z natką | pęczek | 100 |
| 38. | Morele gat.I | kg | 50 |
| 39. | Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL, gat.I | szt. | 450 |
| 40. | Nektarynka gat.I | kg | 80 |
| 41. | Ogórek kiszony, gat.I | kg | 800 |
| 42. | Ogórek świeży, gat.I | kg | 500 |
| 43. | Papryka świeża czerwona lub żółta gat.I | kg | 350 |
| 44. | Pieczarki świeże gat.I | kg | 100 |
| 45. | Pietruszka korzeniowa, poch. PL, gat.I | kg | 1000 |
| 46. | Pomarańcze gat.I | kg | 100 |
| 47. | Pomidor świeży malinowy, poch. PL, gat. I | kg | 350 |
| 48. | Pomidor świeży, poch. PL, gat.I | kg | 100 |
| 49. | Pomidorki koktailowe, op. 500 g, gat. I | szt. | 100 |
| 50. | Por, poch. PL, gat.I | kg | 200 |
| 51. | Porzeczka czerwona lub czarna, gat.I | kg | 20 |
| 52. | Rzodkiewka, gat.I | szt. | 200 |
| 53. | Sałata lodowa, gat.I | szt. | 400 |
| 54. | Sałata masłowa, poch. PL, gat.I | szt. | 40 |
| 55. | Sałata roszponka op. 100 g, MYTA, gat I | szt. | 100 |
| 56. | Sałata rucola op. 100g, MYTA, gat I | szt. | 100 |
| 57. | Seler korzeniowy, poch. PL, gat.I | kg | 500 |
| 58. | Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g, gat.I | szt. | 140 |
| 59. | Szparagi zielone, pęczek 500 g, poch. PL, gat. I | szt. | 20 |
| 60. | Śliwka renkloda / węgierka, gat.I | kg | 40 |
| 61. | Truskawka gat.I | kg | 80 |
| 62. | Winogrona białe lub czerwone BEZPESTKOWE gat.I | kg | 40 |
| 63. | Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL, gat.I | kg | 9000 |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy

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

**CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE**

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

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

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, między godz. 6:30
a godz. 7:00, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. 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 Zespołu Szkolno– Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Ananas gat.I | szt. | 10 |
| 2. | Arbuz gat.I | kg | 50 |
| 3. | Banan owoc gat.I | kg | 500 |
| 4. | Borówka amerykańska owoc gat.I | kg | 20 |
| 5. | Botwina 350 g, gat.I | pęczek | 120 |
| 6. | Brokuł świeży gat.I | szt. | 100 |
| 7. | Brukselka gat.I | kg | 30 |
| 8. | Brzoskwinie gat.I | kg | 160 |
| 9. | Buraki czerwone, poch. PL, gat.I | kg | 600 |
| 10. | Cebula czerwona, poch. PL, gat. I | kg | 50 |
| 11. | Cebula żółta, poch. PL, gat.I | kg | 250 |
| 12. | Cukinia, poch. PL, gat.I | kg | 320 |
| 13. | Cytryna gat.I | kg | 20 |
| 14. | Czosnek w główkach, poch. PL, gat.I | szt. | 300 |
| 15. | Dynia hokkaido gat.I | kg | 40 |
| 16. | Fasolka szparagowa gat.I | kg | 160 |
| 17. | Granat gat.I | szt. | 20 |
| 18. | Gruszka owoc, poch. PL, gat.I | kg | 300 |
| 19. | Jabłko owoc, poch. PL, gat.I | kg | 1200 |
| 20. | Kalafior świeży gat.I | szt. | 100 |
| 21. | Kalarepa 240 g, gat.I | szt. | 90 |
| 22. | Kapusta głowiasta biała, poch. PL, gat.I | kg | 600 |
| 23. | Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL, gat.I | kg | 200 |
| 24. | Kapusta kiszona wiaderko 5 kg, gat.I | kg | 750 |
| 25. | Kapusta pekińska gat.I | kg | 150 |
| 26. | Kiełki różne rodzaje, op. 50 g, gat.I | szt. | 100 |
| 27. | Kiwi owoc gat.I | szt. | 400 |
| 28. | Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL, gat.I | szt. | 600 |
| 29. | Malina owoc, poch. PL, gat.I | kg | 20 |
| 30. | Mandarynka gat.I | kg | 200 |
| 31. | Mango gat.I | szt. | 30 |
| 32. | Marchew, poch. PL, gat.I | kg | 2350 |
| 33. | Melon gat.I | kg | 50 |
| 34. | Mięta zioła świeże, doniczka, gat. I | szt. | 20 |
| 35. | Młoda marchewka z nacią | pęczek | 100 |
| 36. | Młoda pietruszka z natką | pęczek | 100 |
| 37. | Młody seler z natką | pęczek | 100 |
| 38. | Morele gat.I | kg | 50 |
| 39. | Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL, gat.I | szt. | 450 |
| 40. | Nektarynka gat.I | kg | 80 |
| 41. | Ogórek kiszony, gat.I | kg | 800 |
| 42. | Ogórek świeży, gat.I | kg | 500 |
| 43. | Papryka świeża czerwona lub żółta gat.I | kg | 350 |
| 44. | Pieczarki świeże gat.I | kg | 100 |
| 45. | Pietruszka korzeniowa, poch. PL, gat.I | kg | 1000 |
| 46. | Pomarańcze gat.I | kg | 100 |
| 47. | Pomidor świeży malinowy, poch. PL, gat. I | kg | 350 |
| 48. | Pomidor świeży, poch. PL, gat.I | kg | 100 |
| 49. | Pomidorki koktailowe, op. 500 g, gat. I | szt. | 100 |
| 50. | Por, poch. PL, gat.I | kg | 200 |
| 51. | Porzeczka czerwona lub czarna, gat.I | kg | 20 |
| 52. | Rzodkiewka, gat.I | szt. | 200 |
| 53. | Sałata lodowa, gat.I | szt. | 400 |
| 54. | Sałata masłowa, poch. PL, gat.I | szt. | 40 |
| 55. | Sałata roszponka op. 100 g, MYTA, gat I | szt. | 100 |
| 56. | Sałata rucola op. 100g, MYTA, gat I | szt. | 100 |
| 57. | Seler korzeniowy, poch. PL, gat.I | kg | 500 |
| 58. | Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g, gat.I | szt. | 140 |
| 59. | Szparagi zielone, pęczek 500 g, poch. PL, gat. I | szt. | 20 |
| 60. | Śliwka renkloda / węgierka, gat.I | kg | 40 |
| 61. | Truskawka gat.I | kg | 80 |
| 62. | Winogrona białe lub czerwone BEZPESTKOWE gat.I | kg | 40 |
| 63. | Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL, gat.I | kg | 9000 |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone

15 22 10 00-3 – Ryby mrożone

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
4. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

## CZĘŚĆ VII- JAJA

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Jaja kurze świeże z wolnego wybiegu, kod - 1, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g), dezynfekowane promieniami UV-C | szt. | 6 000 |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

03 14 25 00 – 3 Jaja

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
4. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

## CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Kluski ślaskie z mięsem | kg | 280 |
| 2. | Kluski śląskie | kg | 550 |
| 3. | Kopytka | kg | 550 |
| 4. | Naleśniki z serem  | kg | 400 |
| 5. | Naleśniki z owocami  | kg | 400 |
| 6. | Pierogi leniwe | kg | 280 |
| 7. | Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego) | kg | 1 000 |
| 8. | Pierogi z mięsem, ręcznie robione | kg | 125 |
| 9. | Pierogi z serem na słodko, ręcznie robione | kg | 280 |
| 10. | Pierogi z truskawkami, ręcznie robione | kg | 280 |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 85 10 00 – 8 Produkty mączne

15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1-2 razy w miesiącu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
2. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 10 dni.
4. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
5. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.