

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Dobrzykowicach
z podziałem na zadania: części I – VIII

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

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

i pleśni. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających znaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Mrożonki mają być dostarczane w formie nierozmrożonej.

- 9) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wadliwy towar zostanie zwrócony tym samym transportem. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w tym samym dniu do godziny 14:00) do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. W przypadku powtarzającej się (powyżej 5 razy) niezgodności jakościowej lub ilościowej dostarczanego towaru z wymogami w specyfikacji Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z Wykonawcą bez ponoszenia konsekwencji z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia towaru z uzasadnionych przyczyn, Wykonawca na piśmie potwierdza Zamawiającemu zaistnienie takiego zdarzenia co spowoduje możliwość dokonania jednorazowego zakupu u innego kontrahenta.
- 10) Poprzez dostawę wadliwej partii towaru rozumie się w szczególności:
- dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w SWZ,
 - dostarczenie żywności nieświeżej,
 - dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla danego asortymentu,
 - dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.
- 11) Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.).
- 12) Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w SWZ opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się 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	1800
3.	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	300
4.	Kurczak cały	kg	600
5.	Łopatka wieprzowa surowa bez kości	kg	160
6.	Łopatka wołowa bez kości	kg	70
7.	Polędwiczki wieprzowe	kg	220
8.	Schab wieprzowy bez kości	kg	600
9.	Schab cielęcy bez kości	kg	70
10.	Szponder wołowy	kg	120

11.	Szynka cielęca bez kości	kg	70
12.	Szynka surowa wieprzowa kulka bez kości	kg	800
13.	Udziec z kurczaka bez skóry	kg	1200
WĘDLINY			
1.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	20
2.	Kabanosy drobiowe	kg	30
3.	Kabanosy wieprzowe	kg	20
4.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	20
5.	Kiełbasa podwawelska	kg	100
6.	Kiełbasa śląska extra	kg	380
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	50
9.	Parówki z szynki min. 93% mięsa, nie zawierające azotynu sodu, MOM-u, wzmacniaczy smaku, emulgatorów, zagęszczaczy i stabilizatorów, skrobi modyfikowanej	kg	30
10.	Polędwica drobiowa	kg	20
11.	Polędwica sopocka	kg	20
12.	Schab pieczony	kg	20
13.	Szynka wiejska wieprzowa	kg	40
14.	Szynka z piersi indyka	kg	20
15.	Szynka z piersi kurczaka	kg	20

- 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: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, od godz. 6:30 do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw 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. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- 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 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	<p>Kiełbasa: krakowska sucha, żywiecka podsuszana, żywiecka, szynkowa wieprzowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;</p> <p>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 blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>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.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka;</p> <p>Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej</p> <p>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.	Wędzonki i szynki	<p>Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane.</p> <p>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.	Mięso wołowe	<p>Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze.</p> <p>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).</p>

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.	60
2.	Baton cini minis, op. 25 g	szt.	300
3.	Baton nesquik, op. 25 g	szt.	300
4.	Baton zbożowy Crunchy Sante (różne smaki) lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g	szt.	1050
5.	Biszkopty wrocławskie okrągłe bezcukrowe lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g	szt.	200
6.	Brzoskwinie w syropie w puszcze, op. 850 g	szt.	100
7.	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.	300
8.	Chrupki kukurydziane, op. 170 g	szt.	90
9.	Chrupsy suszone plasterki jabłko, brzoskwinia, ananas op. 18 g	szt.	300
	Ciasteczka Lubisie 30 g, różne smaki	szt.	600
10.	Ciasteczka owsiane z żurawiną owoców Sante lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 135 g	szt.	100
11.	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.	40
12.	Ciasteczka zbożowe z dodatkiem owoców Belvita lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 300 g	szt.	40
13.	Ciecierzycza op. 1 kg	kg	40
14.	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	1000
15.	Cukier puder 500 g	szt.	20
16.	Cukier wanilinowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. op. 20 g	szt.	300
17.	Drożdże świeże 100 g	szt.	50
18.	Dżem morelowy, brzoskwiniowy, wiśniowy niskostodzony łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. słoik op. 280 g	szt.	50
19.	Dżem truskawkowy niskostodzony łowicz, słoik op. 280 g	szt.	110

20.	Fasola biała Jaś DUŻA op. 1 kg	kg	350
21.	Fasola czerwona w puszcze, op. 400 g	szt.	100
22.	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	32
23.	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.	300
24.	Gałka muszkatołowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	50
25.	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	100
26.	Groszek konserwowy bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g	szt.	100
27.	Herbata czarna Lipton lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 100 g (50 torebek x 2 g)	szt.	30
28.	Herbata melisa Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g)	szt.	30
29.	Herbata mięta Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g (20 torebek x 2 g)	szt.	30
30.	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.	40
31.	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.	40
32.	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.	40
33.	Herbata rumianek Herbapol lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g (20 torebek x 1,5 g)	szt.	30
34.	Herbatniki Petit Beurre Jutrzenka lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g	szt	360
35.	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.	120
36.	Kasza bulgur op. 1 kg	kg	300
37.	Kasza gryczana op. 1 kg	kg	300
38.	Kasza jaglana op. 1 kg	kg	20
39.	Kasza jęczmienna średnia op. 1kg	kg	60
40.	Kasza kus kus perłowy , op. 1 kg	kg	100
41.	Kasza manna błyskawiczna op. 1 kg	kg	80
42.	Kasza pęczak op. 1 kg	kg	100
43.	Kawa zbożowa rozpuszczalna Inka lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 150g	szt.	120

44.	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
45.	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.	220
46.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 900 g	szt.	560
47.	Krakersy Lajkonik lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 180 g	szt.	60
48.	Kukurydza konserwowa bez konserwantów Pudliszki, Bonduelle, Rolnik lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru, konsystencji, op. 400 g	szt.	250
49.	Kwasek cytrynowy Prymat lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
50.	Maca pieczywo (różne rodzaje) 180 g	szt.	102
51.	Majonez Winiary dekoracyjny lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 700 ml	szt.	88
52.	Makaron 5-jajeczny krajanka Czaniecki lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 250 g	szt.	800
53.	Makaron bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (muszelka duża, muszelka mała, świder, świder, kokardki, wstążki, spaghetti, rurki, łazanki), op. 2 kg	kg	1500
54.	Makaron lazania bezjajeczny Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 500 g	szt.	20
55.	Makaron bezjajeczny pełnoziarnisty Lubella lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji (świder, kokardki, wstążki, spaghetti, rurki), op. 2 kg	kg	500
56.	Makaron zacierka 5 jajeczna lub inny równoważny pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 250 g	szt.	200
57.	Masło orzechowe 100% orzechów op. 500 g	szt.	30
58.	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	380
59.	Migdały op. 1 kg	kg	10
60.	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	50
61.	Mus owocowy w tubce, różne smaki op. 100 g	szt.	1200
62.	Nutella, krem czekoladowy lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 600 g	szt.	30
63.	Ocet jabłkowy 6 % op. 500 ml	szt.	30
64.	Ogórki konserwowe, stoik 870 g, b/z 460 g	szt.	700
65.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	800
66.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, op. 1 l	szt.	50
67.	Orzechy nerkowca, op. 1 kg	kg	10
68.	Orzechy włoskie, op. 1 kg	kg	10
69.	Orzechy ziemne, bez soli, op. 1 kg	kg	10
70.	Owoce suszone - morele 1 kg	kg	10

71.	Owoce suszone - śliwki 1 kg	kg	10
72.	Owoce suszone - jabłka 1 kg	kg	10
73.	Paprykarz warzywny, op. 115 g	szt.	50
74.	Pestki dyni łuskane 1kg	kg	10
75.	Płatki jaglane 100% naturalne, op. 200 g, op.	szt.	20
76.	Płatki kukurydziane, op. 1 kg	szt.	60
77.	Płatki owsiane górskie, op. 400 g	szt.	40
78.	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 500 g	szt.	20
79.	Pomidory krojone w puszcze, op. 400 g	szt.	500
80.	Powidła śliwkowe Łowicz lub inne równoważne pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. z 290 g	szt.	20
81.	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	40
82.	Przecier pomidorowy passata, 99% pomidorów op. 690 g	szt.	150
83.	Przyprawa bazylii otarta Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	30
84.	Przyprawa cynamon Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. 15 g	szt.	100
85.	Przyprawa czosnek granulowany Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
86.	Przyprawa czosnek niedźwiedzi Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g	szt.	100
87.	Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	60
88.	Przyprawa do kurczaka po węgiersku Kamis lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 25 g	szt.	200
89.	Przyprawa do kurczaka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g	szt.	400
90.	Przyprawa do mięsa mielonego Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 4 g	szt.	200
91.	Przyprawa do wieprzowiny Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	200
92.	Przyprawa imbir Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g	szt.	60
93.	Przyprawa kebab-gyros Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 30 g	szt.	400
94.	Przyprawa kurkuma Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	60
95.	Przyprawa liść laurowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 6 g	szt.	270
96.	Przyprawa liść lubczyku Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji op. papierowe 10 g	szt.	550
97.	Przyprawa majeranek Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g	szt.	520
98.	Przyprawa oregano Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 8 g	szt.	60

99.	Przyprawa papryka słodka Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	320
100.	Przyprawa papryka wędzona Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
101.	Przyprawa pieprz cytrynowy Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	100
102.	Przyprawa pieprz czarny mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	330
103.	Przyprawa pieprz ziołowy mielony Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 20 g	szt.	450
104.	Przyprawa sól czosnkowa Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 40 g	szt.	100
105.	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.	750
106.	Przyprawa ziele angielskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 15 g	szt.	350
107.	Przyprawa zioła prowansalskie Prymat lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 10 g	szt.	100
108.	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	700
109.	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	60
110.	Słonecznik łuskany, op. 1 kg	kg	10
111.	Rodzynki, op. 1 kg	kg	10
112.	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	80
113.	Soda oczyszczona 70 g	szt.	30
114.	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
115.	Sok owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt.	750
116.	Sos sojowy bez glutaminianu sodu, op. 1 l	szt.	50
117.	Sól jodowana, op. foliowe 1 kg	kg	305
118.	Syrop owocowy różne smaki Łowicz, Herbapol, Paola lub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 420 ml	szt.	50
119.	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	50
120.	Świeży filet z łososia	kg	420
121.	Tuńczyk w sosie własnym op. 170 g	szt.	100
122.	Wafle ryżowe naturalne op. 130 g	szt.	200
123.	Woda mineralna niegazowana 500 ml	szt.	500
124.	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do żurku, op. butelka szklana 0,5 l	szt.	320
125.	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

- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, 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 muszą być czyste, bez uszkodzeń.
PRODUKTY NIE MOGĄ ZAWIERAĆ SUBSTANCJI I BARWNIKÓW SZKODLIWYCH.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

- 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.	200
2.	Baton twarogowy różne smaki 40 g	szt.	750
3.	Jogurt - deser bezmleczny różne smaki, op. 150 g	szt.	70
4.	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	300
5.	Jogurt owocowy różne smaki, op. 125 g	szt.	1500
6.	Kaszka manna z owocami różne smaki 150 g	szt.	600
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 liter	szt.	5400
13.	Mleko smakowe waniliowe, truskawkowe, malinowe, czekoladowe o pojemności 200 ml	szt.	1200
14.	Napój ryżowy, owsiany, migdałowy, op. 1 liter	kg	80
15.	Paluszki serowe, op. 84 g	kg	200
16.	Rolada ustrzycka wędzona, blok	szt.	80
17.	Ser camembert naturalny, op. 120 g	szt.	80
18.	Ser typu feta, op. 270 g	szt.	80
19.	Ser mozzarella kulka, op. 125 g	szt.	120
20.	Ser mozzarella wiórki, op. 1 kg	kg	60
21.	Ser żółty łagodny, blok	szt.	150
22.	Serek Bakuś do kieszonki 80 g różne smaki ub inny równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji	szt.	600

23.	Serek homogenizowany różne smaki op. 150 g	szt.	750
24.	Serek topiony, różne smaki op. 100 g	szt.	180
25.	Serek wiejski lekki, op. 150 g	szt.	250
26.	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1450
27.	Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 18 %, op. 1 l	szt.	100
28.	Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 36 %, op. 1 l	szt.	50
29.	Twaróg półtłusty	kg	500
30.	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	20

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- 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.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty winne być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IV – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

- 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.	40
2.	Arbuz gat.I	kg	100
3.	Banan owoc gat.I	kg	650
4.	Borówka amerykańska owoc gat.I	kg	80
5.	Botwina gat.I	kg	60
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 bez szczypioru, poch. PL, gat.I	kg	200
11.	Cukinia, poch. PL, gat.I	kg	160
12.	Cytryna gat.I	kg	30
13.	Czosnek w główkach, poch. PL, gat.I	szt.	150
14.	Dynia hokkaido gat.I	kg	40
15.	Fasolka szparagowa gat.I	kg	160
16.	Granat gat.I	szt.	20
17.	Gruszka owoc, poch. PL, gat.I	kg	600

18.	Jabłko owoc, poch. PL, gat.I	kg	1200
19.	Kalafior świeży gat.I	szt.	100
20.	Kalarepa gat.I	kg	30
21.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL, gat.I	kg	600
22.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL, gat.I	kg	200
23.	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg, gat.I	kg	800
25.	Kapusta pekińska gat.I	kg	300
26.	Kiełki, op. 50 g, gat.I	szt.	80
27.	Kiwi owoc gat.I	szt.	750
28.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL, gat.I	szt.	700
29.	Malina owoc, poch. PL, gat.I	kg	50
30.	Mandarynka gat.I	kg	400
31.	Mango gat.I	szt.	60
32.	Marchew, poch. PL, gat.I	kg	2500
33.	Melon gat.I	kg	80
34.	Morele gat.I	kg	100
35.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL, gat.I	szt.	650
36.	Nektarynka gat.I	kg	160
37.	Ogórek kiszony, op. 3000 g, gat.I	szt.	900
38.	Ogórek świeży, gat.I	kg	1000
40.	Papryka świeża czerwona lub żółta gat.I	kg	400
41.	Pieczarki świeże gat.I	kg	250
42.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL, gat.I	kg	1000
43.	Pomarańcze gat.I	kg	200
44.	Pomidor świeży, poch. PL, gat.I	kg	500
45.	Por, poch. PL, gat.I	kg	150
46.	Porzeczka czerwona lub czarna, gat.I	kg	40
47.	Rzodkiewka, gat.I	szt.	180
48.	Sałata lodowa, gat.I	szt.	550
49.	Sałata masłowa, poch. PL, gat.I	szt.	80
50.	Seler korzeniowy, poch. PL, gat.I	kg	450
51.	Młody seler z natką	pęczek	100
52.	Młoda pietruszka z natką	pęczek	100
53.	Młoda marchewka z nacią	pęczek	100
54.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g, gat.I	szt.	140
55.	Śliwka renkloda / węgierka, gat.I	kg	80
56.	Truskawka gat.I	kg	160
57.	Winogrona białe lub czerwone gat.I	kg	160
58.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL, gat.I	kg	8500

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, między godziną 6:30 a godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

5. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień, innych wad wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
6. 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.	980
2.	Bułeczka mała pszenna Katarzynka 30 g	szt.	840
3.	Bułka grahamka 50 g	szt.	700
4.	Bułka kajzerka 40 g	szt.	1 400
5.	Bułka kajzerka razowa 50 g	szt.	700
6.	Bułka maślana 50 g	szt.	280
7.	Bułka tarta, opakowanie papierowe 500 g	szt.	600
8.	Bułka weka krojona 350 g	szt.	230
9.	Bułka wyborowa 50 g	szt.	1 120
10.	Chałka krojona 200 g	szt.	200
11.	Chleb graham krojony 400 g	szt.	400
12.	Chleb kukurydziany krojony 400 g	szt.	400
13.	Chleb mazowiecki krojony 500 g	szt.	800
15.	Chleb słonecznikowy krojony 500 g	szt.	300
16.	Chleb wiejski krojony 600 g	szt.	400
17.	Chleb wieloziarnisty krojony 400 g	szt.	400
18.	Chleb żytni razowy krojony 500 g	szt.	400
19.	Ciabatta 110 g	szt.	280
20.	Mały pączek z różą 50 g	szt.	761
21.	Paluch drożdżowy z makiem 110 g	szt.	140
22.	Rogal maślany 50 g	szt.	280
23.	Rogal wyborowy 80 g	szt.	140

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, między godz. 6:30 a godz. 7:00, 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 Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	kg	300
2.	Brukselka mrożona, op. 2,5 kg	kg	40
3.	Cukinia mrożona plastry, op. 2,5 kg	kg	80
4.	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	210
5.	Dynia kostka mrożona, op.2,5 kg	kg	40
6.	Fasola szparagowa zielona cięta, op. 2,5 kg	kg	120
7.	Fasola szparagowa żółta, cięta, op. 2,5 kg	kg	60
8.	Frytki, op. 2,5 kg	kg	600
9.	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	kg	60
10.	Kompot owocowy – mieszanka, op. 2,5 kg	kg	1200
11.	Kukurydza mrożona, op. 2,5 kg	kg	60
12.	Malina mrożona, op. 2,5 kg	kg	50
13.	Mieszanka 9 składnikowa do woka Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	80
14.	Mieszanka europejska 5 składnikowa Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	80
15.	Mieszanka obiadowa 5 składnikowa Hortex, lub inna równoważna pod względem składu, jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	80
16.	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu,	kg	350
	Morszczuk filet mrożony bez skóry, do 10 % lodu	kg	210
17.	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	kg	120
18.	Mrożona młoda mini marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	kg	90
19.	Mrożone jagody op. 2,5 kg	kg	50
20.	Mrożone wiśnie, bez pestek 2,5 kg	kg	50
21.	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	kg	300
22.	Paluszki z fileta białej ryby w panierce mrożone, op. 5-6 kg, zawartość fileta białej ryby min. 63 %	kg	300
23.	Papryka trzy kolory mix, op. 2,5 kg	kg	50
24.	Szpinak mrożony w kulkach, rozdrobniony op.2,5kg	kg	200
25.	Truskawka mrożona, op. 2,5	kg	320
26.	Włoszczyzna 4 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por), op. 2,5 kg	kg	200
27.	Ziemniaki półksiężyc mrożone, op. 2,5 kg.	kg	500

28.	Zupa jarzynowa Hortex, lub inna równoważna pod względem jakości, walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 2,5 kg	kg	200
-----	---	----	-----

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- 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 muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VII- JAJA

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w 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, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g), dezynfekowane promieniami UV-C	szt.	15 000

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, 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.
- 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 Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dobrzykowicach, ul. Sukcesu 2, 55-002 Dobrzykowice zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Kluski śląskie z mięsem	kg	280
2.	Kluski śląskie	kg	180
3.	Kopytka	kg	180
4.	Pierogi leniwe	kg	280
5.	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	420
6.	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	280
7.	Pierogi z serem na słodko, ręcznie robione	kg	280
8.	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	280

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne
15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1-2 razy w miesiącu, poniedziałek – piątek, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 10 dni.
6. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.