# ZAŁĄCZNIK NR 1

**R SPRAWY: GKiI.271.2.20.2015.KM**

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

## na

**Dostawę artykułów żywnościowych dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy –**

## 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, dżemów oraz ryb mrożonych** |
| **Część VII** | **dostawa jaj** |
| **Część VIII** | **garmażerka świeża** |

## CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Piersi bez kości z kurczaka | kg | **255** |
| 2. | Udo z kurczaka | kg | **230** |
| 3. | Udziec z kurczaka | kg | **190** |
| 4. | Podudzie z kurczaka | kg | **60** |
| 5. | Karkówka wieprzowa surowa, bez kości | kg | **265** |
| 6. | Mięso gulaszowe z indyka | kg | **190** |
| 7. | Łopatka wieprzowa surowa, bez kości | kg | **940** |
| 8. | Schab bez kości | kg | **282** |
| 9. | Porcje rosołowe z kurczaka | szt. | **304** |
| 10. | Słonina | kg | **25** |
| 11. | Kiełbasa żywiecka wieprzowa | kg | **5** |
| 12. | Kiełbasa żywiecka podsuszana | kg | **4** |
| 13. | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | **10** |
| 14. | Kiełbasa śląska | kg | **98** |
| 15. | Kiełbasa krakowska sucha | kg | **5** |
| 16. | Szynka wędzona drewnem | kg | **3,5** |
| 17. | Polędwica drobiowa | kg | **9,5** |
| 18. | Polędwica sopocka | kg | **4,5** |
| 19. | Polędwiczki wieprzowe surowe | kg | **100** |
| 20. | Polędwica miodowa | kg | **3,5** |
| 21. | Sucha z fileta drobiowego | kg | **12** |
| 22. | Szynka wieprzowa tradycyjna | kg | **28** |
| 23. | Szynka z piersi kurczaka | kg | **6** |
| 24. | Schab cygański | kg | **4** |
| 25. | Schab biały | kg | **6** |
| 26. | Parówki z szynki | kg | **265** |
| 27. | Boczek parzony | kg | **85** |
| 28. | Wątróbka z indyka | kg | **87** |

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, nie później niż 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 oddzielnym pojemniku.
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.

## CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek różnych artykułów żywnościowych

dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Musztarda stołowa, op. 210 g | szt. | **10** |
| 2. | Tuńczyk w sosie własnym, op. 185 g | szt. | **80** |
| 3. | Krem czekoladowy | szt. | **8** |
| 4. | Syrop owocowy, op. 1 litr | szt. | **6** |
| 5. | Soczek owocowy z rurką op. 0,2 litra | szt. | **990** |
| 6. | Chrupsy plasterki jabłka, op. 20 g | szt. | **2 500** |
| 7. | Ciasteczka owsiane z żurawiną, op. 33 g | szt. | **400** |
| 8. | Ciasteczka z siemieniem lnianym, op. 30 g | szt. | **300** |
| 9. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I | szt. | **320** |
| 10. | Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – ok. 200 g – 220 g | szt. | **950** |
| 11. | Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 litr | szt. | **70** |
| 12. | Żurek torebka, op. 67 g | szt. | **360** |
| 13. | Keczup łagodny Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych. zawartość konc .pomid. min. 38% op. 470 g | szt. | **22** |
| 14. | Majonez dekoracyjny Winiary lub równoważne pod względem walorów smakowych, zawart. żółtka min 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 500 ml | szt. | **60** |
| 15. | Kukurydza konserwowa, puszka op. 340 g. | szt. | **25** |
| 16. | Papryka konserwowa ok. 900 g | szt. | **40** |
| 17. | Szczaw konserwowy op. 295 g | szt. | **210** |
| 20. | Ogórek konserwowy op. 850 g | szt. | **60** |
| 21. | Mąka kukurydziana op. 400 g | szt. | **60** |
| 22. | Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg | kg | **220** |
| 23. | Kasza gryczana op. 1 kg lub 5 kg | kg | **110** |
| 24. | Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg | kg | **570** |
| 25. | Kasza jaglana op. 1 kg | szt. | **95** |
| 26. | Kasza jęczmienna op. 1 kg | kg | **150** |
| 27. | Kasza manna op. papierowe 0,5 kg | kg | **30** |
| 28. | Groch łuszczony, połówki op. 0,5 kg | kg | **90** |
| 29. | Fasola Jaś drobna lub średnia op. 0,5 kg | kg | **140** |
| 30. | Makaron (świderki, pióra, muszelka duża) op. 400 g | szt. | **500** |
| 31. | Makaron (świderki, nitka, muszelka) op. 0,5 kg. | kg | **833** |
| 32. | Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg. | szt. | **40** |
| 33. | Przyprawa do mięsa mielonego, op. 20 g | szt. | **75** |
| 34. | Pieprz czarny op. papierowe min. 20 g. | szt. | **160** |
| 35. | Przyprawa warzywna do potraw w postaci proszku typu Vegeta Natur, op. 150 g | szt. | **200** |
| 36. | Przyprawa warzywna do potraw w postaci proszku typu Vegeta Natur, op. 300 g | szt. | **450** |
| 37. | Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g. | szt. | **70** |
| 38. | Majeranek op. papierowe 8 g. | szt. | **110** |
| 39. | Papryka słodka, op. papierowe 20 g. | szt. | **150** |
| 40. | Kwasek cytrynowy, op. 20 g | szt. | **300** |
| 41. | Przyprawa do kurczaka, op. papierowe 20 g. | szt. | **150** |
| 42. | Ziele angielskie op. papierowe 40 g. | szt. | **60** |
| 43. | Liść laurowy op. papierowe 6 g. | szt. | **80** |
| 44. | Zupy w proszku (żurek, barszcz biały, borowikowa, pieczarkowa) op. papierowe 65 g | szt. | **600** |
| 45. | Kostki rosołowe, drobiowe, op. 180 g | szt. | **20** |
| 46. | Sosy pieczeniowe(ciemny, jasny, myśliwski) op. 38 gr | szt. | **650** |
| 47. | Sos do spagetti op. 44 g | szt. | **250** |
| 48. | Przyprawa w płynie op. 960 g | szt. | **150** |
| 49. | Herbata owocowa 35 torebek, op. 63 g | szt. | **45** |
| 50. | Sól jodowana, morska op. foliowe 0,5 kg | kg | **150** |
| 51. | Ryż op. papierowe 1 kg, gat. I | kg | **300** |
| 52. | Płatki kukurydziane kuleczki z miodem, op. 250 g | szt. | **20** |
| 53. | Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 0,5 kg | kg | **50** |
| 54. | Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 300 g | szt. | **25** |
| 55. | Herbata czarna, torebki, 100 saszetek, op. 131 g | szt. | **15** |
| 56. | Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 200 g | szt. | **14** |
| 57. | Pasztety drobiowe op. 160 g | szt. | **50** |
| 58. | Konserwa tuńczyk w sosie własnym op. 185 g | szt. | **80** |

### UWAGA :

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

1. 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.

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, 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.

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 Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Jogurt owocowy, z kawałkami owoców, opakowanie kubeczek plastikowy o pojemności 150 g | szt. | **250** |
| 2. | Masło osełkowe, op. 300 g | szt. | **300** |
| 3. | Ser żółty pakowany, op. 400 g | szt. | **25** |
| 4. | Ser żółty łagodny, krojony, op. 150 g | szt. | **150** |
| 5. | Margaryna op. 250 g | szt. | **110** |
| 6. | Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie o pojemności 150 g | szt. | **30** |
| 7. | Twaróg półtłusty | kg | **200** |
| 8. | Śmietana o zawartości tłuszczu 18 %, op. plastikowe o pojemności 400 ml | szt. | **150** |
| 9. | Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr | szt. | **900** |
| 10. | Jogurt naturalny, op. 370 g | szt. | **400** |
| 11. | Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml | szt. | **2 300** |
| 12. | Ser puszysty naturalny, op. 150 g | szt. | **15** |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie

1. Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu najpóźniej 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.
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 Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Cebula bez szczypioru | kg | **370** |
| 2. | Czosnek w główkach | kg | **190** |
| 3. | Kapusta pekińska | kg | **190** |
| 4. | Pomarańcze | kg | **60** |
| 5. | Ogórek świeży | kg | **190** |
| 6. | Papryka świeża czerwona | kg | **30** |
| 7. | Pomidor świeży | kg | **35** |
| 8. | Ziemniaki / ziemniaki młode | kg | **8 000** |
| 9. | Buraki czerwone | kg | **220** |
| 10. | Kapusta głowiasta biała | kg | **260** |
| 11. | Kapusta głowiasta czerwona | kg | **180** |
| 12. | Kapusta kiszona | kg | **600** |
| 13. | Marchew | kg | **1 100** |
| 14. | Ogórek kiszony | kg | **210** |
| 15. | Pieczarki | kg | **140** |
| 16. | Pietruszka korzeniowa | kg | **450** |
| 17. | Por | szt. / kg | **400 /100** |
| 18. | Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g | szt. | **100** |
| 19. | Sałata zielona | szt. | **190** |
| 20. | Seler korzeniowy | kg | **450** |
| 21. | Szczypior w pęczkach ok. 150 g | szt. | **150** |
| 22. | Banan owoc | kg | **400** |
| 23. | Jabłko owoc | kg | **1 100** |
| 24. | Szczaw siekany, słoik op. 295 g | szt. | **180** |
| 25. | Sałata lodowa | szt. | **25** |
| 26. | Brzoskwinia owoc | kg | **100** |
| 27. | Winogrona jasne owoc | kg | **60** |
| 28. | Gruszka owoc | kg | **300** |
| 29. | Nektaryna owoc | kg | **220** |
| 30. | Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g | szt. | **700** |
| 31. | Koper świeży w pęczkach ok. 40 g | szt. | **600** |
| 32. | Ogórek małosolny | kg | **50** |
| 33. | Mandarynki owoc | kg | **120** |
| 34. | Kiwi owoc | kg | **20** |
| 35. | Cukinia | kg | **15** |
| 36. | Rzodkiew biała | kg | **120** |
| 37. | Chrzan tarty słoik, op. 160 g | szt. | **30** |
| 38. | Sałatka belwederska (skład: ogórek świeży, woda, cebula, marchew, papryka, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g | szt. | **100** |
| 39. | Sałatka firmowa (skład: kapusta biała, marchew, cebula, papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g | szt. | **80** |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 raz w tygodniu, poniedziałek – piątek, najpóźniej 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 muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami.
4. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

## CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i  ciastkarskich dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Chleb krojony, świeży, 600 g | szt. | **2 200** |
| 2. | Chleb wieloziarnisty 400 g | szt. | **400** |
| 3. | Chleb fitnes 400 g | szt. | **30** |
| 4. | Chleb graham 400 g | szt. | **150** |
| 5. | Chleb ze słonecznikiem 400 g | szt. | **350** |
| 6. | Chleb żytni razowy 400 g | szt. | **250** |
| 7. | Bułka kajzerka, ok. 55 g | szt. | **800** |
| 8. | Bułka z ziarnami, ok. 70 g | szt. | **60** |
| 9. | Bułka grahamka, ok. 70 g | szt. | **320** |
| 10. | Bułka weka, 350 g | szt. | **40** |
| 11. | Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg | szt. | **240** |

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, najpóźniej do godz. 6.30, 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, DŻEMY ORAZ RYBY MROŻONE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg | szt. | **30** |
| 2. | Mrożona mieszanka różnych warzyw op. 2,5 kg | szt. | **65** |
| 3. | Włoszczyzna op. 2,5 kg | szt. | **30** |
| 4. | Mrożony kalafior op. 2,5 kg | szt. | **90** |
| 5. | Fasola żółta, op. 2,5 kg | szt. | **40** |
| 6. | Kompot owocowy – z rabarbarem, ze śliwką, z truskawkami mieszanka op. 2,5 kg | szt. | **200** |
| 7. | Brokuł mrożony, op. 2,5 kg | szt. | **50** |
| 8. | Dorsz filet mrożony | kg | **28** |
| 9. | Miruna filet mrożony | kg | **270** |
| 10. | Kostka z mintaja panierowana mrożona | kg | **180** |
| 11. | Truskawka mrożona, op. 2,5 kg | szt. | **25** |
| 12. | Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg | szt. | **25** |
| 13. | Powidła śliwkowe, słoik op. 180 g | szt. | **20** |
| 14. | Dżem z czarnej porzeczki, słoik op. 280 g | szt. | **22** |
| 15. | Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g | szt. | **70** |
| 16. | Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg | szt. | **70** |
| 17. | Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg | szt. | **40** |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

15 89 60 00-5 - Produkty głęboko mrożone

15 33 20 00-4 – Przetworzone owoce i orzechy

15 22 10 00-3 – Ryby mrożone

1. Przewidywana częstotliwość dostaw : 1 raz w miesiącu, 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 VII- JAJA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55- 03 Czernica 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) | szt. | **4 200** |

1. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:

03 14 25 00 – 3 Jaja

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 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 Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1. | Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego) | kg | **620** |
| 2. | Pierogi z białym serem, ręcznie robione | kg | **150** |
| 3. | Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu) | kg | **120** |
| 4. | Pierogi z truskawkami, ręcznie robione | kg | **30** |
| 5. | Kluski śląskie | kg | **180** |
| 6. | Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu) | kg | **180** |
| 7. | Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu) | kg | **750** |
| 8. | Kopytka | kg | **220** |
| 9. | Naleśniki z serem | kg | **300** |
| 10. | Naleśniki z jabłkiem | kg | **20** |

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: 5 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 10 dni.
4. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.