

MTP-OZR.271.2.26.2018.EZ

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

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
1	Filet z indyka bez kości	kg	640
2	Mięso gulaszowe z indyka	kg	120
3	Filet z kurczaka bez kości	kg	800
4	Kurczak cały	kg	300
5	Podudzie z kurczaka bez skóry	kg	544
6	Przedudzie z kurczaka bez skóry	kg	300
7	Łopatka wołowa bez kości	kg	350
8	Karkówka wieprzowa surowa, bez kości	kg	100
9	Szynka surowa wieprzowa bez kości	kg	400
10	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	840
11	Schab bez kości	kg	350
12	Szponder wołowy	kg	200

13	Medaliony z indyka	kg	90
14	Szynka cielęca surowa bez kości	kg	382
15	Schab cielęcy bez kości	kg	250
16	Połądwiczki wieprzowe	kg	220
17	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	20
18	Kiełbasa krakowska sucha	kg	30
19	Połądwica drobiowa	kg	45
20	Połądwica sopocka	kg	20
21	Filetówka drobiowa	kg	35
22	Schab biały	kg	20
23	Szynka z piersi kurczaka	kg	45
24	Szynka wiejska	kg	75
25	Parówki z szynki 93%, op. 1 kg/25szt.	szt.	40
26	Kiełbasa śląska	kg	140
27	Kabanosy drobiowe	kg	20
28	Kabanosy wieprzowe	kg	20

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 10 00 00 – 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15 13 11 30 – 5 Wędliny
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, od godz. 5:30 do godz. 7.00 rano, 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.
6. 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.
7. 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 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.
		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/Łopátka 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 jęłki, 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

		<p>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.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej 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 bladoróżowej 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	Biszkopty wrocławskie bezcukrowe, op. 100 g	szt.	200
2	Budyń owocowy/waniliowy/śmietankowy bez cukru , bez sztucznych barwników, op. , 75 g	szt.	900
3	Chrupsy plasterki naturalne jabłko, brzoskwinia lub ananas, op. 25 g	szt.	1800
4	Baton zbożowy bez dodatku cukru 30 g	szt.	500
5	Ciasteczka zbożowe z żurawiną lub morelą bez dodatku cukru op.25g	szt.	500
6	Ciasteczka zbożowe bez cukru z dodatkiem owoców zawierające 3 rodzaje zbóż, op.50 g	szt.	800
7	Ciecierzycza op. 1 kg	szt.	50
8	Cukier biały, sypki, op. papierowe 1 kg	kg	900
9	Cukier wanilinowy op. 20 g	szt.	170
10	Dżem morelowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	50
11	Dżem truskawkowy niskosłodzony, słoik op. 280 g	szt.	350
12	Fasola Jaś DUŻA op. 1 kg	kg	350
13	Filet z makreli w oleju/w pomidorach z zawartością omega 3, op. Puszka 170 g	szt.	120
14	Galaretki owocowa (różne smaki), bez sztucznych barwników, op. 75 g	szt.	350
15	Groch łuszczony, połówki op. 1 kg	kg	150
16	Herbata czarna op. 100 szt	szt.	40
17	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 900 g	szt.	120
18	Herbata rumiankowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	40
19	Herbata melisa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	40
20	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 54 g	szt.	320

21	Herbata miętowa 20 torebek, op. 54 g	szt.	40
22	Jabłka prażone, słoik 900 g	szt.	150
23	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	40
24	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, op. 80 g	szt.	250
25	Kasza gryczana op.1 KG	kg	895
26	Kasza jagłana op. 1 KG	kg.	100
27	Kasza pęczak op, 1 KG	kg	600
28	Kasza jęczmienna op.1 KG	kg	291
29	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	szt.	250
30	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	200
31	Ketchup łagodny Pudliszki dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 275 g	szt.	50
32	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, różne smaki op, 75 g	szt.	250
33	Koncentrat pomidorowy Pudliszki 30% lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 900 g w sytuacji braku większych opakowań	szt.	500
34	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op. 170 g	szt.	100
35	Kukurydza konserwowa, op. słoik 900 g	szt.	250
36	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	120
37	Makaron 5 jajeczny (muszelka duża, muszelka mała, świder, wstęgi, spaghetti, rurki, lazania) op. 0,5 kg.	szt	2900
38	Majonez, op. 700 ml	szt.	50
39	Makaron łazankowy 5 jajeczny op. 500 g,	szt.	350
40	Makaron 5-jajeczny nitka walcowana, op. 250 g	szt.	1200
41	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. Papierowe 1 kg	kg	600

42	Miód pszczeni naturalny op. 1 l	szt.	80
43	Ocet jabłkowy 6 % op. 250 ml	szt.	30
44	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	550
45	Paprykarz warzywny, op. 120 g	szt.	20
46	Płatki jaglane 100% naturalne, op.200 g, op.	szt.	40
47	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	szt.	400
48	Płatki owsiane błyskawiczne, op. 400 g	szt.	250
49	Płatki ryżowe błyskawiczne, op. 400 g	szt.	80
50	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	60
51	Przyprawa bazylii otarta, op. papierowe 10 g	szt.	150
52	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	500
53	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	500
54	Przyprawa liść laurowy op. papierowe 6 g	szt.	250
55	Przyprawa liść lubczyku op. papierowe 10 g	szt.	200
56	Przyprawa oregano suszone, op. 10 g	szt.	79
57	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	50
58	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	200
59	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	350
60	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 300 g bez wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	300
61	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	250
62	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	szt.	600
63	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500 g	szt.	100
64	Soczewica czerwona, op. 1 KG	kg	120
65	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	180

66	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	80
67	Szczaw konserwowy siekany op.900g	szt.	150
68	wafle ryżowe op. 130 g	szt.	118
69	zacierka 5 jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	SZT	100
70	Zakwas żytni naturalny ekologiczny do barszczu białego, op. butelka szklana 0,5 l	szt.	220
71	Gałka muskatołowa 15 g	szt.	10
72	Soda oczyszczona 70 g	szt	10
73	Drożdże świeże 100 g	szt	15
74	Owoce suszone - morele, śliwki, jabłka 1 kg	kg	50
74	Soczek owocowy 100 %, op. 0, 2 l	szt	3000
76	Makaron razowy 5 jajeczny, op. 500 g	szt.	200
77	Przyprawa majeranek, op. 20 g	szt	150
78	Proszek do pieczenia op. 30 g	szt.	50
79	Masło orzechowe 100% orzechów op.900 g	szt	30
80	Makrela wędzona	kg	10
81	Przyprawa zioła prowansalskie op. 11 g	szt	50
82	Nutella, krem czekoladowy lub równoważny pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji, op. 230 g	szt	30
83	Herbatniki, op. 350 g	szt	200
84	Krakersy, op. 100 g	szt	100
85	Ciasteczka lubisie biszoptowe z nadzieniem owocowym, op. 30 g	sz	900
86	Chrupki kukurydziane, op. 120 g	szt	200

87	Mus owocowy w tubce, op. 120 g	szt	900
88	Baton ciniminis, op. 25 g	szt	650
89	Baton nesquik, op. 25 g	szt	160
90	Orzechy włoskie, op. 1 kg	kg	45
91	Orzechy nerkowca, op. 1 kg	kg	15
92	Bakalie, op. 1 kg	kg	30
93	Oliwa z oliwek, op. 1 l	l	30
94	Sok kubus z dziubkiem, op. 300 ml	szt	600

- 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, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 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 dostarczonej 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

CZEŚĆ 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, op. 1 kg	szt.	350
2	Jogurt z mleka sojowego op. 125 g	szt.	100

3	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	900
4	Jogurt owocowy, op. 125 g	szt.	1600
5	Mleko pasteryzowane, homogenizowane o zawartości tłuszczu min 2 %, op. karton 1 litr	szt.	5000
6	Ser żółty łagodny blok	kg	160
7	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, do zup i sosów, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1500
8	Twaróg półtłusty	kg	220
9	Masło roślinne op. 250g	szt.	55
10	Mleko sojowe 1 l	szt.	200
11	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1 kg	szt.	250
12	Mleko owocowe o pojemności 200 ml	szt.	1649
13	Serek Danio, op. 140 g	szt.	600
14	Śmietana 36 %	szt.	30
15	Serek owocowy, op. 90 g	szt.	800
16	Paluszki serowe, op. 84 g	szt.	600

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwości dostaw: 3 razy w tygodniu najpóźniej 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	szt.	165
2	Arbuz	kg	90
3	Banan owoc	kg	550
4	Borówka amerykańska owoc	kg	50
5	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	500
6	Buraki czerwone, poch. PL	kg	450
7	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	350
8	Cukinia, poch. PL	kg	100
9	Cytryna	kg	30
10	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	50
11	Gruszka owoc, poch. PL	kg	600
12	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1000
13	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	300
14	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	200
15	Kapusta kiszona wiaderko 5 kg	szt.	200
16	Kapusta młoda, poch. PL	kg	100
17	Kapusta pekińska	kg	100
18	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	200
19	Kiwi owoc	szt.	600
20	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	400
21	Malina owoc, poch. PL	kg	100
22	Melon	kg	100
23	Nektarynka	kg	150
24	Marchew, poch. PL	kg	4200
25	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	350
26	Ogórek kiszony, op. 1 kg	szt.	700
27	Ogórek świeży, poch. PL	kg	500
28	Papryka świeża czerwona	kg	400
29	Pieczarki świeże	kg	200
30	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1000
29	Pomarańcze	kg	260

30	Pomidor świeży, poch. PL	kg	350
31	Rzodkiewka	szt.	80
32	Por, poch. PL	kg	700
33	Sałata lodowa	szt.	400
34	Sałata zielona, poch. PL	szt.	100
35	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	80
36	Śliwka renkloda/ węgierka	kg	100
37	Winogrona	kg	250
38	Truskawka	kg	120
39	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	900
40	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	8000
41	Mandarynka	kg	300
42	Brzoskwinie	kg	150
43	Dynia	kg	100
44	Brukselka	kg	150
45	Fasolka szparagowa	kg	150
46	Mango	kg	50
47	Granat	szt.	30

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, między godziną 5:30 a godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
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	Bułka kajzerka, ok. 50-55 g	szt.	1 744
2	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	900
3	Bułka drożdżówka z serem, owocami ok. 70 g	szt.	1 297
4	Bułka maślana, ok. 70 g	szt.	1 000
5	Bułka orkiszowa, ok. 70 g	szt.	351
6	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	250
7	Bułka weka, 350 g	szt.	148
8	Chałka 250g	szt.	140
9	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	960
10	Chleb krojony, orkiszowy 500 g	szt.	250
11.	Chleb krojony wieloziarnisty 400 g	szt.	250
12	Chleb krojony żytni razowy 400 g	szt.	200
13	Chleb krojony ze słonecznikiem 400 g	szt.	120
14	Mały pączek z różą 50 g	szt.	165
15	Rogal pszenny 90 g	szt.	420

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 81 00 00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu: poniedziałek – piątek, między godz. 5:30 a godz. 6:30, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla 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	szt.	90
2	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	120
3	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	kg	40
4	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	75
5	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	50
6	Frytki 2,5 kg	szt.	150
7	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	50
8	Kompot owocowy –mieszanka op. 2,5 kg	szt.	350
9	Malina mrożona, op. 2,5	kg	50
10	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu	kg	820
11	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	80
12	Mrożona młoda marchew paluszki lub kulki op.2,5 kg	szt.	50
13	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	150
14	Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce mrożone, op. 6 kg	szt.	90
15	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	40
16	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	100
17	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	160
18	Mrożone Wiśnie, op. 2,5 kg	szt	60
19	Mrożone jagody op. 2,5 kg	szt	40
20	Zupa jarzynowa, op. 2,5 kg	szt.	60

- 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

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	15000

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 razy w tygodniu, 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 25 dni.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VIII- WYROBY GARMAŻERYJNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek wyrobów garmażeryjnych dla 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Pierogi ruskie, ręcznie robione (min. 25 % sera białego)	kg	519
2	Pierogi z mięsem, ręcznie robione	kg	200
3	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	100

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.