

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych w 2021 r.
dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy
z podziałem na zadania: części I - X

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	garmażerka świeża
Część IX	dostawa filetów rybnych świeżych
Część X	dostawa soków świeżo wyciskanych

CZĘŚĆ I - MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	RAZEM
1	Boczek parzony	kg	60
2	Udziec z indyka trybowany bez skóry	kg	60
3	Filet z piersi kurczaka	kg	330
4	Filet złocisty	kg	11
5	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	130
6	Kiełbasa krakowska pieczona ze spichlerza	kg	15
7	Kiełbasa krakowska sucha	kg	21
8	Kiełbasa śląska	kg	110
9	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	8
10	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	11
11	Ligawa wołowa	kg	45
12	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	730
13	Masarski Stragan Pajda, Szynka	kg	23
14	Medaliony z indyka	kg	360
15	Noga z kurczaka(udo)	kg	290
16	Noga z kurczaka(udo) b/kości	kg	50
17	Parówki z szynki 93%op.1kg/25szt	kg	55
18	Pasztet maślany	kg	9
19	Polędwica drobiowa	kg	14

20	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	15
21	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	160
22	Polędwica z pasieki	kg	13
23	Pierś gotowana indycza	kg	13
24	Szynka bez dymusia	kg	40
25	Schab bez kości	kg	300
26	Sucha z fileta	kg	15
27	Schab biały	kg	12
28	Schab Benedykta	kg	9
29	Słonina	kg	28
30	Szynka starobielska	kg	17
31	Szynka świeża (kulka)	kg	300
32	Szynka śląska	kg	8
33	Szynka wieprzowa tradycyjna	kg	8
34	Szynka wiejska	kg	9
35	Udziec z kurczaka	kg	280
36	Wątróbka z indyka	kg	60
37	Wołowina górna zrazowa	kg	50
38	Żywiecka ze spiżarni	kg	11
39	Kurczak świeży	kg	50
40	Sztuka mięsa (masarski stragan)	kg	5
41	Szynka z kotła	kg	3
42	Szynka wędzona	kg	3

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: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 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.
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Mięso gulaszowe z indyka – kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2x2, 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.</p> <p>Medaliony z indyka - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>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.</p>

2.	Mięso wieprzowe	Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (nie dopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny 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 część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
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 blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5.	Wędzonki i szynki	Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberka. Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

6.	Mięso wołowe	Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny 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 Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Ananas plastry 580g	szt.	40
2	Baton 7zbóz op.40g	szt.	950
3	Chrupsy plasterek jabłko naturalne op.18g	szt.	3300
4	Ciasteczka zbożowe bez cukru 25g	szt.	1300
5	Ciasteczka owsiane z żurawina 33g	szt.	1250
6	Ciecierzycza op.5kg	szt.	11
7	Cukier biały sypki op.papierowe 1kg	szt.	870
8	Cukier waniliowy op.20g	szt.	90
9	Cukier trzcinowy op.0,5kg	szt.	20
10	Dżem malinowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	36
11	Dżem truskawkowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	36
12	Dżem wiśniowy niskosłodzony słoik 280g	kg	24
13	Fasola drobna op.500g	szt.	135
14	Fasola średni Jaś op.5kg	szt.	80
15	Groch łuszczone, połówki op. 5 kg	szt.	21
16	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	6
17	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	170
18	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	65
19	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 40 g	op.	200
20	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op.60 g	op.	180
21	Herbata owocowa op. 25 szt.	op.	60
22	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	40
23	Kurkuma op.20g.	szt.	10

24	Kasza gryczana op.500g	szt.	90
25	Kasza gryczana op. 5 kg	szt.	15
26	Kasza gryczana biała, op. 1kg	szt.	50
27	Kasza jaglana op.1kg	szt.	40
28	Kasza jaglana op. 500 g	szt.	105
29	Kasza jęczmienna op.5 kg	szt.	25
30	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	szt.	75
31	Kasza pęczak op.500g	szt.	40
32	Kasza pęczak op. 5 kg	szt.	30
33	Kaszka kukurydziana, op. 500 g	szt.	70
34	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	48
35	Kecup łagodny Pudliszek dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	30
36	Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 litr	szt.	60
37	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op.990 g	szt.	190
38	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op.170g	szt.	115
39	Krem czekoladowy 230g	szt.	13
40	Kukurydza konserwowa, puszka op. 400 g	szt.	70
41	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	150
42	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 500 ml i 700 ml	szt.	100
43	Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg.	szt.	35
44	Makaron 5-jajeczny nitka, op. 5 kg. Lubella lub równoważny	szt.	39
45	Makaron świderki op. 5kg Lubella lub równoważny	szt.	60
46	Makaron pióra (rurka skośna) op. 5kg Lubella lub równoważne	szt.	95
47	Makaron ryżowy 500g	szt.	30
48	Makaron muszelka duża op. 400g Lubella lub równoważny	szt.	80
49	Makaron łazankowy op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	120
50	Makaron pełnoziarnisty op. 5kg Lubella lub równoważny	szt.	35
51	Makaron kokardka op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	35
52	Makaron muszelka mała, op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	85
53	Mąka kukurydziana op. 1kg	szt.	60
54	Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg	kg	170

55	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	70
56	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	32
57	Ocet jabłkowy op. butelka 500ml	szt.	20
58	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	380
59	Olej słonecznikowy op. 1 litr, butelka plastikowa gat. I	szt.	65
60	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra vergine, 100% naturalna, bez konserwantów, op. butelka szklana 1 l	szt.	15
61	Pasztet sojowy/sojowy z pomidorami, op. 113 g	szt.	84
62	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	50
63	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 500 g	szt.	54
64	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	kg	32
65	Płatki kukurydziane miodowe op.1 kg	szt.	38
66	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 1kg	szt.	25
67	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	50
68	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	55
69	Płatki śniadaniowe z miodem 500g	szt.	35
70	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	18
71	Przyprawa bazylia op. 20 g	szt.	120
72	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	35
73	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	180
74	Przyprawa gałka muskatołowa op.20g	szt.	20
75	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	160
76	Przyprawa imbir mielony, op. Papierowe 20g	szt.	20
77	Przyprawa liść laurowy op. Papierowe 6g	szt.	190
78	Przyprawa kminek mielony, op. Papierowe 20 g	szt.	35
79	Przyprawa majeranek op. papierowe 20 g	szt.	220
80	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	170
81	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	240
82	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	170
83	Przyprawa lubczyk suszony op. 1kg	szt.	10
84	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 150 g bez glutaminianu sodu ,wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	900
85	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, złocisty kurczak, op. 500g	szt.	15
86	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	160

87	Przyprawa zioła prowansalskie op. 20 g	szt.	60
88	Ryż paraboliczny op. 5 kg gat. 1	szt.	80
89	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	90
90	Słonecznik łuskany, op. 1 kg	szt.	5
91	Sok owocowy 100% op. 0,2 litra	szt.	1350
92	Passata pomidorowa (pulpa), op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	36
93	Sól himalajska op. 350g	szt.	70
94	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	180
95	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	6
96	Szczaw konserwowy siekany op. 900g	szt.	40
97	Wafle ryżowe op. 130g	szt.	120
98	Zacierka Rędziańskiej Babci 2-jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	90
99	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 0,5 l	szt.	270
100	Ciastko - piernik serduszko	kg	10
101	Proszek do pieczenia, op. 20g	szt.	30
102	Soda oczyszczona, op. 20g	szt.	30
103	Kasza jęczmienna op. 500g	szt.	20
104	Przyprawa lubczyk suszony op. 20g	szt.	50
105	Passata pomidorowa (pulpa), op. 400g bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	40
106	Biszkopty bezcukrowe 100g	szt.	80
107	Czekolada gorzka 100g	szt.	30
108	Budyń bez dodatku cukru smak śmietankowy 35g	szt.	400
109	Budyń bez dodatku cukru smak wanilinowy 60g	szt.	400
110	Filet z makreli w oleju z zawartością omega 3, opuszka 170g	szt.	180
111	Filet z makreli w pomidorach z zawartością omega 3, opuszka 170g	szt.	180
112	Kasza kus kus, op. 500g	szt.	60
113	Kisiel owocowy z cukrem, bez sztucznych barwników, op. 77g	szt.	500
114	Budyń owocowy bez cukru 60g	szt.	200
115	Makaron świderki (kolorowy) op. 500g	szt.	60
116	Przyprawa carry, op. 20g	szt.	20
117	Przyprawa kurkuma, op. 20g	szt.	20
118	Kawa zbożowa Kujawianka, op. 500g	szt.	20
119	Koncentrat pomidorowy 30%, op. 200g	szt.	160

120	Migdały w płatkach, op. 75g	szt	20
121	Orzechy włoskie łuskane, op. 200g	szt	260
122	Przyprawa oregano suszone, op. 20 g	szt	30
123	Podpłomyk bez cukru, op. 150g	szt	800
124	Mieszanka studencka klasyczna, op. 200g	szt	200
125	Rodzynki, op. 200g	szt	200
126	Ryż preparowany naturalny, op. 1kg	szt	12
127	Skrobia ziemniaczana, op. papierowe 500g	szt	10
128	Soczewica, op. 350g	szt	15
129	Gałka muszkatałowa mielona, op. 10g	szt	5
130	Wafle kukurydziane, op. 130g	szt	80
131	Żurawina suszona, op. 400g	szt	60
132	Pieczywo chrupkie, op. 170g	szt	300
133	Grzanki pszenne folia, op. 500g	szt	10
134	Biszkopty wrocławskie bez cukru, op. 100g	szt	300
135	Groszek konserwowy bez konserwantów, op. słoik 700g	szt	20
136	Makaron świderki, op. 500g Lubella lub równoważny	szt	400

UWAGA :

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

- 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 – środa – piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 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 bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- Zamawiający informuje, że ilekroć przedmiot zamówienia określony w specyfikacji istotnych warunków zamówienia opisany jest przez wskazanie znaku towarowego, patentu lub pochodzenia dopuszcza się rozwiązania równoważne. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, które stanowią załączniki do SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej

nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego produktu musi znaleźć się w ofercie. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (rodzaj opakowania, konsystencja, skład surowcowy produktu itp.) a także posiadać cechy jakościowe (normy, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Opisuując przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 Pzp dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym.

8. Wykazanie równoważności zaferowanego przedmiotu spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania jakościowe określone przez zamawiającego.

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów mleczarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Jogurt naturalny, op. 1 kg	szt.	140
2	Jogurt naturalny, op. 370 g	szt.	860
3	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	240
4	Jogurt owocowy, z kawałkami owoców, opakowanie kubeczek plastikowy o pojemności 150 g	szt.	1230
5	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	700
6	Masło ośłkowe o zawartości tłuszczu min 82% op. 300 g	szt.	1000
7	Mleko bez laktozy 2 %, op. karton 1 litr	szt.	12
8	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	1950
9	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	70
10	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg.	70
11	Ser żółty pakowany, op. 350 g	szt.	54
12	Ser kozi w plastrach typu żółty op.150g	szt.	50
13	Serek kozi kanapkowy 150g	szt.	50
14	Serek Mascarpone 500g	szt.	37
15	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami "puszysty" opakowanie o pojemności 150 g	szt.	70
16	Serek twarogowy puszysty naturalny bez laktozy opakowanie 150g	szt.	5
17	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	1200
18	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	300
19	Twaróg półtłusty	kg	260
20	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1kg	kg	12

21	Ser żółty blok	kg	20
22	Serek topiony kremowy śmietankowy, op. 100g	szt	20
23	Maślanka zwykła 1l	szt	50

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty winne być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86050, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, opakowania bez uszkodzeń.
- 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 Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Arbuz	kg	130
2	Banan owoc	kg	870
3	Brzoskwinia	kg	250
4	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	65
5	Buraki czerwone, poch. PL	kg	150
6	Buraki czerwone tarte	kg	250
7	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	350
8	Cebula czerwona	kg	35
9	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	28
10	Cukinia, poch. PL	kg	80
11	Cytryna	kg	55
12	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	140
13	Dynia Hokkaido	kg	50
14	Gruszka owoc, poch. PL	kg	420
15	Jabłka prażone, op. 12kg	szt.	20

16	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1500
17	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	350
18	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	240
19	Kapusta kiszona	kg	800
20	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	60
21	Kapusta młoda, poch. PL/sezonowo	szt.	110
22	Kapusta pekińska	kg	200
23	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	50
24	Kiwi owoc	szt.	550
25	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	510
26	Fasolka szparagowa	kg	75
27	Mandarynki owoc	kg	130
28	Marchew, poch. PL	kg	1170
29	Melon	szt.	70
30	Natka pietruszki w pęczkachok.125g poch. PL	szt.	670
31	Nektaryna owoc	kg	220
32	Ogórek kiszony	kg	150
33	Ogórek kiszony, op.1kg	kg	100
34	Ogórek małosolny sezonowo	kg	80
35	Ogórek świeży, poch. PL	kg	190
36	Papryka świeża czerwona	kg	60
37	Papryka świeża zielona	kg	30
38	Papryka świeża żółta	kg	30
39	Pieczarki świeże	kg	105
40	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	325
41	Pomarańcze	kg	150
42	Pomidor świeży, poch. PL	kg	125
43	Por, poch. PL	kg	185
44	Rzodkiew biała	kg	135
45	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	170
46	Sałata lodowa	szt.	260
47	Sałata zielona maślana, poch. PL	szt.	90
48	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	200
49	Sałatka firmowa (skład: kapusta biała, marchew, cebula, papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g	szt.	140

50	Sałátka szwedzka, słoik 850 g	szt.	80
51	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	325
52	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	150
53	Śliwka renkloda sezonowo	kg	90
54	Truskawka świeża sezonowo	kg	45
55	Winogrona jasne owoc	kg	70
56	Ziemniaki młode, poch. PL sezonowo	kg	700
57	Ziemniak poch.PL	kg	6900
58	Ananas	szt.	20
59	Borówka amerykańska owoc/sezonowa	kg	30
60	Buraki czerwone tarte(wiórki), słoik 400g	szt.	60
61	Malina owoc, poch.PL	kg	30
62	Mango	szt.	60
63	Awokado	szt.	40
64	Kalarepa	szt.	280
65	Granat	szt.	50

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami ,bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni

CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Bułka kajzerka pszenna, ok. 50-55 g	szt.	1300
2	Bułka kajzerka wieloziarnista ok.50-55g	szt.	600
3	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	900

4	Bułka orkiszowa ok.70g	szt.	400
5	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	310
6	Bułka weka, 350 g	szt.	100
7	Bułka z ziarnami, ok. 70 g	szt.	440
8	Chleb fitness 400 g	szt.	130
9	Chleb graham 400 g	szt.	120
10	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	1200
11	Chleb kukurydziany 350 g	szt.	110
12	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	260
13	Chleb owsiany 350 g	szt.	100
14	Chleb wieloziarnisty 400 g	szt.	260
15	Chleb ze słonecznikiem 400 g	szt.	170
16	Chleb żytni razowy 400 g	szt.	140
17	Chleb żytni bez drożdży z dynią 500g	szt.	140
18	Chleb żytni bez drożdży ze słonecznikiem 500g	szt.	140
19	Chleb żytni bez drożdży wieloziarnisty 500g	szt.	100
20	Bułka drożdżowa z serem, owocami	szt.	150
21	Bułka maślana, ok 70g	szt.	200
22	Chałka 250g	szt.	30
23	Pączek z różą	szt.	90
24	Rogale maślane ,ok 70g	szt.	120

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

CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE ORAZ RYBY MROŻONE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek produktów głęboko mrożonych w tym ryb oraz dżemów na wagę dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Barszcz ukraiński mrożonka, op. 2,5 kg	szt.	55
2	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	35
3	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	90
4	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	71
5	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	40
6	Fasola szparagowa zielona, op. 450 g	szt.	100
7	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	30
8	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	55
9	Kompot owocowy - z aronią, śliwką, truskawką mieszanka op. 2,5 kg(mieszanka kompotowa)	szt.	160
10	Malina mrożona, op. 2,5 kg	szt.	52
11	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	75
12	Mieszanka kompotowa wiśnia - porzeczka op. 2,5 kg	szt.	40
13	Marchewki mini op.2,5kg	szt.	50
14	Mieszanka królewska op.2,5kg	szt.	40
15	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	200
16	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	70
17	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	55
18	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	70
19	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	60
20	Porzeczka czarna mrożona op.2,5kg	szt.	40
21	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	55
22	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	170
23	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	90
24	Ziemniaki półksiężycy op. 2,5 kg.	szt.	58
25	Brokuł mrożony, op. 450g	szt.	150
26	Bukiet warzyw kwiatowych, op.450g		200
27	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 450g	szt	60
28	Mrożony kalafior op. 450g	szt	90
29	Włoszczyzna op. 450g	szt	2000
30	Truskawka mrożona, op. 450g	szt	240
31	Marchewki kostka op.2,5kg	szt	30

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 89 60 00-5 – Produkty głęboko mrożone
15 22 10 00-3 – Ryby mrożone
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ VII- JAJA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych jaj kurzych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55- 03 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Jaja kurze świeże, klasa A, gat. I wielkość nim. L (duże 63 - 73 g)	szt.	7000

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
6. 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 Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Pampuchy op.320g	kg	130
2	Pierogi ruskie, ręcznie robione(min.25% sera białego)	kg	720
3	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	250

4	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	40
5	Pierogi z serem	kg	132
6	Pierogi z jagodami	kg	150
7	Kluski śląskie	kg	212
8	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	232
9	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	730
10	Kopytka	kg	180
11	Naleśniki z serem	kg	220
12	Naleśniki z jabłkiem	kg	12

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 85 10 00 – 8 Produkty mączne
15 31 00 00 – 4 Ziemniaki i produkty z ziemniaków
- Przewidywana częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano, 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 10 dni.
- Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ IX – FILETY RYBNE ŚWIEŻE

- Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek ryb świeżych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Filet z dorsza świeży bez skóry – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, o zwartej konsystencji, bez przebarwień świadczących o nieświeżości produktu.	kg	180
2	Filet z łososia świeży bez skóry – filety całe	kg	40

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 21 11 00 – 1 Świeże filety rybne
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 1 raz w tygodniu, od godz. 6.00 nie później niż do godz. 8.00 rano 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.

5. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

CZĘŚĆ X – SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek soków owocowo-warzywnych świeżo wyciskanych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	Sok jednodniowy świeżo wyciskany owocowo-warzywny	l	880

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15321000-7 Soki owocowo-warzywne
3. Soki tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), zawierające w składzie owoce i warzywa, nie poddane procesowi pasteryzacji tzw. jednodniowe. Soki 3 lub więcej składnikowe, dostarczane w opakowaniach zbiorczych minimum 3 litrowych.
4. Dostawca przy składaniu oferty winien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat należycie wykonał co najmniej dwie usługi w zakresie dostawy soku jednodniowego do placówek oświatowych jak: przedszkole, szkoła, zespół szkolno-przedszkolny w ilości co najmniej 300 litrów miesięcznie dla każdej z usług.
7. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 raz w tygodniu, od godz. 7.00 nie później niż do godz. 8.30 rano zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
8. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
9. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy, nie dłuższy niż 24 godz. od daty produkcji.
10. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.