

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na dostawę artykułów żywnościowych w 2022 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	garniturka 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	45
2	Udziec z indyka trybowany bez skóry	kg	65
3	Filet z piersi kurczaka	kg	340
4	Filet złocisty	kg	12
5	Karkówka wieprzowa surowa bez kości	kg	120
6	Kiełbasa krakowska pieczona ze spichlerza	kg	15
7	Kiełbasa krakowska sucha	kg	20
8	Kiełbasa śląska	kg	110
9	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	12
10	Ligawa wołowa	kg	40
11	Łopatką wieprzowa surowa, bez kości	kg	550
12	Pajda(masarski stragan)	kg	30
13	Medaliony z indyka	kg	320
14	Noga z kurczaka(udo)	kg	230
15	Parówki z szynki 93%op.1kg/25szt	kg	55
16	Pasztet z kurczaka z ciecierzycą	kg	35
17	Polędwica sopocka tradycyjna	kg	16
18	Polędwiczki wieprzowe surowe	kg	170
19	Polędwica z pasieki	kg	16

20	Indyczka gotowana(Bianka)	kg	13
21	Szynka bez dymusia	kg	30
22	Schab bez kości	kg	270
23	Sucha z fileta drobiowego	kg	18
24	Schab biały	kg	12
25	Schab Benedykta	kg	9
26	Słonina	kg	28
27	Szynka od szwagra	kg	15
28	Szynka świeża (kulka)	kg	360
29	Szynka wieprzowa bez dymusia	kg	12
30	Udziec z kurczaka	kg	300
31	Wątróbka z indyka	kg	40
32	Wołowina górna zrazowa	kg	30
33	Żywiecka ze spiżarni	kg	10
34	Kurczak świeży	kg	50
35	Sztuka mięsa (masarski stragan)	kg	22
36	Szynka z kotła	kg	3
37	Szynka wiejska	kg	3
38	Filet z piersi z indyka	kg	12

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.	45
2	Baton 7zbóz op.40g	szt.	800
3	Biszkopty bezcukrowe 100 g	szt.	40
4	Brzoskwinie w puszcze połówki 420 g	szt.	15
5	Budyń śmietankowy lub waniliowy bez dodatku cukru 60g	szt.	400
6	Chrupki kukurydziane (pałeczki) 60g	szt.	30
7	Chrupsy plasterki jabłko naturalne op.18g	szt.	1400
8	Ciasteczka zbożowe bez cukru 25g	szt.	1200
9	Ciasteczka owsiane z żurawina 33g	szt.	800
10	Ciastko -piernik serduszko	kg	10
11	Ciecierzycza op.5kg	szt.	11
12	Ciecierzycza op. 500g	szt.	5
13	Cukier biały sypki op.papierowe 1kg	szt.	770
14	Cukier waniliowy op.20g	szt.	90
15	Cukier trzcinowy op.0,5kg	szt.	10
16	Czekolada gorzka 100 g	szt.	10
17	Dynia pestki op.200g	szt.	60
18	Dżem malinowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	32
19	Dżem truskawkowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	42
20	Dżem wiśniowy niskosłodzony słoik 280g	szt.	32
21	Fasola drobna op.500g	szt.	80
22	Fasola średni Jaś op.5kg	szt.	40
23	Filet z makreli w oleju 170 g	szt.	30

24	Filet z makreli w pomidorach 170 g	szt.	30
25	Groch łuszczony, połówki op. 500 g	szt.	90
26	Herbata czarna op. 100 szt.	szt.	10
27	Herbata czarna, granulowana op. 80 g	szt.	80
28	Herbata miętowa, 20 saszetek, op. 54 g	szt.	110
29	Herbata owocowa 20 torebek różne smaki op. 40 g	szt.	320
30	Kakao naturalne op. 150 g	szt.	80
31	Kurkuma op.20g.	szt.	10
32	Kasza bulgur op. 500 g	szt.	20
33	Kasza gryczana op. 1 kg	szt.	100
34	Kasza gryczana biała, op. 1kg	szt.	40
35	Kasza jaglana op.1kg	szt.	40
36	Kasza jaglana op. 500g	szt.	30
37	Kasza jęczmienna op.1 kg	szt.	150
38	Kasza manna błyskawiczna, op. papierowe 0,5 kg	szt.	50
39	Kasza pęczak op.500g	szt.	20
40	Kasza pęczak op. 1 kg	szt.	72
41	Kasza kus kus op. 500 g	szt.	20
42	Kaszka kukurydziana, op. 500 g	szt.	35
43	Kawa zbożowa Inka rozpuszczalna, op. 150g	szt.	60
44	Kawa zbożowa, op. 500g	szt.	12
45	Ketchup łagodny Pudliszek dla dzieci bez konserwantów lub równoważne pod względem walorów smakowych. Zawartość pomidorów 185 g na 100 g ketchupu, op. 480 g	szt.	28
46	Kisiel owocowy 77g	szt.	150
47	Koncentrat buraczany w płynie, op. 1 liter	szt.	70
48	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op. 200 g	szt.	10
49	Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji – op.990 g	szt.	150
50	Konserwa tuńczyk w sosie własnym op.170g	szt.	130
51	Konserwa tuńczyk w oleju op.170g	szt.	20
52	Krem czekoladowy 230g	szt.	8
53	Kukurydza konserwowa, puszka op. 400 g	szt.	60
54	Kwasek cytrynowy, op. 20 g	szt.	160

55	Majonez o zawartości żółtka min. 0,6 %, tłuszcz 80 % op. 700 ml	szt.	80
56	Makaron (gwiazdeczki dwujajeczny) op. 0,5 kg.	szt.	25
57	Makaron 5-jajeczny nitka, op. 5 kg.Lubella lub równoważny	szt.	9
58	Makaron świderki op. 5kg Lubella lub równoważny	szt.	55
59	Makaron świderki op. 500g Lubella lub równoważny	szt.	120
60	Makaron pióra(rurka skośna)op.5kgLubella lub równoważne	szt.	50
61	Makaron penne/rurki/pióra durum op. 500 g	szt.	50
62	Makaron ryżyk 500g	szt.	30
63	Makaron muszelka duża op.500gLubella lub równoważny	szt.	50
64	Makaron muszelka durum op. 500 g	szt.	30
65	Makaron łazankowy op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	150
66	Makaron pełnoziarnisty op. 5kg Lubella lub równoważny	szt.	15
67	Makaron kokardka op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	30
68	Makaron muszelka mała, op. 500 g Lubella lub równoważny	szt.	70
69	Makaron nitka, op. 1 kg	szt.	10
70	Makaron krajanka jajeczna, op. 250 g	szt.	25
71	Mąka kukurydziana op. 1kg	szt.	50
72	Mąka pszenna wrocławska, op. papierowe 1 kg	kg	130
73	Mąka pszenna tortowa, typ 450, op. papierowe 1 kg	kg	90
74	Mieszanka studencka/bakaliowa 400 g	szt.	40
75	Migdały płatki 75g	szt.	20
76	Miód pszczeli naturalny op. 1 l	szt.	18
77	Ocet jabłkowy op. butelka 500ml	szt.	20
78	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, z omega 3, op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	300
79	Olej słonecznikowy op. 1 liter, butelka plastikowa gat. I	szt.	75
80	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra vergine, 100% naturalna, bez konserwantów, op. butelka szklana 1 l	szt.	10
81	Orzechy włoskie łuskane,op. 200g	szt.	90
82	Orzechy brazylijskie,op. 100g	szt.	10
83	Orzechy nerkowca,op. 100g	szt.	20

84	Orzechy piniowe,op. 100g	szt.	10
85	Orzechy pekan,op. 100g	szt.	10
86	Płatki jaglane 100% naturalne, op. foliowe 400 g	szt.	35
87	Płatki jęczmienne błyskawiczne, op. foliowe 500 g	szt.	44
88	Płatki kukurydziane pełnoziarniste, op. 1 kg	kg	34
89	Płatki kukurydziane miodowe op.1 kg	szt.	20
90	Płatki kukurydziane, op. 250g	szt.	30
91	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 1kg	szt.	8
92	Płatki orkiszowe pełnoziarniste z wysoką zawartością błonnika 100 % naturalne, op. 500g	szt.	10
93	Płatki owsiane błyskawiczne, op. papierowe 500 g	szt.	50
94	Płatki ryżowe błyskawiczne, op.250 g	szt.	30
95	Płatki śniadaniowe z miodem 500g	szt.	15
96	Pieczywo chrupkie 140g	szt.	50
97	Podpłomyk bezcukrowy 140 g	szt.	50
98	Powidła węgierkowe, słoik op. 290 g	szt.	10
99	Przyprawa bazylia op. 20 g	szt.	70
100	Przyprawa cynamon op. 20 g	szt.	25
101	Przyprawa do wieprzowiny, op. 20 g	szt.	180
102	Przyprawa gałka muskatołowa op.20g	szt.	10
103	Przyprawa do kurczaka, op. 20 g	szt.	190
104	Przyprawa do piernika, op. 20 g	szt.	5
105	Przyprawa do ryb i owoców morza, naturalna Vegeta Natur, op. 20 g	szt.	20
106	Przyprawa imbir mielony, op. Papierowe 20g	szt.	15
107	Przyprawa liść laurowy op. Papierowe 6g	szt.	140
108	Przyprawa kminek mielony, op. Papierowe 20 g	szt.	20
109	Przyprawa majeranek op. papierowe 20 g	szt.	175
110	Przyprawa papryka słodka, op. papierowe 20 g	szt.	140
111	Przyprawa pieprz czarny op. papierowe min. 20 g	szt.	220
112	Przyprawa pieprz ziołowy op. 20 g	szt.	190
113	Przyprawa lubczyk suszony op. 1kg	szt.	8
114	Przyprawa lubczyk suszony op. 20g	szt.	30
115	Przyprawa oregano op. 20g	szt.	20
116	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, op. 150 g bez glutaminianu sodu ,wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	570

117	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta Natur, żółty kurczak, op. 500g	szt.	11
118	Przyprawa uniwersalna do potraw 1 kg bez glutaminianu sodu ,wzmacniaczy smaku, bez dodatku aromatów i barwników	szt.	5
119	Przyprawa ziele angielskie op. papierowe 40 g	szt.	110
120	Przyprawa zioła prowansalskie op. 20 g	szt.	40
121	Rodzynki 200g	szt.	40
122	Ryż paraboliczny op. 5 kg gat. 1	szt.	60
123	Ryż biały op. papierowe 1 kg, gat. I	kg	100
124	Słonecznik łuskany, op. 1kg	szt.	8
125	Skrobia ziemniaczana op. 500g papierowe	szt.	6
126	Sok owocowy 100% op. 0,2 litra	szt.	700
127	Passata pomidorowa (pulpa), op. 4 kg bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	27
128	Przecier pomidorowy (Passata pomidorowa), op. 500g bez glutaminianu sodu, bez konserwantów	szt.	150
129	Soczewica czerwona 500g	szt.	10
130	Sól himalajska op. 350g	szt.	50
131	Sól jodowana, morska op. foliowe 1 kg	kg	160
132	Syrop owocowy, op. 1 litr	szt.	6
133	Szczaw siekany 900g	szt.	20
134	Wafle ryżowe op. 130g	szt.	90
135	Woda niegazowana 0,5l	szt.	600
136	Zacierka Rędziańskiej Babci 2-jajeczna lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i kształtu, op. 250 g	szt.	100
137	Żurek zakwas naturalny na mące żytniej op. butelka 0,5 l	szt.	190
138	Żurawina suszona 400g	szt.	20

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.

5. Produkty muszą być I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, opakowania bez uszkodzeń.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
7. 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. Opisując 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 zaoferowanego 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.	90
2	Jogurt naturalny, op. 400g	szt.	650
3	Jogurt naturalny typu greckiego, op. 400 g	szt.	190
4	Jogurt owocowy, z kawałkami owoców, opakowanie kubeczek plastikowy o pojemności 150 g	szt.	1225
5	Masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, op. 200 g	szt.	1600
6	Masło osekłkowe o zawartości tłuszczu min. 82% op.300g	szt.	200
7	Mleko 2% tłuszczu 1l	szt.	2400
8	Serek twarogowy puszysty naturalny, op. 150 g	szt.	60
9	Ser żółty łagodny, krojony, op. 1kg	kg	74
10	Ser żółty pakowany, op. 350 g	szt.	34
11	Ser kozi w plastrach typu żółty op.150g	szt.	80
12	Serek Mascarpone 500g	szt.	40
13	Serek twarogowy, śmietankowy z ziołami, z warzywami	szt.	60

	"puszysty" opakowanie o pojemności 150 g		
14	Śmietana o zawartości tłuszczu 12%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	850
15	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, opakowanie plastikowe o pojemności 400 ml	szt.	290
16	Twaróg półtłusty	kg	180
17	Twaróg sernikowy mielony, op. wiaderko 1kg	kg	50
18	Ser żółty blok	kg	20
19	Ser żółty salami kg	kg	8
20	Maślanka zwykła 1l	szt.	100
21	Ser mozzarella kulka 125g	szt.	30

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 50 00 00-3 - produkty mleczarskie
- Przewidywana częstotliwości 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	120
2	Ananas	kg	30
3	Awokado	szt.	50
4	Banan owoc	kg	770
5	Brzoskwinia	kg	200
6	Brokuł świeży/ sezonowo	szt.	63
7	Buraki czerwone, poch. PL	kg	180
8	Buraki czerwone tarte	kg	180

9	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	275
10	Cebula czerwona	kg	30
11	Chrzan tarty słoik, op. 160 g	szt.	30
12	Cukinia, poch. PL	kg	65
13	Cytryna	kg	45
14	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	160
15	Dynia Hokkaido	kg	65
16	Gruszka owoc, poch. PL	kg	400
17	Jabłka prażone, op. 12kg	szt.	15
18	Jabłko owoc, poch. PL	kg	1350
19	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	320
20	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	200
21	Kapusta kiszona	kg	700
22	Kapusta kiszona, op. foliowe 1 kg	kg	70
23	Kapusta młoda, poch. PL/sezonowo	szt.	90
24	Kapusta pekińska	kg	200
25	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	60
26	Kiwi owoc	szt.	950
27	Koper świeży w pęczkach ok125g, poch. PL	szt.	550
28	Fasolka szparagowa	kg	65
29	Mandarynki owoc	kg	150
30	Marchew, poch. PL	kg	880
31	Melon	szt.	100
32	Natka pietruszki w pęczkach ok.125g poch. PL	szt.	740
33	Nektaryna owoc	kg	180
34	Ogórek kiszony	kg	250
35	Ogórek kiszony, op. 800 g	szt.	170
36	Ogórek małosolny sezonowo	kg	70
37	Ogórek świeży, poch. PL	kg	170
38	Papryka świeża czerwona	kg	80
39	Papryka świeża zielona	kg	10
40	Papryka świeża żółta	kg	10
41	Pieczarki świeże	kg	75
42	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	235
43	Pomarańcze	kg	140

44	Pomidor świeży, poch. PL	kg	140
45	Por, poch. PL	kg	160
46	Rzodkiew biała	kg	125
47	Rzodkiewka w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	240
48	Sałata lodowa	szt.	260
49	Sałata zielona maślana, poch. PL	szt.	130
50	Sałatka z kapusty czerwonej, z jabłkiem op. 750g	szt.	90
51	Sałatka firmowa (skład: kapusta biała, marchew, cebula, papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy) op. 860 g	szt.	90
52	Sałatka szwedzka, słoik 850 g	szt.	90
53	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	210
54	Szczypior w pęczkach ok. 150 g, poch. PL	szt.	160
55	Śliwka renkloda sezonowo	kg	85
56	Truskawka świeża sezonowo	kg	70
57	Winogrona jasne owoc	kg	100
58	Ziemniaki młode, poch. PL sezonowo	kg	500
59	Ziemniak poch.PL	kg	5100
60	Borówka amerykańska owoc/sezonowa	kg	35
61	Buraki czerwone tarte(wiórki) op. 400g	szt.	200
62	Malina owoc, poch.PL	kg	20
63	Mango	szt.	50
64	Kalarepa	szt.	80
65	Granat	szt.	30
66	Morela świeża	kg	30
67	Mix sałat op. 150 g	szt.	20
68	Mięta świeża w doniczce	szt.	10

- 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

1. 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 pszenna, ok. 50-55 g	szt.	650
2	Bułka wieloziarnista ok.50-55g	szt.	550
3	Bułka grahamka, ok. 70 g	szt.	1250
4	Bułka orkiszowa ok.70g	szt.	350
5	Bułka tarta, op. papierowe 0,5 kg	szt.	310
6	Bułka weka, 350 g	szt.	95
7	Bułka z ziarnami, ok. 70 g	szt.	415
8	Chleb graham 400 g	szt.	100
9	Chleb krojony, świeży, 600 g	szt.	825
10	Chleb kukurydziany 350 g	szt.	70
11	Chleb orkiszowy krojony 500 g	szt.	140
12	Chleb jaglany 400 g	szt.	170
13	Chleb wieloziarnisty 400 g	szt.	160
14	Chleb ze słonecznikiem 400 g	szt.	150
15	Chleb żytni razowy 400 g	szt.	150
16	Chleb żytni z dynią 500g	szt.	160
17	Chleb razowy ze słonecznikiem 500g	szt.	160
18	Chleb razowy ze śliwką 400g	szt.	120
19	Chleb z pokrzywą	szt.	40
20	Chleb ziarnisty	szt.	40
21	Bułka drożdżowa z serem, owocami	szt.	380
22	Bułka maślana, ok. 70g	szt.	300
23	Chałka 250g	szt.	60
24	Pączek z różą	szt.	75
25	Rogale maślane ,ok 70g	szt.	300

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, najpóźniej do godz. 6.30, 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 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.	50
2	Brokuł mrożony, op. 2,5 kg	szt.	24
3	Dorsz filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	150
4	Dynia kostka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	48
5	Fasola szparagowa zielona, op. 2,5 kg	szt.	36
6	Fasola szparagowa zielona, op. 450 g	szt.	80
7	Fasola szparagowa żółta, op. 2,5 kg	szt.	36
8	Groszek zielony mrożony, op. 2,5 kg	szt.	70
9	Kompot owocowy – z aronią, śliwką, truskawką mieszanka op. 2,5 kg(mieszanka kompotowa)	szt.	185
10	Mieszanka cateringowa op. 2,5 kg	szt.	60
11	Marchewki mini op.2,5kg	szt.	50
12	Mieszanka królewska op.2,5kg	szt.	20
13	Miruna filet mrożony bez skóry, do 10% lodu, op. 6,8 kg	kg	200
14	Mrożona marchew z groszkiem op. 2,5 kg	szt.	70
15	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 2,5 kg	szt.	40
16	Mrożony kalafior op. 2,5 kg	szt.	48
17	Porzeczka czerwona mrożona, op. 2,5 kg	szt.	35
18	Porzeczka czarna mrożona op.2,5kg	szt.	40
19	Szpinak mrożony w kulkach op.2,5kg	szt.	50
20	Truskawka mrożona, op. 2,5 kg	szt.	150
21	Włoszczyzna op. 2,5 kg	szt.	45

22	Wiśnia bez pestki op. 2,5kg	szt.	60
23	Ziemniaki półksiężycze op. 2,5 kg.	szt.	48
24	Brokuł mrożony, op. 450g	szt.	180
25	Bukiet warzyw kwiatowych, op. 450g	szt.	160
26	Mrożona mieszanka różnych warzyw (zupa jarzynowa lub wiosenna), op. 450g	szt.	60
27	Mrożony kalafior op. 450g	szt.	90
28	Włoszczyzna op. 450g	szt.	450
29	Truskawka mrożona, op. 450g	szt.	150
30	Marchewki kostka op. 2,5kg	szt.	20
31	Paluszki rybne mrożone	kg	20
32	Jagoda mrożona op. 2,5 kg	szt.	3
33	Malina mrożona op. 2,5 kg	szt.	12
34	Szpinak op. 450 g	szt.	30

- 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: 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.
- Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 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 VII- JAJA

- 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.	6400

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
03 14 25 00 – 3 Jaja

- 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 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 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	90
2	Pierogi ruskie, ręcznie robione(min.25% sera białego)	kg	630
3	Pierogi z mięsem, ręcznie robione, (min. 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	240
4	Pierogi z truskawkami, ręcznie robione	kg	30
5	Pierogi z serem	kg	30
6	Pierogi z jagodami	kg	38
7	Kluski śląskie	kg	200
8	Kluski śląskie z mięsem (min 80 % mięsa w nadzieniu)	kg	220
9	Gołąbki z ryżem i mięsem (nim. 50 % mięsa w nadzieniu)	kg	720
10	Kopytka	kg	180
11	Naleśniki z serem	kg	380

- 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

1. 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	10

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 21 11 00 – 1 Świeże filety rybne
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 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	660

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
15 32 10 00 – 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. Przewidywana częstotliwość dostaw: 1-2 razy w tygodniu, od godz. 7.00 nie później niż do godz. 8.30 rano zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
5. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
6. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy, nie dłuższy niż 24 godz. od daty produkcji.
7. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni.