**Zamówienie wykonawcze nr …….**

**do Umowy Ramowej nr …………………………………**

**z dnia ………………………………………………………….**

**Zamawiający**, tj. Miastem i Gminą Katy Wrocławskie, Rynek-Ratusz 1, 55-080 Kąty Wrocławskie, NIP 9130005147 - Zespołem Szkolno – Przedszkolnym z siedzibą w Krzeptowie, w imieniu, której działa ………………………………………………….. -Dyrektor na podstawie pełnomocnictwa nr ……………….. Burmistrza Miasta i Gminy Kąty Wrocławskie z dnia ………………….. r.

**zleca do realizacji**

**……………………………………………………………………………….**

Zamówienie wykonawcze, o treści jak poniżej:

**§1**

**Komplementarność**

Na całość Zamówienia wykonawczego składają się postanowienia zawarte poniżej oraz postanowienia zawarte w Umowie Ramowej nr ……………………………… z dnia ………………… (w szczególności postanowienia dotyczące: znaczenia określonych zwrotów, warunków płatności, procedury usuwania wad **produktów spożywczych**, kar umownych, możliwości odstąpienia od Zamówienia wykonawczego), zwanej dalej „umową ramową”. W przypadku ewentualnych rozbieżności lub sprzeczności pomiędzy postanowieniami zawartymi poniżej a postanowieniami umowy ramowej stosuje się postanowienia umowy ramowej.

**§2**

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem niniejszego zamówienia wykonawczego jest dostawa następujących produktów żywnościowych, w ramach części (części zostaną wpisane w zależności od oferty jaką złożył Wykonawca i z którym została zawarta umowa ramowa):

1. Część 1 - Mięso, wędliny, przetwory mięsne oraz podroby

W asortymencie i ilościach wskazanych poniżej w tabeli:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Boczek wędzony, bez kości | gat. I, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20% | kg |  |
| 2 | Wołowina b/k | gat. I, świeża, zawartość tłuszczu, nie więcej niż 20% | kg |  |
| 3 | Filet drobiowy | gat. I, surowy, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 3% | kg |  |
| 4 | Karczek b/k | gat. I, świeży, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 6 | Udko , tuszka bez skóry | świeży, gat. I | kg |  |
| 7 | Kurczak z bobrownik | wędlina, świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 8 | Kabanosy drobiowe | świeże, min 80% mięsa | kg |  |
| 9 | Kiełbasa krakowska parzona | świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 10 | Kiełbasa krakowska drobiowa sucha | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 11 | Kiełbasa żywiecka | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 12 | Kiełbasa biała | parzona, wieprzowa, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 13 | Kiełbasa cienka (np. jarmarczna, dębowa, śląska) | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 14 | Szynka z kotła | wędlina, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 15 | Salami z ziołami(pieprzem, papryką) | świeże, gat. I | kg |  |
| 16 | Szynka Pieczona | świeża, min. zawartość mięsa 80%, gat. I | kg |  |
| 17 | Parówki cienkie z szynki 96% typu Tarczyński | świeże, gat. I | kg |  |
| 18 | Pasztet pieczony | w foremkach opakowanych folią 1 foremka = 400 g, gat. I | kg |  |
| 19 | Pasztetowa drobiowa typu Duda | pakowana w folię, gat. I | kg |  |
| 20 | Polędwica drobiowa | wędlina, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 21 | Schab | wędlina, świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 23 | Szynka konserwowa | min 60% mięsa | kg |  |
| 24 | Szynkowa wieprzowa | wędlina, świeża; min 60% mięsa | kg |  |
| 25 | Wędzonka wielkopolska, parzona | pakowana w folii w opakowaniach od 1,40 kg do 1,50 kg; zawartość tłuszczu, nie więcej niż 20% | kg |  |
| 26 | Słonina wieprzowa | świeża | kg |  |
| 27 | Schab bez kości | mięso świeże, gruby ,jednolity soczysty, zawartość tłuszczu nie większa niż 10% | kg |  |
| 28 | Szynka bez kości | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 29 | Łopatka bez kości | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 30 | Udka z kurczaka | świeże, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 10% | kg |  |
| 31 | Wątróbka drobiowa | świeża | kg |  |
| 32 | Udziec z indyka | świeży; zawartość tłuszczu nie więcej niż 5% | kg |  |
|  | Filet z indyka | gat.1, surowy, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż3% | kg |  |
|  | skrzydła z indyka | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
|  | Szponder | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
|  | Gulasz z indyka | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
|  | Gulaszowe wieprzowe | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 33 | Żeberka - paski | świeże | kg |  |

1. Część 2 - Ryby mrożone

W ilościach i w asortymencie wskazanym w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Ryba ,,Dorsz ’’ | mrożone filety, gat. I, 1 karton = 10 kg, glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 2 | Makrela wędzona | Makrela wędzona -tusze , gat I karton = 5 kg. | karton |  |
| 3 | Paluszki rybne | mrożone, gat.1 glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 4 | Ryba "Miruna" | mrożone filety, gat. I, 1 karton = 10 kg, glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 5 | Panierowany filet z morszczuka | mrożone, gat.1 glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies | karton |  |

1. Część 3 – Owoce i warzywa

W ilościach i w asortymencie wskazanym w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Banany | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 2 | Arbuz | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 3 | Brzoskwinie | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 4 | Borówka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 5 | Dynia | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 6 | Buraki czerwone | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 7 | Brokuł | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 8 | Cebula | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 9 | Cytryny | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 10 | Czosnek | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 11 | Chrzan konserwowy typu Ptak | 1 opak. = 290g | szt |  |
| 12 | Cukinia | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 13 | Fasola szparagowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 16 | Gruszka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 17 | Jabłka cortland, golden delicious | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 18 | Kalafior świeży | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 19 | Kapusta biała | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 20 | Kapusta czerwona | Klasy I, bez oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 21 | kapusta kiszona | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 22 | Kapusta pekińska | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 23 | Kiwi | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt |  |
| 24 | Koperek | świeży w pęczkach | szt. |  |
| 25 | Mandarynki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 26 | Marchew | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 27 | Natka pietruszki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 28 | Nektarynki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 29 | Ogórek świeży | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 30 | Ogórki kiszone w pojemnikach plastikowych poj. 3Kg | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 30 dni. | opak. |  |
| 31 | Papryka kolorowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 32 | Pieczarki - luzem | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 33 | Pietruszka (korzeń) | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 34 | Pomarańcze | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 35 | Pomidory | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 36 | Por | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 37 | Sałata lodowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt |  |
| 38 | Rzodkiewka, pęczek | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 39 | Sałata zwykła | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 40 | Seler korzeń | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 41 | Szczypior - pęczek 50g | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 43 | śliwka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 44 | Winogrona | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 45 | Ziemniaki „stare” typu bryza, winety, dukaty | jadalne na sezon jesień, zima, wiosna; klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |
| 46 | Ziemniaki „młode” typu bryza, winety, dukaty | jadalne, młode; klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |
| 47 | Zakwas buraczany naturalny | opakowanie=500 ml | szt. |  |
| 49 | Truskawka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 50 | Melon | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 51 | Jarmuż | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg. |  |
| 52 | Soczewica Czerwona-ziarna suche | Klasy I, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |

1. Cześć 4 - Różne produkty spożywcze

W ilościach i asortymencie wskazanym w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **Masa/Ilość** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Cukier puder | gat. I | 1 opak. = 400g | szt. |  |
| 2 | Cukier waniliowy | gat. I | 1 opak. = 32 g | szt. |  |
| 3 | Czosnek granulowany | gat. I | 1 opak.= 30g | szt. |  |
| 4 | Cynamon mielony | gat. I; przyprawa - świeże naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 5 | Papryka czerwona, słodka i ostra mielona | gat. I; zioła- świeże naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 25g | szt. |  |
| 6 | Proszek do pieczenia | gat. I | 1 opak. = 30 g | szt. |  |
| 7 | Kakao naturalne, 10-12% tłuszczu ekstra ciemne | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 150 g | szt. |  |
| 8 | Kawa zbożowa typu Inka rozpuszczalna | gat. I | 1 opak. = 150 g opakowanie tekturowe | szt. |  |
| 9 | Rumianek / mięta - herbata ziołowa | gat. I | w saszetkach, 1 opak.= 35g | szt. |  |
| 10 | Herbata zielona | gat. I | 1 opak. = 100g | szt. |  |
| 11 | Herbata czarna ekspresowa typu SAGA | gat. I | 1 opak. = 50 torebek po min. 2g | szt. |  |
| 12 | Herbata owocowa | gat. I | w saszetkach, 1 opak.= 35g | szt. |  |
| 13 | Curry | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20g | szt. |  |
| 14 | Oregano | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak = 7 g | szt. |  |
| 15 | Lubczyk | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 16 | Herbatniki zwykłe typu Miś | gat. I | 1 opak.= 80 g | szt. |  |
| 17 | Ketchup łagodny / pikantny pakowany w czerwony plastikowy pojemnik w kształcie butelki, typu "Pudliszki" | min. 148g pomidorów na 100 g produktu,bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 480 g | szt. |  |
| 18 | Musztarda stołowa bez substancji konserwujących w słoiku, typu Pegaz | gat. I | 1 opak. = 200g | szt. |  |
| 19 | Majonez dekoracyjny pakowany w pojemnik szklany typu Kielecki | gat. I | 1 opak. = 700 ml | szt. |  |
| 20 | Pieprz mielony czarny | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 21 | Sól morska drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 22 | Ocet jabłkowy w szklanej butelce | gat. I | 1 butelka = 0,5 l. | szt. |  |
| 23 | Olej rzepakowy plastikowa butelka typu kujawski | gat. I | 1 butelka = 1 litr | szt. |  |
| 24 | Tymianek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 25 | Pieprz cytrynowy | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 26 | Przyprawa warzywna do potraw typu "Vegeta" Natur | gat. I | 1 opak. = 150 g | szt. |  |
| 27 | Ziele angielskie | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 15 g | szt. |  |
| 28 | Liść laurowy | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 8 g | szt. |  |
| 29 | Majeranek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 30 | Zioła prowansalskie | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak=20g | szt. |  |
| 31 | Drożdże piekarskie świeże | gat. I | 1 kostka = 100 g | szt. |  |
| 32 | Mąka ziemniaczana | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 33 | Mąka pszenna luksusowa typ 500 | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 34 | Cukier kryształ | gat. I | 1 opak. = 1 kg | kg |  |
| 35 | Makaron nitka typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 36 | Makaron świderki typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 37 | Makaron muszelki typu "Knorr" | gat. I | 1 op = 3kg | szt. |  |
| 38 | Makaron spaghetti typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 39 | Makaron kokardki typu "Knorr" | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 40 | Makaron Łazanki typu "Knorr" | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 41 | Kukurydza konserwowa słodka | gat. I | masa netto puszki = 400 g | szt. |  |
| 42 | Groszek konserwowy | gat. I | 1 opak = 400 g | szt. |  |
| 43 | Ogórek konserwowy | gat. I | 1 opak = 900 ml słoik | szt. |  |
| 44 | Wafle suche Andruty | gat. I | 1 opak.= 200 g | szt. |  |
| 45 | Baton typu Crunchy - zbożowy, musli | gat. I | 1 szt. = 40 g | szt. |  |
| 46 | Tuńczyk w sosie własnym | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80% | 1 szt. = 170 g netto | szt. |  |
| 47 | Dżem różne smaki (truskawkowy, wiśniowy, wieloowocowy) w słoikach, niskosłodzony typu GIL | gat. I | 1 słoik = 260 g | szt. |  |
| 48 | Pasztet drobiowy typu PROFI | gat. I | 1 opak. = 130 g | szt. |  |
| 49 | Matjasy | gat. I | 1 opak. = 4 kg | szt. |  |
| 50 | Kasza gryczana palona | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 51 | Kasza manna produkowana z ziarna pszenicy | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 52 | Płatki owsiane górskie | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 53 | Kasza pęczak | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 54 | Ryż biały | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1kg | szt. |  |
| 55 | Koncentrat pomidorowy typu "Pudliszki" 30% | gat. I | 1 opak. = 200 g | szt. |  |
| 56 | Passata pomidorowa typu łowicz | gat I. | 1 opak= 680g | szt. |  |
| 57 | Kasza jęczmienna | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1kg | szt. |  |
| 58 | Podgrzybek suszony | gat. I | 1 opak.= 1 kg | szt. |  |
| 59 | Bazylia | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 60 | Fasola czerwona konserwowa bez konserwantów | gat. I | 1 opak. = 400 g | szt. |  |
| 61 | Fasola biała konserwowa bez konserwantów | gat. I. | 1 opak= 400g | szt. |  |
| 62 | Kolendra mielona | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 70g | szt. |  |
| 63 | Rozmaryn | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 30g | szt. |  |
| 64 | Płatki kukurydziane | gat. I | 1 opak= 500g | szt. |  |
| 65 | Makaron pszenny rurki typu Knorr | gat. I | 1 opak=3kg | szt. |  |
| 66 | Kminek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 10g | szt. |  |
| 67 | Wafle ryżowe | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 130g | szt. |  |
| 68 | Czekolada gorzka / mleczna | twarda, z bakaliami | 1 opak. = 100 g | szt. |  |
| 69 | Gałka muszkatołowa mielona | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 70 | Kmin rzymski mielony | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 71 | Budyń bez cukru różne smaki | gat. I | 1 opak=40g | szt. |  |
| 72 | Galaretka owocowa | gat. I, różne smaki, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 75g. | szt. |  |
| 73 | Ananas plastry w syropie | gat I, bez dodatku barwników, w syropie naturalnym | 1 opak. = 565g. | szt. |  |
| 74 | Seler w zalewie | gat. I , bez konserwatów, naturalna zalewa | 1 opak. =370 ml. | szt. |  |
| 75 | Rodzynki- sułtańskie | gat. I, naturalne suszone, bez dodatków sztucznych barwników oraz konserwantów | 1 opak.= 100g. | szt. |  |
| 76 | Płatki Muesli | gat. I , naturalne suche, bez dodatku sztucznego barwnika. | 1 opak. = 350g. | szt. |  |
| 77 | Miód nektarowy wielokwiatowy | gat. I, naturalny bez konserwatów, bez sztucznych barwników. | 1 opak.= 25g. | szt. |  |
| 78 | Ryż Paraboliczny typu Knorr | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 5kg. | szt. |  |
| 79 | Biszkopty | gat.1 | op. 120g. | szt. |  |
| 80 | Płatki ryżowe | gat.1 | op. 1kg. | szt. |  |
| 81 | Pomidory w puszce | gat.1 | puszka 1 kg | szt. |  |
| 82 | Brzoskwinie w puszce | gat.1 | puszka 1 kg | szt. |  |
| 83 | Fasola sucha” Jaś” | Klasy I ,bez plam i oznak zepsuciaczy uszkodzeń mechanicznych. | 1 op. 1 kg | kg |  |
| 84 | Groch łuskany | Klasy I ,bez plam i oznak zepsuciaczy uszkodzeń mechanicznych. | 1 op. 1 kg | kg. |  |
| 85 | Zakwas żurek śląski | gat.1 | 1 op. 500 ml | szt |  |
| 86 | Zakwas buraczany naturalny | gat 1 | 1 op. 500ml | szt |  |
| 87 | Mąka pszenna typ 450 | gat.1 | op. 1kg. | szt. |  |
| 88 | Makaron bezjajeczny | różne typy (świderki, rurki, nitki, kolanka) | 1op.2,5 kg | szt. |  |

1. Cześć 5 - Mleko, przetwory mleczne i nabiał

W asortymencie i ilościach wskazanych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Jogurt | naturalny 150g, I kl., zawartość tłuszczu min. 1,5% | szt. |  |
| 2 | Masło | typu Extra, min. zawartość tłuszczu 82%, w kostkach po 200g | kg |  |
| 3 | Mleko | 3,2% w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |
| 4 | Ser biały | półtłusty, I kl. | kg |  |
| 5 | Jogurt pitny | Różne smaki opakowanie= 400 ml, I kl. | szt. |  |
| 6 | Ser żółty w bloku | typu Gouda, Morski, wędzony, I kl. | kg |  |
|  | Ser żółty vegański | typu Violife opakowanie 100g. | szt. |  |
| 7 | Śmietana 18% | w kubkach po 330 g, I kl. | szt. |  |
|  | Śmietana 12% | w kubkach po 330 g, I kl. | szt. |  |
|  | Śmietanka 30% | w kubkach po 150g, I kl. | szt. |  |
| 8 | Serek homogenizowany | różne smaki po 150g, I kl. | szt. |  |
| 9 | Serek wiejski | 1 opak. = 200 g, I kl. | szt. |  |
| 10 | Serek topiony smakowy typu "Hochland" | 1 opak – 100 g, I kl. | szt. |  |
| 11 | Kefir | 1 opak . 250 g, I kl. | szt. |  |
| 12 | Serek kanapkowy twarogowy w plastrach | 1 opak. 150 g różne smaki, I kl. | szt. |  |
| 13 | Serek puszysty łaciaty -ziołowy | 1 opak. 135g różne smaki, I kl. | szt. |  |
| 14 | Ser mozzarella -kulka w zalewie | 1 opak. 125g. Biały, I kl. | szt. |  |
| 15 | Ser wędzony -królewski | ser żółty -twardy , I kl. | kg. |  |
| 16 | Jogurt owocowy Jogobella | różne smaki po 150g, I kl. Zawartość tłuszczu min 3% | szt. |  |
| 17 | Jogurt grecki-naturalny | naturalny 330g, I kl., zawartość tłuszczu min. 1,5% | szt. |  |
| 18 | Maślanka naturalna do picia | 1 opak+ 250ml, I kl. | szt. |  |
| 19 | Ser Favita niebieski - grecki | 1 opak. = 270 g, I kl. Zawartość tłuszczu 18 % | szt. |  |
| 20 | Mleko kokosowe | w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |
| 21 | Mleko sojowe | w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |

1. Część 6 – Jaja

W asortymencie i ilościach wskazanych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Jaja | świeże, duże, rozmiar L, minimalna data ważności od dnia dostawy - 15 dni | szt. |  |

1. Cześć 7 – Mrożonki

W asortymencie i ilościach wskazanych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Truskawka całe owoce | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 2 | Mieszanka kompotowa | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 3 | Śliwka | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 4 | Agrest | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 5 | Barszcz ukraiński | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 6 | Marchewka z groszkiem | kostka, pakowane po 2,5 kg; gat I nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 7 | Lody śmietankowe **typu Big Milk** różne smaki 110 ml, gat. I | 200ml; nie dopuszcza się sorbetów | szt. |  |
| 8 | Fasola szparagowa zielona cięta | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 9 | Fasola szparagowa żółta cięta | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 10 | Kalafior mrożony | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 11 | Porzeczka czarna | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 12 | Porzeczka czerwona | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 13 | Wiśnia bez pestek | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 14 | Szpinak rozdrobniony | pakowany po 5 kg; gat I . Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 15 | Włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por) | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 16 | Brokuły mrożone - różyczki | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
|  | Papryka kolorowa | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
|  | Bukiet warzyw | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 17 | Brukselka mrożona | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |

1. Część 8 – Pieczywo

W ilościach i asortymencie wskazanym w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | Chleb razowy krojony | bez polepszaczy, świeży, 500 g | szt. |  |
| 3 | Chleb Razowy krojony ze śliwką | bez polepszaczy, świeży , 400g g | szt. |  |
| 4 | Chleb Tostowy- krojony | bez polepszaczy, świeży , pszenny500g | szt. |  |
| 5 | Chleb razowy ze słonecznikiem | bez polepszaczy, świeży, 400 g. | szt. |  |
| 6 | Chleb wiejski | bez polepszaczy , świeży, 600g, | szt. |  |
| 7 | Chleb zwykły krojony | bez polepszaczy, świeży, 600 g | szt. |  |
| 8 | Chałka | bez polepszaczy, świeża, 500g | szt. |  |
| 9 | Bułka drożdżowa | bez polepszaczy, świeża , 120g. | szt. |  |
| 10 | Bułka kajerka razowa | bez polepszaczy, świeża, 0,050g | szt. |  |
| 11 | Bułka | bez polepszaczy, świeża, zwykła, pszenna 100g | szt. |  |
| 12 | Bułka maślana | bez polepszaczy,100% | szt. |  |
| 13 | Bułka grachamka | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| 14 | Bułka tygrysia | bez polepszaczy ,100% | szt. |  |
| 15 | Pączki z nadzieniem | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| 16 | Bułka kukurydziana | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| 17 | Bułka tarta | pakowana po 1kg 100% | szt. |  |

1. Część 8 – Wyroby garmażeryjne

W ilościach i asortymencie wskazanym w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| 1 | pierogi ruskie | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 2 | kluski śląskie | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 3 | pierogi z mięsem | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 4 | pierogi z serem na słodko | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 5 | kopytka | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 6 | naleśniki | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 7 | pierogi ruskie mini | świeże 1kg | kg |  |

**§3**

**Terminy i sposób realizacji**

Część 1 – Mięso, wędliny, przetwory mięsne oraz podroby

Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi od 3 do 4 razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt).

Część 2 - Ryby mrożone

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy ryb 1 raz na dwa tygodnie.

Część 3 – Owoce i warzywa

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy owoców - 2 razy w tygodniu. Dostawa warzyw odbywać się będzie codziennie do godziny 6:30. Średnia częstotliwość dostaw – dwa razy w tygodniu.

Część 4 – Różne produkty spożywcze

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy produktów różnych 1 raz na dwa tygodnie.

Część 5 – Mleko, przetwory mleczne i nabiał

Dostawa mleka odbywać się będzie codziennie do godziny 6:30 z wyłączeniem niedziel i świąt. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy 1 raz w tygodniu lub w zależności od potrzeb Zamawiającego.

Część 6 – Jaja

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy jaj raz na dwa tygodnie

Część 7 – Mrożonki

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy mrożonek 1 raz w tygodniu.

Część 8 – Pieczywo

Dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie do godziny 6:30. Może zaistnieć także sytuacja, że pieczywo trzeba dostarczyć do siedziby Zamawiającego w tym samym dniu tj. dwa razy dziennie, czyli: normalnie do godz. 6:30 i druga dostawa do godz. 12:00. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia wykonawczego (w wyjątkowych sytuacjach będzie możliwość domówienia pieczywa tego samego dnia telefonicznie).

Część 9 – Wyroby garmażeryjne

Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia zamówienia wykonawczego. Średnia częstotliwość dostawy jaj raz na dwa tygodnie

**§4**

**Zasady realizacji dostaw**

1. Miejsce dostawy: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Krzeptowie Władysława Reymonta 1 55-080 Krzeptów.
2. Protokół odbioru dostawy zostanie sporządzony bezpośrednio po dostawie. W protokole potwierdza się dostawę zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i zmówieniem wykonawczym.
3. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do protokołu odnoszących się do niezgodności dostarczonego przedmiotu umowy, Zamawiający sporządza stosowną notatkę, odmawia przyjęcia wadliwego przedmiotu umowy. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany przedmiotu umowy na nowy, wolny od wad.
4. W razie wątpliwości poczytuje się, że niezgłoszenie do Protokołu zastrzeżeń, o których mowa powyżej nie wyłącza odpowiedzialności Wykonawcy za wady wynikające z rękojmi lub gwarancji jakości.

**§5**

**Wynagrodzenie Wykonawcy**

Za wykonanie przedmiotu Zamówienia wykonawczego, o którym mowa w §2, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za prawidłowo zrealizowane Zamówienie wykonawcze w łącznej kwocie brutto **…………………………….. zł**, w tym podatek VAT -………………… tj. netto: …………………………………… zł, wyliczone na podstawie cen złożonych w formularzu ofertowym.

**§6**

**Okres gwarancji**

Wykonawca gwarantuje jakość dostarczonych produktów spożywczych do upływu terminu przydatności do spożycia.

**§7**

**Zgłaszanie wad**

Wady przedmiotu umowy, nieujawnione w czasie odbioru dostawy,zostaną zgłoszone Wykonawcy na następujące dane:

e-mail: ……………………………………………………..

faks: ……………………………………………………….

**§8**

**Postanowienia końcowe**

Zamówienie wykonawcze sporządza się w postaci elektronicznej. Obie strony uznają tę formę za wzajemnie wiążącą.