Zał. nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

**1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej w Strachosławiu w 2026 roku** zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, w ilości i jakości określonych w załączniku do Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).

Dostawy realizowane będą w okresie od **2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.**, w częściach opisanych poniżej. Zamówienie podzielono na **6 części**, a Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części zamówienia.

**2. Zakres zamówienia – podział na części**

**CZĘŚĆ 1 – Warzywa, owoce i jaja**

Przedmiotem zamówienia w ramach części 1 jest sukcesywna dostawa świeżych warzyw, owoców oraz jaj w ilościach i asortymencie wskazanym w załączniku do SWZ. Wszystkie produkty muszą spełniać wymogi jakości handlowej oraz norm sanitarno-higienicznych.

**CZĘŚĆ 2 – Mięso, wędliny i mięso drobiowe**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa czerwonego, mięsa drobiowego, wędlin oraz wyrobów mięsnych zgodnie z wykazem asortymentowym. Produkty muszą być świeże, wolne od wad jakościowych i posiadać aktualne atesty dopuszczające do obrotu.

**CZĘŚĆ 3 – Produkty mleczarskie**

Zakres części obejmuje dostawę mleka, produktów mlecznych, twarogów, jogurtów i innych produktów nabiałowych, zgodnie z załącznikiem do SWZ. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach jednostkowych.

**CZĘŚĆ 4 – Pieczywo i wyroby piekarskie**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa świeżego pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego oraz wyrobów piekarniczych. Dostawa realizowana będzie codziennie, zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

**CZĘŚĆ 5 – Różne artykuły spożywcze**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych o przedłużonym terminie przydatności (m.in. makarony, ryż, kasze, konserwy, przyprawy itd.) zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik do SWZ.

**Uwaga: wszystkie dostarczone przyprawy nie mogą zawierać dodatku glutaminianu sodu oraz substancji konserwujących.**

**CZĘŚĆ 6 – Produkty mrożone i filety rybne**

Zakres zamówienia obejmuje dostawę produktów mrożonych, warzyw i owoców mrożonych oraz filetów rybnych. Produkty muszą być transportowane i przechowywane w warunkach zapewniających nieprzerwany łańcuch chłodniczy.

**3. Wymagania jakościowe i formalne dotyczące produktów**

1. Produkty muszą spełniać wymagania polskich norm PN lub europejskich norm zharmonizowanych oraz być zgodne z:
   * **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz.U. 2016 poz. 1154).
2. Produkty muszą posiadać:
   * aktualne badania i dopuszczenia do obrotu,
   * stosowne certyfikaty jakości i bezpieczeństwa,
   * oryginalne, nieuszkodzone i prawidłowo oznakowane opakowania w języku polskim.
3. Etykieta (z wyłączeniem pieczywa i bułek) musi zawierać:
   * nazwę i adres dostawcy/producenta,
   * nazwę i rodzaj produktu,
   * termin przydatności do spożycia,
   * masę netto,
   * warunki przechowywania,
   * wykaz składników.
4. W przypadku niewłaściwego oznakowania lub dostarczenia towaru z niewłaściwym terminem przydatności Zamawiający odmówi odbioru towaru, co zostanie odnotowane w formularzu reklamacyjnym.

**4. Wymagania dotyczące terminów przydatności**

1. Produkty świeże (z wyjątkiem pieczywa i wyrobów piekarskich) muszą mieć termin przydatności nie krótszy niż **7 dni** od dnia dostawy.
2. Produkty „suche” z części 5 i 6 (z wyjątkiem jaj) muszą mieć termin przydatności nie krótszy niż **30 dni** od dnia dostawy.

**5. Warunki dostawy**

1. Dostawy będą realizowane **transportem własnym Wykonawcy**, na jego koszt, w godzinach **7:00–10:00** (z wyjątkiem pieczywa).
2. Częstotliwość dostaw:

* jaja – raz w tygodniu,
* warzywa i owoce – 2 razy w tygodniu,
* mięso i wędliny – 2 razy w tygodniu,
* drób – raz w tygodniu,
* produkty mrożone i ryby, produkty „suche” – raz w tygodniu,
* produkty mleczarskie – raz w tygodniu,
* pieczywo i wyroby piekarskie - codziennie od poniedziałku do piątku w godz. 6:00 do 7:00.

1. Środek transportu musi:
   * spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności,
   * posiadać aktualną decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Osoby dostarczające żywność muszą posiadać **aktualną książeczkę zdrowia** (o ile przepisy dla danego asortymentu tego wymagają).
3. Zamawiający może odmówić odbioru towaru w przypadku stwierdzenia braku spełnienia wymogów sanitarnych. Powtórzenie takiej sytuacji dwukrotnie uprawnia Zamawiającego do **odstąpienia od umowy**.
4. Rozładunek produktów odbywa się z pojazdu dostawczego do magazynu Zamawiającego – na koszt Wykonawcy.

**6. Zasady składania zamówień**

1. Upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego składają zamówienia:
   * pisemnie (e-mail, fax), lub
   * telefonicznie.
2. Termin składania zamówień:

Maksymalny termin realizacji dostaw sukcesywnych (każdej partii) - do 3 dni roboczych od złożenia zamówienia (pocztą elektroniczną lub telefonicznie). Termin ten może ulec skróceniu zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w druku oferty (w ramach kryterium pozacenowego - termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia).

1. Wszystkie koszty związane z realizacją dostaw (opakowanie, transport, załadunek, rozładunek, ubezpieczenie) ponosi Wykonawca.
2. Zwrot towaru niezgodnego z zamówieniem odbywa się na koszt Wykonawcy.

**7. Pozostałe wymagania**

* Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy odbioru towarów niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia, niskiej jakości, w nieodpowiednim opakowaniu lub niewłaściwie oznakowanych.
* Wszelkie dostawy muszą odbywać się w warunkach zapewniających bezpieczeństwo żywności i higienę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
* Zamawiający wymaga dostarczania towaru wolnego od wad. Wykonawca w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, iż jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) zobowiązany jest w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia przez Zamawiającego (pocztą elektroniczną, telefonicznie lub osobiście podczas odbioru na podstawie sporządzonego protokołu) do dostarczenia artykułu/ów właściwego/ych tj. wolnego/ych od wad. Czas ten może ulec skróceniu zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w druku oferta (w ramach kryterium pozacenowego - czas reakcji).

**CZĘŚĆ 1- Dostawa warzyw i owoców**

**CPV 03200000-3 - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy, 03142500-3 - Jaja**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn. m.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Ziemniaki jadalne | kg | Typ B- Smak właściwy dla ziemniaka, bez obcego posmaku i zapachu, miąższ o dość zwięzłej konsystencji, lekko mączysty, lekko wilgotny, o małej skłonności do rozgotowywania się. Odmiana przydatna do bezpośredniego spożycia (w drugim daniu, zupie czy naturalnym puree). | 3600 |
| 2. | Ziemniaki młode | kg | Typ B- smak właściwy dla ziemniaka, bez obcego posmaku i zapachu, skórka łatwo odchodząca od bulwy, łatwe do oskrobania, świeże | 400 |
| 3. | Pietruszka korzeń | kg | Pakowana po 5 kg, świeża, bez oznak więdnięcia i przebarwień | 200 |
| 4. | Seler zwyczajny | kg | Pakowany po 5 kg, bez oznak | 200 |
| 5. | Burak ćwikłowy | kg | Odmiana uniwersalna, pakowane po 10 kg lub 15 kg | 250 |
| 6. | Marchew | kg | Zabarwienie intensywnie | 350 |
| 7. | Cebula | kg | Biały miąższ, pakowana po 10 kg lub 15 kg | 450 |
| 8. | Papryka słodka | kg | Świeża, bez oznak więdnięcia, bez przebarwień, różne kolory | 90 |
| 9. | Pomidory | kg | Odmiana gigant, | 150 |
| 10. | Pieczarki | kg | Pieczarka dwuzarodnikowa, biała, bez oznak więdnięcia, bez | 50 |
| 11. | Ogórki szklarniowe: węże lub gruntowy | kg | Opakowanie po 5 kg, świeży, bez oznak przegnicia, bez przebarwień | 200 |
| 12. | Gruszka | kg | Soczysta, słodka odmiana np. klapsa, konferencja, komisówka lub inna deserowa, miękka skórka, | 300 |
| 13. | Por | kg | Świeży, bez oznak więdnięcia, oczyszczony, pakowany po 5 kg lub 10 kg | 80 |
| 14. | Kapusta biała | Szt. | Główki koliste, bez oznak pęknięcia, świeże, oczyszczone z dolnych liści, do zastosowania w sałatkach, | 250 |
| 15. | Kapusta pekińska | kg | Świeża, bez oznak więdnięcia, bez przebarwień liści | 250 |
| 16. | Kapusta czerwona | kg | Główka kolista, niespękana, bez oznak więdnięcia | 200 |
| 17. | Jabłka słodkie | kg | Deserowe, winne, słodkie, w okresie zimowym nadające się do przechowywania, Skrzynka 12 kg lub 15 kg | 600 |
| 18. | Szczypior | pęczek | Świeży, zielony, pędzony z cebuli, | 40 |
| 19. | Kapusta kiszona | Szt. | Opakowanie jedn. – wiadra 10 kg | 250 |
| 20. | Kiszony ogórek | kg | Opakowanie jedn. –1 kg lub wiadra 3-5 kg | 400 |
| 21. | Cytryna | kg | Świeża, bez przebarwień | 38 |
| 22. | Rzodkiewka | pęczek | Min 10 bulw rzodkiewki średniej wielkości w pęczku, świeża, bez oznak więdnięcia | 175 |
| 23. | Mandarynka | kg | Świeża, bez przebarwień, bez oznak przegnicia ani pleśni | 250 |
| 24. | Banany | kg | Odmiana Cavendish lub podobna, świeże, bez oznak przebarwień, | 720 |
| 25. | Pomarańcze | kg | Świeże, bez oznak przebarwień, bez pleśni, słodkie | 570 |
| 26. | Brzoskwinia | kg | Świeża, bez przebarwień, słodki, winny miąższ | 100 |
| 27. | Śliwki | kg | Renkloda lub lubaszka, owalny kształt, soczyste owoce, słodko-kwaśny smak, owoc świeży, bez oznak więdnięcia | 150 |
| 28. | Arbuz | kg | słodkawy, orzeźwiający smak, czerwony kolor miąższu, świeży, naturalny zapach i wygląd | 80 |
| 29. | Kiwi | kg | Świeże, nieprzejrzałe, lekko twarde | 80 |
| 30. | Sałata | szt. | Masłowa, jędrne liście, bez przebarwień, świeża, waga główki min. 210g. | 50 |
| 31. | Sałata lodowa | Szt. | jędrne liście, bez przebarwień, świeża, waga główki min. 210g. | 190 |
| 32. | Nektarynka | Kg. | Świeża, bez przebarwień, słodki, winny miąższ | 90 |
| 33. | Kalafior | Szt. | Duży, bez oznak przebarwień, duża wiązka ok. 1 kg. | 10 |
| 34. | Kapusta młoda | Szt. | Świeża, waga min. 1 kg. | 120 |
| 35. | Koper zielony | Szt. | Pęczek, świeży, zielony | 80 |
| 36. | Pietruszka zielona natka | Szt. | Pęczek, świeża, zielona | 80 |
| 37. | Jajka L | Szt. | Jaja duże kurze, świeże, czysta nieuszkodzona skorupka, | 4800 |
| 38. | Truskawki świeże | Kg | Świeże, niespleśniałe, dojrzałe | 80 |

**CZĘŚĆ 2- Dostawa mięsa, wędlin i mięsa drobiowego**

**CPV 15113000-3 – Wieprzowina, 15131130-5 – Wędliny, 15112000-6 – Drób**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn.M.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Łopatka wieprzowa | kg | Bez kości i skóry, surowa, 1 klasa, świeża, czysta, lekko wilgotna | 550 |
| 2. | Szynka wieprzowa | kg | Bez kości i skóry, surowa, 1 klasa, świeża, oczyszczona, lekko wilgotna | 300 |
| 3. | Schab wieprzowy | kg | Bez kości i skóry, bez warkocza, surowy, 1 klasa, bez przebarwień, lekko wilgotny, świeży zapach | 180 |
| 4. | Polędwica sopocka | kg | Wędlina ze schabu wieprzowego, min 80% mięsa, świeża, bez obcego zapachu | 10 |
| 5. | Szynka wieprzowa | kg | Wędlina, min. 90 % mięsa z szynki wieprzowej, świeża, bez obcego zapachu | 10 |
| 6. | Kiełbasa szynkowa | kg | Wędlina, min. 70% mięsa wieprzowego, świeża, bez obcych zapachów, | 8 |
| 7. | Parówki z szynki | kg | Min. 100% mięsa bez glutaminianu i fosforanów, | 60 |
| 8. | Kiełbasa | kg | Min. 70% mięsa wieprzowego, bez glutaminianu i fosforanów | 55 |
| 9. | Szynka klasyczna | kg | Wędlina, Min. 80% mięsa wieprzowego z szynki, parzona, wędzona i sznurowana, świeża, bez obcego zapachu | 5 |
| 10. | Schab pieczony | kg | Wysoka mięsność, świeży, bez obcych zapachów, bez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów | 20 |
| 11. | Kiełbasa toruńska | kg | Min. 70% mięsa wieprzowego, bez glutaminianu i fosforanów | 55 |
| 12. | Boczek wędzony | Kg. | Tradycyjna wędzonka ze schabu wieprzowego bez kości z warkoczem mięśni między żeberkowych oraz | 55 |
| 13. | Kiełbasa krakowska | Kg. | Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona | 10 |
| 14. | Polędwica drobiowa | Kg. | Polędwica drobiowa, świeża | 5 |
| 15. | Szynka z liściem | Kg. | Szynka z liściem, świeża | 5 |
| 16. | Filet z indyka wędzony | Kg. | Filet z indyka wędzony, świeży | 5 |
| 17. | Udziec z kurczaka | Kg | 1 klasa mięsa, surowe, świeże, oczyszczone, lekko wilgotne, bez obcych zapachów, bez pierza, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, | 300 |
| 18. | Ćwiartka z kurczaka | kg | 1 klasa mięsa, surowe, świeże, oczyszczone, lekko wilgotne, bez obcych zapachów, bez pierza, bez nadmiernej ilości tłuszczu przy skórce, bez przebarwień, | 330 |
| 19. | Filet z kurczaka | kg | 1 klasa mięsa, surowe, świeże, bez kości, bez przebarwień, czyste, bez obcych zapachów | 640 |
| 20. | Porcja rosołowa ze skrzydełkami | kg | niepołamane kości | 120 |
| 21. | Kości schabowe | kg | niepołamane kości | 50 |

**CZĘŚĆ 3 - Dostawa produktów mleczarskich**

**CPV 15500000-3 - Produkty mleczarskie, 15510000-6 - mleko i śmietana, 15530000-2 – masło, 15542000-9 - ser świeży, 15544000-3 - ser twardy**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn. m.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Mleko 2%-2,5% | szt. | Opakowanie jedn. 1000 ml karton | 980 |
| 2. | Śmietana 18% | szt. | Opakowanie jedn. 1000 g | 360 |
| 3. | Twaróg półtłusty | kg | Niewodnisty, średnio odciśnięty i gładki w przekroju, ilość białka w 100 g. min. 16 g, opakowanie 250g. lub 1 kg. | 330 |
| 4. | Masło śmietankowe | szt. | Opakowanie jedn. 200 g, zawartość tłuszczu min 82% | 450 |
| 5. | Jogurt owocowy | szt. | Opakowanie 150 g drobno mielone owoce | 260 |
| 6. | Serek homogenizowany | szt. | Opakowanie 150 g, smak waniliowy, | 500 |
| 7. | Jogurt naturalny | Szt. | Opakowanie jedn. 1000 gr zawartość tłuszczu 9% | 40 |
| 8. | Serek topiony | Szt. | Śmietankowy lub kremowy, opakowanie ok. 100 g. | 80 |
| 9. | Jogurt naturalny | Szt. | Opakowanie jedn. Ok. 100g -330g zawartość tłuszczu 2 g | 30 |
| 10. | Ser feta półtłusty | Kg. | opakowanie | 80 |
| 11. | Ser gouda | Kg. | blok | 20 |
| 12. | Ser salami | Kg. | blok | 10 |
| 13. | Masło roślinne | szt. | mały kubek 250 g | 120 |

**CZĘŚĆ 4 - Dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich**

# CPV- 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn. m.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Chleb | szt. | Chleb zwykły 1 szt. 600 g krojony, opakowany w folię, bez uszkodzeń mechanicznych, wypieczony | 190 |
| 2. | Bułka tarta | szt. | Wysuszona bułka pszenna, drobno zmielona, sypka, bez obcych zapachów, pakowana w torebkach o wadze 500 g | 260 |
| 3. | Bułka kajzerka | szt. | 50 g | 5500 |
| 4. | Bułka kopytko z ziarnami | szt. | 50 g | 440 |
| 5. | Pączek | szt. | Posypany cukrem pudrem z nadzieniem owocowym waga min. 70g. | 160 |
| 6. | Drożdżówka | szt. | Miękka, nadzienie z dżemu, maku | 320 |
| 7. | Chleb tostowy | Szt. | Chleb tostowy w opakowaniu | 50 |
| 8. | Chałka | Szt. | Chałka około 300 g | 50 |
| 9. | Placek z kruszonką | Szt. | Placek drożdżowy około 1000 g | 60 |
| 10. | Chleb razowy | Szt. | Chleb razowy 1 szt.600 g krojony, opakowany. | 120 |

**CZĘŚĆ 5 - Dostawa różnych artykułów spożywczych**

**CPV 15600000-4 -Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych, 15830000-5 - Cukier i produkty pokrewne, 15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego, 15411100-3 - Olej roślinny, 15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne, 15840000-8 - Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze, 15860000-4 - Kawa, herbata i podobne produkty, 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn. m.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Groch łuskany 5kg. | Szt. | Opakowanie jednostkowe po 5 kg. | 20 |
| 2. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | Opakowanie jednostkowe min. 950 g w słoikach, zawartość min. 30% ekstraktu pomidorowego, klasa I bez konserwantów | 90 |
| 3. | Kasza gryczana | Szt. | Opakowanie 1000g. | 160 |
| 4. | Chrzan | szt. | Słoik min. 300g. | 20 |
| 5. | Mąka pszenna 450 | kg | Opakowanie jednostkowe 1 kg. | 350 |
| 6. | Mąka ziemniaczana | kg | Opakowanie jednostkowe 1 kg. | 40 |
| 7. | Kasza jęczmienna wiejska | szt. | Opakowanie 1 kg, drobna, średnia i gruba, wedle zamówienia | 130 |
| 8. | Ryż długoziarnisty | szt. | Opakowanie 1 kg, zawartość w 100g. minimum: białka 7g, węglowodany 79g, błonnik 2,4g. | 330 |
| 9. | Płatki kukurydziane | szt. | Paczkowane po 250g. 1. Smak czekoladowy- czekoladowe kuleczki, skład: mąki ok. 66% (w tym pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa), cukier, syrop glukozowy, kakao min. 6%, olej palmowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu ok. 0,5%, sól, regulator kwasowości, aromat, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, B2, B1, kwas foliowy, witamina D, wapń, żelazo. 2. Smak miodowy- kółeczka oblane miodem, skład: mąki pełnoziarniste min 73% (w tym owsiana, pszenna, jęczmienna, kukurydziana, ryżowa), cukier, skrobia pszenna, miód min 4%, syrop cukru inwertowanego, sól, regulator kwasowości (fosforany sodu), melasa cukru trzcinowego, aromat naturalny, przeciwutleniacz, witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B2, B6, kwas foliowy, witamina D, wapń, żelazo. 3 Smak kukurydziany- bez glutenu, skład: grys kukurydziany min 9%, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B2, B6, kwas foliowy). | 150 |
| 10. | Sok przecierowy, owocowy | szt. | Sok marchwiowy, poj. 300ml | 1400 |
| 11. | Cukier | kg | Opakowanie 1 kg. | 380 |
| 12. | Ketchup łagodny bez konserwantów | szt. | Opakowanie 400g, min. 200g. pomidorów na 100g ketchupu. | 60 |
| 13. | Musztarda łagodna | szt. | Opakowanie 500g. | 5 |
| 14. | Kakao rozpuszczalne | szt. | Opakowanie 150g, min. skład: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu min. 16%, glukoza, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina | 10 |
| 15. | Herbata ekspresowa | szt. | Herbata czarna z naturalnym aromatem. Opakowanie 100 sztuk. | 22 |
| 16. | Pasztet drobiowy | szt. | Opakowanie min.180g. | 80 |
| 17. | Makaron świderka | szt. | Makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor, czas gotowania 6-8 minut. Opakowanie 2 kg. | 180 |
| 18. | Makaron muszelka | szt. | Makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor, czas gotowania 6-8 minut. Opakowanie 0,50 kg. | 10 |
| 19. | Mus jabłkowy | Szt. | Opakowanie 100 g | 780 |
| 20. | Makaron łazanka | szt. | Makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor, czas gotowania 6-8 minut. Opakowanie 2kg. | 80 |
| 21. | Makaron do spaghetti | szt. | Makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor, czas gotowania 6-8 minut. Opakowanie 1 kg .Wartość energetyczna w 100 g. ugotowanego produktu min. 190 kcal | 180 |
| 22. | Majonez | Szt. | Opakowanie ok. 700ml., Wartość energetyczna 631 kcal w 100 g. produktu, Tłuszcz 68g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3g ,węglowodany 2,3g w tym cukry 2,0g ,białko 1,9g. | 220 |
| 23. | Kukurydza konserwowa | szt. | Słodka, puszka min. 265g. nie może być bardzo miękka | 130 |
| 24. | Suszone chipsy z jabłek | szt. | 100 % jabłek, bez cukru i substancji słodzących. Waga netto 18 g. | 1500 |
| 25. | Płatki ryżowe | szt. | Opakowanie 500g, | 25 |
| 26. | Płatki owsiane | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 27. | Płatki orkiszowe | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 28. | Płatki gryczane | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 29. | Płatki żytnie | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 30. | Płatki jęczmienne | Szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 31. | Płatki jaglane | Szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 32. | Dżem | szt. | Niskosłodzony, kawałki owoców, bez konserwantów, zawartość witaminy C, słoik ok. | 20 |
| 33. | Miód prawdziwy | szt. | Naturalny miód pszczeli, W słoiku 500g. | 22 |
| 34. | Kawa Inka | szt. | Rozpuszczalna, opakowanie ok. 150g. | 10 |
| 35. | Drożdże | szt. | Świeże drożdże spożywcze, waga 100g. | 20 |
| 36. | Herbata owocowa | Szt. | Opakowanie 100 saszetek, | 5 |
| 37. | Herbata miętowa | zt. | Opakowanie 100 saszetek | 2 |
| 38. | Olej rzepakowy uniwersalny 1L | szt. | Tłoczony olej rzepakowy, opakowanie 1L, zawartość kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartość kwasów | 350 |
| 39. | Kasza manna | Szt. | Kasza manna op. 400 g | 15 |
| 40. | Budyń śmietankowy | Szt. | Op. 40 g. | 100 |
| 41. | Płatki jaglane | Szt. | Op.500g | 20 |
| 42. | Kisiel cytrynowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 50 |
| 43. | Kisiel truskawkowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 50 |
| 44. | Syrop truskawkowy | Szt. | Syrop w butelce, op. Ok. 420 g, z soków zagęszczanych | 10 |
| 45. | Syrop malinowy | Szt. | Syrop w butelce, op. Ok. 420 g, z soków zagęszczanych | 10 |
| 46. | Syrop wiśniowy | Szt. | Syrop w butelce, op. Ok. 420 g, z soków zagęszczanych | 5 |
| 47. | Marmolada | Szt. | Marmolada wieloowocowa domowa, op. 500g | 120 |
| 48. | Cukier puder | Szt. | Op. 400g. | 15 |
| 49. | Wafle tortowe | Szt. | Op. 120 g. | 22 |
| 50. | Makaron ryżowy | Szt. | Op. 250 g, makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor | 5 |
| 51. | Ocet | Szt. | Ocet w butelce poj. 0,5 L | 5 |
| 52. | Soda oczyszczona | Szt. | Op. 80 g | 20 |
| 53. | Proszek do pieczenia | Szt. | Op. 15 g | 20 |
| 54. | Przyprawa prowansalska | Szt. | Op. 10 g | 20 |
| 55. | Fasola konserwowa czerwona | Szt. | Op. 400 g | 10 |
| 56. | Kwasek cytrynowy | Szt. | Op. 20 g | 20 |
| 57. | Budyń malinowy | Szt. | Op. 64 g | 20 |
| 58. | Sól | Szt. | Sól warzona jodowana, op. 1 kg. | 140 |
| 59. | Liść laurowy | szt. | Suszony, opakowanie 100g. | 90 |
| 60. | Pieprz czarny | szt. | Mielony, opakowanie 20g. | 220 |
| 61. | Majeranek | szt. | Suszony, otarty, opakowanie 100g. | 90 |
| 62. | Ziele angielskie | szt. | Opakowanie 20g. | 140 |
| 63. | Groszek zielony konserwowy | szt. | Opakowanie 400 g | 20 |
| 64. | Przyprawa warzywna | szt. | opakowanie ok. 200g warzywa suszone 40% marchew ,pietruszka ,korzeń selera, por, pasternak, cebula, papryka słodka ,przyprawy kurkuma czarny pieprz. Kompozycja naturalnych składników .Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników ani substancji konserwujących oraz soli | 130 |
| 65. | Czosnek granulowany | szt. | Opakowanie 100g. | 50 |
| 66. | Papryka słodka | szt. | Sproszkowana, intensywny zapach, opakowanie 20 g. | 90 |
| 67. | Przyprawa do kurczaka | szt. | Opakowanie 20 g., intensywny zapach, skład min: curry, papryka słodka, chili, czosnek, imbir, pieprz czarny ,gorczyca biała, majeranek, cebula imbir kminek, kozieradka ,kmin rzymski . .Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników, ani substancji konserwujących ,oraz soli | 440 |
| 68. | Przyprawa do ryb | szt. | Opakowanie około 20 g, zmielone składniki czosnek, bazylia, gorczyca biała, imbir, tymianek, nać pietruszki, cebula. Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników ani substancji konserwujących oraz soli | 40 |
| 69. | Kasza gryczana ciemna | szt. | Opakowanie 1 kg | 90 |
| 70. | Bazylia suszona | szt. | Opakowanie 20 g., susz rozdrobniony | 40 |
| 71. | Oregano | szt. | Opakowanie 50 g., susz rozdrobniony | 20 |
| 72. | Przyprawa do mięsa wieprzowego | szt. | Opakowanie 100g., skład min: sproszkowane suszone warzywa marchew, pasternak, cebula, nać pietruszki, papryka czerwona, sól, seler, kurkuma, rozmaryn, pieprz czarny, cukier. Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników ani substancji konserwujących oraz soli | 40 |
| 73. | Pieprz ziołowy | szt. | Op. 40 g | 40 |
| 74. | Żurek w proszku | szt. | Opakowanie 60 g | 20 |
| 75. | Cukier waniliowy | szt. | Opakowanie 20 g | 50 |
| 76. | Przyprawa w płynie do zup i drugich dań | szt. | Opakowanie 1 kg | 15 |

**CZĘŚĆ 6 - Dostawa produktów mrożonych i filetów rybnych**

**CPV 15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa, 15211000-0 - Filety rybne, 15243000-3 - Przetwory z ryb**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jedn.**  **m.** | **Opis** | **Ilość** |
| 1. | Mieszanka kompotowa | szt. | Głęboko mrożone owoce, skład min. śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, porzeczki czarne, opakowanie 2,5 kg. | 220 |
| 2. | Miruna filet ze skórą | kg | Mrożony, maksymalna ilość wody w mrożonym produkcie 5%, Opakowanie 6-10kg posiadająca certyfikat MSC gramatura 115170 oraz175-225 | 280 |
| 3. | Paluszki rybne | Kg. | Panierowane paluszki rybne z fileta mintaja, wstępnie podsmażane, produkt głęboko mrożony, opakowanie ok. 6 kg. | 352 |
| 4. | Frytki | Kg. | Frytki ziemniaczane karbowane. Wstępnie podsmażone. Opakowanie 2 kg. | 80 |
| 5. | Fasolka szparagowa | Szt. | Głęboko mrożona, 100% ciętej fasolki, bez łyka, opakowanie 2 kg | 10 |
| 6. | Mieszanka warzywna (warzywa na patelnie) | Szt. | Głęboko mrożona, marchew, brokuł, kalafior, brukselka, opakowanie 2 kg | 10 |