Zał. nr 1 do SWZ

ZP.271.20.2025

**Opis przedmiotu zamówienia**

**1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej w Kamieniu 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” i mrożone z części 5 i 6 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). | 2500 |
| 2. | Ziemniaki młode jadalne | kg | Typ B- smak właściwy dla ziemniaka, bez obcego posmaku i zapachu, skórka łatwo odchodząca od bulwy, łatwe do oskrobania, świeże | 250 |
| 3. | Pietruszka korzeń | kg | Pakowana po 5 kg, świeża, bez oznak więdnięcia i przebarwień | 20 |
| 4. | Seler zwyczajny korzeniowy | kg | Pakowany po 5 kg, bez oznak więdnięcia i przebarwień | 30 |
| 5. | Burak ćwikłowy | kg | Odmiana uniwersalna, pakowane po 10 kg lub 15 kg | 120 |
| 6. | Marchew | kg | Zabarwienie intensywnie pomarańczowe, pakowana po 10 kg | 180 |
| 7. | Cebula | kg | Biały miąższ, pakowana po 10 kg lub 15 kg | 50 |
| 8. | Papryka słodka | kg | Świeża, bez oznak więdnięcia, bez przebarwień, różne kolory | 90 |
| 9. | Pomidory | kg | Odmiana gigant, jawor, krakus lub inna czerwona, | 120 |
| 10. | Pieczarki | kg | Pieczarka dwuzarodnikowa, biała, bez oznak więdnięcia, bez przebarwień, świeża | 30 |
| 11. | Ogórki szklarniowe: węże lub gruntowy | kg | Opakowanie po 5 kg, świeży, bez oznak przegnicia, bez przebarwień | 100 |
| 12. | Gruszka | kg | Soczysta, słodka odmiana np. klapsa, | 150 |
| 13. | Por | kg | Świeży, bez oznak więdnięcia, oczyszczony, pakowany po 5 kg lub 10 kg | 100 |
| 14. | Kapusta biała | Szt. | Główki koliste, bez oznak pęknięcia, świeże, oczyszczone z dolnych liści, do zastosowania w sałatkach, bigosie, zupie | 120 |
| 15. | Kapusta pekińska | kg | Świeża, bez oznak więdnięcia, bez przebarwień liści | 80 |
| 16. | Kapusta czerwona | kg | Główka kolista, niespękana, bez oznak więdnięcia | 30 |
| 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 | 160 |
| 20. | Kiszony ogórek | kg | Opakowanie jedn. –1 kg lub wiadra 3-5 kg | 160 |
| 21. | Rzodkiewka | pęczek | Min 10 bulw rzodkiewki średniej wielkości w pęczku, świeża, bez oznak więdnięcia | 30 |
| 22. | Mandarynka | kg | Świeża, bez przebarwień, bez oznak przegnicia ani pleśni | 100 |
| 23. | Banany | kg | Odmiana Cavendish lub podobna, świeże, bez oznak przebarwień, nieprzejrzałe | 700 |
| 24. | Pomarańcze | kg | Świeże, bez oznak przebarwień, bez pleśni, słodkie | 200 |
| 25. | Brzoskwinia | kg | Świeża, bez przebarwień, słodki, winny miąższ | 40 |
| 26. | Śliwki | kg | Renkloda lub lubaszka, owalny kształt, soczyste owoce, słodko-kwaśny smak, owoc świeży, bez oznak więdnięcia | 50 |
| 27. | Winogron | kg | Deserowy, słodkie, gęsty i chrupiący miąższ, delikatna skórka, odmiana beznasienna, owoc świeży, bez oznak więdnięcia | 30 |
| 28. | Arbuz | kg | słodkawy, orzeźwiający smak, czerwony kolor miąższu, świeży, naturalny zapach i wygląd | 20 |
| 29. | Kiwi | kg | Świeże, nieprzejrzałe, lekko twarde | 80 |
| 30. | Sałata lodowa | Szt. | jędrne liście, bez przebarwień, świeża, waga główki min. 210g. | 100 |
| 31. | Nektarynka | Kg. | Świeża, bez przebarwień, słodki, winny miąższ | 60 |
| 32. | Kalafior | Szt. | Duży, bez oznak przebarwień, duża wiązka ok. 1 kg. | 50 |
| 33. | Brokuł | Szt. | Świeży, ok. 1 kg. | 50 |
| 34. | Kapusta młoda | Szt. | Świeża, waga min. 1 kg. | 40 |
| 35. | Borówka | Kg. | Świeża, niespleśniała,450 g | 4,5 |
| 36. | Koper zielony | Szt. | Pęczek, świeży, zielony | 60 |
| 37. | Jajka L | Szt. | Jaja duże kurze, świeże, czysta nieuszkodzona skorupka, | 2500 |
| 38. | Truskawki świeże | Kg | Świeże, niespleśniałe, dojrzałe | 40 |
| 39. | Cytryna | kg | świeża, bez przebarwień | 10 |

**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 | 40 |
| 2. | Śmietana 18% | szt. | Opakowanie jedn. 1000 g | 200 |
| 3. | Twaróg półtłusty | kg | Niewodnisty, średnio odciśnięty i gładki w przekroju, ilość białka w 5100g. min. 16 g, opakowanie 250g. lub 1 kg. | 125 |
| 4. | Masło śmietankowe | szt. | Opakowanie jedn. 200 g, zawartość tłuszczu min 82% | 450 |
| 5. | Jogurt owocowy | szt. | Opakowanie 150 gr, drobno mielone owoce | 1100 |
| 6. | Serek homogenizowany | szt. | Opakowanie 150 g, smak waniliowy, | 2000 |
| 7. | Śmietana 36% | Szt. | opakowanie jednostkowe 1000 ml | 10 |
| 8. | Serek topiony | Szt. | Śmietankowy lub kremowy, opakowanie ok. 100 g. | 20 |
| 9. | Jogurt naturalny | Szt. | Opakowanie jedn. Ok. 100gr-330gr zawartość tłuszczu 2gr | 1100 |
| 10. | Mleko 3,2 % | szt. | opakowanie jednostkowe 1000 ml. Karton | 420 |
| 11. | Ser żółty | Kg. | blok | 40 |
| 12. | Ser salami | Kg. | blok | 6 |
| 13. | Mleczko w kartoniku | szt. | opakowanie 200 ml (wanilia, czekolada) | 500 |

**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. 600g krojony, opakowany w folię, bez uszkodzeń mechanicznych, wypieczony | 350 |
| 2. | Bułka tarta | szt. | Wysuszona bułka pszenna, drobno zmielona, sypka, bez obcych zapachów, pakowana w torebkach o wadze 500g | 200 |
| 3. | Bułka kajzerka | szt. | 50 g | 1250 |
| 4. | Bułka kopytko z ziarnami | szt. | 50 g | 160 |
| 5. | Pączek | szt. | Posypany cukrem pudremz nadzieniem owocowym waga min. 70g. | 280 |
| 6. | Drożdżówka | szt. | Miękka, nadzienie z dżemu, maku | 2000 |
| 7. | Chleb tostowy | Szt. | Chleb tostowy w opakowaniu | 100 |

**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. | Fasola Jaś 5kg. | Szt. | Opakowanie jednostkowe po 5 kg. | 40 |
| 2. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | Opakowanie jednostkowe min. 950g w słoikach, zawartość min. 30% ekstraktu pomidorowego, klasa I bez konserwantów | 35 |
| 3. | Kasza gryczana | Szt. | Opakowanie 1000g. | 35 |
| 4. | Chrzan | szt. | Słoik min. 300g. | 20 |
| 5. | Mąka pszenna 450 | kg | Opakowanie jednostkowe 1 kg. | 300 |
| 6. | Mąka ziemniaczana | kg | Opakowanie jednostkowe 1 kg. | 30 |
| 7. | Kasza jęczmienna, mazurska, wiejska | szt. | Opakowanie 1 kg, drobna, średnia i gruba, wedle zamówienia | 70 |
| 8. | Ryż długoziarnisty paraboliczny | szt. | Opakowanie 1 kg, zawartość w 100g. minimum: białka 7g, węglowodany 79g, błonnik 2,4g. | 150 |
| 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. | Mus owocowy | szt. | Sok owocowy , poj. 900ml | 1700 |
| 11. | Cukier | kg | Opakowanie 1 kg. | 200 |
| 12. | Pasztet drobiowy | szt. | Opakowanie min. 220g, drobiowy | 60 |
| 13. | 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. | 36 |
| 14. | 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 2,5 kg. | 30 |
| 15. | 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 | 100 |
| 16. | Makaron wstążka | Szt. | Pełnoziarnisty, wstążka, opakowanie 2,5 kg., Porcja 100 g suchego wyrobu ok. 350 kcal, Makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach, opakowanie 2kg | 200 |
| 17. | Majonez | Szt. | Opakowanie ok. 700ml., Wartość energetyczna 631 kcal w 100 g. produktu, Tłuszcz 76,3g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3 g,węglowodany 2,3g w tym cukry 2,3g, białko 1,5g. | 25 |
| 18. | Kukurydza konserwowa | szt. | Słodka, puszka min. 265g. nie może być bardzo miękka | 70 |
| 19. | Czekolada mleczna | szt. | Waga 100g., skład masa kakaowa min. 30%, masa mleczna min. 15%, | 420 |
| 20. | Płatki ryżowe | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 21. | Płatki owsiane | szt. | Opakowanie 500g, | 20 |
| 22. | Dżem | szt. | Niskosłodzony, kawałki owoców, bez konserwantów, zawartość witaminy C, słoik ok. 280g. | 100 |
| 23. | Kawa zbożowa mleczna | szt. | Rozpuszczalna, opakowanie ok. 150g. | 50 |
| 24. | Drożdże | szt. | Świeże drożdże spożywcze, waga 100g. | 10 |
| 25. | Herbata owocowa | Szt. | Opakowanie 100 saszetek, | 16 |
| 26. | Herbata miętowa | Szt. | Opakowanie 100 saszetek | 16 |
| 27. | Olej rzepakowy 1L | szt. | Tłoczony olej rzepakowy, opakowanie 1L, zawartość kwasów jednonienasyconych powyżej i zawartość kwasów 6,6g wielonienasyconych poniżej 2,07g | 250 |
| 28. | Kasza manna | Szt. | Kasza manna op. 400 g | 250 |
| 29. | Budyń śmietankowy | Szt. | Op. 40 g. | 4 |
| 30. | Wafle ryżowe | Szt. | Wafle ryżowe naturalne, op. 100 g | 40 |
| 31. | Kisiel żurawinowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 20 |
| 32. | Kisiel cytrynowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 30 |
| 33. | Kisiel truskawkowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 30 |
| 34. | Kisiel wiśniowy | Szt. | Kisiel z witaminą C, op. Ok. 38 g. | 30 |
| 35. | Syrop wiśniowy | Szt. | Syrop w butelce, op. Ok. 420 g, z soków zagęszczanych | 30 |
| 36. | Napój owoce leśne | Szt. | Rozpuszczalny, op. Ok. 300 g | 20 |
| 37. | Marmolada | Szt. | Marmolada wieloowocowa domowa, op. 500g | 10 |
| 38. | Cukier puder | Szt. | Op. 400g. | 5 |
| 39. | Makaron kokardki | Szt. | Op. 400g, makaron podczas gotowania nie może się sklejać, ma być sprężysty, ma zachować naturalny zapach i złocisty kolor | 20 |
| 40. | Proszek do pieczenia | Szt. | Op. 15 g | 20 |
| 41. | Koperek suszony | Szt. | Op. 20 g | 50 |
| 42. | Kwasek cytrynowy | Szt. | Op. 20 g | 25 |
| 43. | Budyń krówkowy | Szt. | Op. 64 g | 30 |
| 44. | Budyń malinowy | Szt. | Op. 64 g | 30 |
| 45. | Sól morska | Szt. | Sól warzona jodowana, op. 1 kg. | 65 |
| 46. | Liść laurowy | szt. | Suszony, opakowanie 100g. | 20 |
| 47. | Pieprz cytrynowy | szt. | Mielony, opakowanie 20g. | 30 |
| 48. | Seler marynowany | szt. | op.285 ml | 100 |
| 49. | Kurkuma | szt. | 10g | 30 |
| 50. | Sezam ziarna | szt. | op.500g | 40 |
| 51. | Herbatniki | szt. | op.50g | 1000 |
| 52. | Pieprz czarny | szt. | Mielony, opakowanie 20g. | 40 |
| 53. | Majeranek | szt. | Suszony, otarty, opakowanie 100g. | 40 |
| 54. | Ziele angielskie | szt. | Opakowanie 20g. | 20 |
| 55. | Przyprawa uniwersalna | 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 | 30 |
| 56. | Czosnek granulowany | szt. | Opakowanie 100g. | 120 |
| 57. | Papryka słodka | szt. | Sproszkowana, intensywny zapach, opakowanie 100g. | 40 |
| 58. | Przyprawa do kurczaka | szt. | Opakowanie 800-1000g., 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 Sproszkowana przyprawa opakowanie 0,5kg., skład min: papryka słodka, czosnek granulowany, papryka ostra, pomidor, kolendra, pieprz czarny, cebula, tymianek, cząber, kurkuma, majeranek, ziele angielskie Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników substancji konserwujących oraz soli | 10 |
| 59. | Przyprawa do gulaszu | szt. | Opakowanie 500 g | 10 |
| 60. | Przyprawa do surówek | szt. | Opakowanie ok. 1 kg., skład min: papryka czerwona, czosnek, cebula, oregano, tymianek, cząber, bazylia, natka pietruszki, nagietek, błonnik owsiany Nie zawiera glutaminianu sodu, barwników ani substancji konserwujących oraz soli | 10 |
| 61. | Oregano | szt. | Opakowanie 50g., susz rozdrobniony | 20 |
| 62. | Przyprawa do mięsa 100g. | 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 | 80 |
| 63. | Groszek konserwowy | szt. | opakowanie 400g | 60 |
| 64. | Paluszki z sezamem | szt. | opakowanie 300g | 400 |
| 65. | Galaretka | szt. | opakowanie 72g,agrest,owoce leśne | 60 |
| 66. | Lubczyk 50g. | szt. | Opakowanie 50g., susz rozdrobniony | 100 |
| 67. | Pieprz ziołowy mielony | Szt. | Op. 40 g | 20 |
| 68. | Cukier waniliowy | Op. | Opakowanie 20 g | 75 |
| 69. | Rodzynki | szt. | Opakowanie 250g | 20 |
| 70. | żurawina |  | Opakowanie 250g | 30 |

**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 | kg | Głęboko mrożone owoce, skład min. śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, porzeczki czarne, opakowanie 2,5 kg. | 350 |
| 2. | Miruna filet ze skórą | kg | Mrożony, maksymalna ilość wody w mrożonym produkcie 5%, Opakowanie 6-10kg posiadająca certyfikat MSC gramatura 115170 oraz175-225 | 250 |
| 3. | Miruna filet bez skóry | kg | Mrożony, maksymalna ilość wody w mrożonym produkcie 5%, Opakowanie 6-10kg r ,gramatura 175-225 oraz 12+, posiadająca certyfikat MSC | 60 |
| 4. | Paluszki rybne | kg | Panierowane paluszki rybne z fileta mintaja, wstępnie podsmażane, produkt głęboko mrożony, opakowanie ok. 6 kg. | 50 |
| 5. | włoszczyzna | kg | Głęboko mrożona mieszanka warzywna, skład min. marchew, pietruszka, seler, por, opakowanie netto 2,5 kg. | 100 |
| 6. | Fasolka szparagowa żółta | kg | Głęboko mrożona, 100% ciętej fasolki, bez łyka, opakowanie 2,5 kg | 60 |
| 7. | Mieszanka warzywna | kg | głęboko mrożona, min. 7 składnikowa, opakowanie 2,5 kg | 60 |
| 8. | Brokuł | kg | Głęboko mrożone różyczki brokuł, 100% brokuł w opakowaniu, opakowanie 2,5 kg | 70 |
| 9. | Szpinak | kg | Głęboko mrożony, rozdrobniony, opakowanie 2,50 kg | 30 |