

Opis przedmiotu zamówienia

I. Określenie przedmiotu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych oraz wymagań dla przedmiotu zamówienia i Wykonawcy:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej
2. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na poszczególne zadania:
 - Zadanie nr 1 „Dostawa pieczywa dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 2 „Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 3 „Dostawa owoców, warzyw i kiszonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 4 „Dostawa zup i przypraw dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 5 „Dostawa mąki i artykułów mącznych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 6 „Dostawa nabiału dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”
 - Zadanie nr 7 „Dostawa mrożonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

3. Opis przedmiotu zamówienia.

Zadanie nr 1

„Dostawa pieczywa dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 4 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Bułka wek (0,40kg)	Pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Struktura i konsystencja - podłużna, skórka gładka, błyszcząca. Skórka - złocista do jasnobrązowej. Miękkiz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w miękkizu. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	szt	50

2.	Bułka zwykła (0,09 kg)	Pieczyno spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Struktura i konsystencja - okrągła, skórka gładka, błyszcząca. Skórka - złocista do jasnobrązowej. Mięksiz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w mięksizu. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	szt	1400
3.	Bułka kajzerka (0,10 kg)	Pieczyno spożywcze, wyprodukowano z mąki pszennej. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Okrągła, skórka - złocista do jasnobrązowej. Mięksiz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w mięksizu. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	szt	150
4.	Bułka tarta (0,5 kg)	Wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszenego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 30 dni od daty dostawy	szt	360

5.	Butka grahamka (0,10kg)	Wyprodukowana z mąki pszennej graham. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Mięksiz -równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty. Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek. Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, grudkami soli lub mąki w mięksizu. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	szt	150
6.	Butka drożdżowa z nadzieniem (0,10 kg)	Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem, do wyboru przez zamawiającego. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Mięksiz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców; barwa skórki złocista do jasnobrązowej, barwa mięksizu: kremowa; smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dostawy.	szt	1311

7.	Chleb zwykły (0,50 kg)	<p>Pieczyno wyrabiane z mąki pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórcie. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	szt	780
8.	Chleb mieszany (0,50 kg)	<p>Pieczyno mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórcie. Miękiś o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękiś po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiśu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	szt	180

9.	Chleb 7 ziaren (0,50 kg)	Chleb 7 ziaren - krojony o wadze 500g, pieczywo żytnio-pszenne z nasionami, opakowany w folię, zapach aromatyczny, bez uszkodzeń mechanicznych, Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt	60
10.	Chleb słonecznikowy (0,50kg)	Chleb pszenno-żytni, krojony o wadze 500g, posypane ziarnem słonecznika, barwa skórki brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, bez uszkodzeń. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt	60
11.	Chleb pszenny graham (0,50kg)	Chleb krojony o wadze 500g mąka pszenna graham pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej graham. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt	60

12.	Pączek (0,10 kg)	<p>Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, smażone w tłuszczu. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone. Miękkisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców. Barwa skórki jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki. Barwa miękkiszu kremowa. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub obcy inny. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	szt	437
13.	Rogal z nadzieniem (0,08 kg)	<p>Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem wybranym przez zamawiającego. Niedopuszcza się produktów wypiekanych z ciasta mrożonego, jak i również gotowych produktów mrożonych. Miękkisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców; barwa skórki złocista do jasnobrązowej, barwa miękkiszu: kremowa; smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne objawy zapleśnienia. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	szt	3 496

Zadanie nr 2

„Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 3 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Boczek wędzony surowy	Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate , pakowany hermetycznie. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wędzonego, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	60
2.	Filet pojedynczy z piersi kurczaka b/k, b/s	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części, schłodzony, nie mrożony. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości (w tym obojczyka) i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	1100
3.	Filet z indyka b/k, b/s	Świeże filety z piersi indyka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	180

4.	Gulaszowe wołowe	Mięso wołowe, świeże, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez kości. Mięso świeże, chłodzone, niedopuszczalne jest mięso mrożone. Barwa jednolita, intensywnie czerwona do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla wołowiny, bez plam i przebarwień. Zapach swoisty, naturalny, świeży, mięsny, bez obcych zapachów. Konsystencja jędrna, elastyczna, zwarta, nie lepka, powierzchnia sucha (nie oślizgła ani nadmiernie wilgotna). Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, ciał obcych, kości, chrząstek, ścięgien i dużych kawałków tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	250
5.	Łopatką wieprzową b/k, b/s	Mięso nienastrykiwane. Bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk. Mięso świeże, nie nienastrykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia bądź inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	500
6.	Mięso wołowe pieczeniowe	Mięso wołowe bez kości, niemrożone, tkanka mięsna delikatna bez przerostu tłuszczu, soczysta, zapach swoisty charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. Barwa intensywnie czerwona, jednolita, charakterystyczna dla wołowiny, bez przebarwień. Konsystencja jędrna, sprężysta i zwarta. Po naciśnięciu palcem mięso powinno wracać do pierwotnego kształtu. Zapach swoisty, świeży, naturalny zapach mięsa wołowego, bez obcych nut (niedopuszczalny zapach stęchły, kwaśny czy moczowy). Struktura: mięso może zawierać niewielkie przerosty tłuszczowe (marmurkowatość), które podczas pieczenia topią się, nadając potrawie soczystość i smak. Niedopuszczalne są duże fragmenty kości, chrząstek czy nadmiar ścięgien. Powierzchnia sucha w dotyku, nielepka, bez śluzu czy nalotu pleśni. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	56
7.	Karkówka wieprzowa b/k	Mięso nienastrykiwane, świeże, klasa 1. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłatków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	300

8.	Kiełbasa krakowska podsuszana	Kiełbasa podsuszana , pakowana hermetycznie o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 104 g mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego, nadziewana w osłonki. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu: mięsa - czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	15
9.	Kości wieprzowe	Kości pokrzepowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia. Kości powinny być świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń, o naturalnej barwie, dopuszczalne są niewielkie resztki przylegającego mięsa i chrząstek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	200
10.	Kiełbasa swojska	Kiełbasa pakowana hermetycznie, wyprodukowana z wysokiej jakości mięsa wieprzowego (dopuszczalny niewielki dodatek wołowiny, jeśli jest standardem dla danego typu produktu), bez użycia mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), wyłącznie w osłonce naturalnej (jelito wieprzowe). Zawartość mięsa w gotowym wyrobie minimum 80%. Surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego i wzmacniaczy smaku. Powierzchnia czysta, sucha, o charakterystycznej barwie wędzenia (od złocistej do ciemnobrązowej), bez wycieków, nalotów pleśni czy uszkodzeń osłonki. Wygląd na przekroju: Farsz dobrze związany, średnio rozdrobniony, widoczne kawałki mięsa i tłuszczu, bez pęcherzy powietrza. Konsystencja: Jędrna, ścisła, ale krucha, nie gumowata. Smak i zapach: Swoisty, intensywny, charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej tradycyjnym dymem (bukowym, olchowym), z wyraźnie wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami, zwłaszcza czosnkiem i pieprzem. Smak zrównoważony, umiarkowanie słony. Niedopuszczalny smak i zapach chemiczny, kwaśny, zjełczały. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy	kg	50

11.	Kiełbasa zwyczajna	<p>Kiełbasa wieprzowa , pakowana hermetycznie, zawartość mięsa w gotowym wyrobie minimum 70%.Powierzchnia czysta, sucha, o charakterystycznej barwie, bez wycieków tłuszczu czy galarety pod osłonką, bez nalotów pleśni. Wygląd na przekroju: Farsz dobrze wymieszany, równomiernie rozdrobniony, dopuszczalne małe kawałki tłuszczu, bez skupisk jednego składnika, bez pęcherzy powietrza.</p> <p>Konsystencja: Jędrna, elastyczna, ścisła, dobrze związana, nie gumowata.</p> <p>Smak i zapach: Swoisty, charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, z wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami (np. pieprz, czosnek, majeranek) . Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, zaparzeniu, zjełczałości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy</p>	kg	100
12.	Podudzie z kurczaka (Dramstic)	<p>Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i</p> <p>mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	kg	400
13.	Porcja rosołowa	<p>Element uzyskany z rozbioru kurczaka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Wygląd ogólny i powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy</p>	kg	250

14.	Polędwica sopocka	Pakowana hermetycznie, skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 80%, przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. Wędzonka wieprzowa (schab wieprzowy bez kości) poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca, sucha. Bez ograniczeń do spożycia na gorąco lub na zimno. Powierzchnia sucha, czysta. Wygląd na przekroju i konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, nie powinien się rozpadać. Barwa charakterystyczna dla produktu wędzonego. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	20
15.	Polędwica z indyka	Krojona w plastry, pakowana hermetycznie. Skład surowcowy – mięso drobiowe (filet z indyka) minimum 80%, przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. Wyrób drobiowy wędzony, parzony. Wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z indyka) w osłonkach sztucznych. Bez ograniczeń do spożycia na zimno i na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Wyczuwalny smak użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	20
16.	Rosółowe wołowe	Mięso wołowe świeże, konsystencja jędrna i elastyczna, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa. Wygląd ogólny i powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Mięso z kością, w kawałkach z dopuszczalną naturalną okrywą tłuszczową. Mięso świeże, chłodzone, niedopuszczalne jest mięso mrożone. Barwa jednolita, intensywnie czerwona do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla wołowiny, bez plam, przebarwień czy zielonkawych plam. Zapach swoisty, naturalny, świeży, mięsny, bez obcych zapachów. Konsystencja, jędrna, elastyczna, zwarta, nie lepka, powierzchnia sucha (nie oślizgła ani nadmiernie wilgotna). Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	50
17.	Skrzydło z indyka	Skrzydło z indyka, element tuszki indyczej, świeże, niezakrwawione, niepostrzępione. Skóra sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Zapach swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	10

18.	Schab b/k	Schab świeży powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	1060
19.	Szynka Hrabiego	Zawartość mięsa minimum 80% mięsa wieprzowego w gotowym produkcie. wędlina wieprzowa, parzona, wędzona, otrzymana z mięsa z szynki, pakowana hermetycznie. Wyprodukowana z wysokiej jakości, całych mięśni z szynki wieprzowej, bez użycia mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM) oraz wypełniaczy (np. skrobi, białka sojowego). Kształt owalny/blokowy, osłonka (naturalna lub sztuczna, łatwo ściągalna) ściśle przylegająca do farszu. Barwa powierzchni jasnobrązowa do złocistej, charakterystyczna dla wędzenia. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wędzonego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	25
20.	Szynka wieprzowa gotowana	Krojona w plastry, pakowana hermetycznie. Szynka gotowana, mięso wieprzowe min. 80% bez słoniny. Wędlina wyprodukowana w procesie obróbki termicznej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, barwa jasnoróżowa, bez nalotów i uszkodzeń. Konsystencja jędrna, elastyczna, zwarta, miękka i soczysta. Plasterki powinny być elastyczne i nie rozpadać się przy krojeniu. Smak i zapach swoisty, delikatny, łagodny, charakterystyczny dla szynki gotowanej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, zjełczałości lub inny obcy (np. chemiczny, nadmiernie słony). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	10
21.	Szynka wieprzowa surowa	Szynka wieprzowa, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z tylnej półtuszy, bez nogi i golonki, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, plam czy przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Mięso świeże, chłodzone niedopuszczalne jest mięso mrożone. Barwa jednolita, jasnoróżowa do czerwonej, charakterystyczna dla mięsa wieprzowego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	200

22.	Szynka z indyka	Krojona w plastry, pakowana hermetycznie Szynka z indyka mięso min. 80%, średnio rozdrobnione. Wędlina drobiowa, parzona. Struktura jednolita, spójna, widoczne całe mięśnie lub ich fragmenty, bez pęcherzy powietrza czy skupisk galarety. Barwa jasnoróżowa do kremowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, barwa jasnoróżowa lub kremowa, bez nalotów i uszkodzeń. Konsystencja: jędrna, elastyczna, zwarta, miękka i soczysta. Smak i zapach swoisty, delikatny, łagodny smak charakterystyczny dla szynki z indyka, z wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, zjełczałości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	10
23.	Szynka drobiowa	Krojona w plastry, pakowana hermetycznie. Filet z piersi kurczaka min 80%. Bez konserwantów i glutaminianu sodu .Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wysokowydajna, parzona w osłonce niejadalnej Powierzchnia czysta, sucha, gładka, barwa jasnoróżowa lub kremowa, bez nalotów i uszkodzeń. Struktura jednolita, spójna, widoczne całe mięśnie lub ich fragmenty, bez pęcherzy powietrza, skupisk galarety czy tłuszczu. Barwa jasnoróżowa do kremowej. Konsystencja jędrna, elastyczna, zwarta, miękka i soczysta, ściśle przylegającej do farszu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	10
24.	Udko z kurczaka	Udko kurczaka świeże, mięso nie nastrzykiwane, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. 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 drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	40
25.	Udziec z kurczaka b/k,b/s	Udziec świeży nie dopuszcza się produktu mrożonego. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	240

26.	Udziec z indyka b/k, b/s	Udziec świeży. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić najmniej 2 dni od daty dostawy	kg	180
-----	--------------------------	---	----	-----

Zadanie nr 3

„Dostawa owoców, warzyw i kiszonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 3 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Ananas plastry 340g/565g	Ananas w puszcze , owoc konserwowy w plastrach, w syropie niskosłodzonym i klarownym, opakowanie metalowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić najmniej 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	10
2.	Arbuz	Średnica min. 30 cm gat.I, świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić najmniej 7 dni od daty dostawy	kg	50
3.	Avocado zielone	Avocado zielone, gat. I, świeże, zdrowe, nienadmarznięty, czysty o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić najmniej 4 dni od daty dostawy	szt.	45

4.	Bakłażan	gat.I, świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	8
5.	Banan świeży	Banan - gat. I, świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, lekko zielony, bez przebarwień i plamek na skórce, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoce jednakowej wielkości (ok. 100g/150g/szt.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	400
6.	Barszcz biały kiszony 0,5 l	Opakowanie: butelka szklana lub plastikowa poj. 500 ml netto. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	50
7.	Barszcz czerwony 300ml	Koncentrat barszcz czerwony - zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (59%), Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	5
8.	Bataty świeże	gat.I, świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	10
9.	Burak ćwikłowy czerwony	gat.I, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	210
10.	Borówka amerykańska	świeża, gat.I, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	50
11.	Brokuł świeży	Brokuły - całe, bez liści, zielone, bez przebarwień, świeże, zdrowe, czyste, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	15
12.	Brzoskwinia świeża	gat. 1, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta bez śladów, uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	72
13.	Brzoskwinia w syropie 470g/850g	Brzoskwinie, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Opakowanie metalowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	15

14.	Cebula	zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	400
15.	Cukinia świeża	Cukinia gat. I - dojrzała, sucha, miąższ soczysty, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń i plam. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	25
16.	Cytryna	Świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	55
17.	Czosnek głowy	główki, zdrowy, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	180
18.	Ciecierzycy 240/400g	Ciecierzycy konserwowa w puszcze .Opakowanie metalowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	15
19.	Dynia	Dynia dojrzała, sucha, miąższ soczysty barwy pomarańczowej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń i plam. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	15
20.	Dżem owocowy 250g	Dżem nie słodzony 250g (różne smaki) sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu, o obniżonej zawartości cukru, opakowanie szklane, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	50
21.	Fasola "Jasiek"	gat. 1 suszone ziarna, zdrowe, czyste , bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	10
22.	Fasola czerwona/biała konserwowa 240/400g	Fasola czerwona lub biała konserwowa, skład: fasola, woda, sól, bez dodatkowych aromatów, opakowanie metalowe, nienaruszone, oznaczone danymi producenta i terminem ważności, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	30

23.	Groch żółty, łuskany	Groch łuskany - suszony, ziarna nieuszkodzone, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy dni od daty dostawy	kg	5
24.	Groszek zielony konserwowy 240/400g	Groszek zielony konserwowy 400 g, skład: groszek konserwowy, woda, sól, bez dodatkowych aromatów, opakowanie metalowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	10
25.	Gruszka świeża	Gruszka polska - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku i zapachu, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowe, średniej wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	100
26.	Jabłko	gat.I, różny gatunek, słodko winne, soczyste, zdrowe, czyste, nienadmarznięte, jednoodmianowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach, średniej wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	1400
27.	Kalarepa świeża	Kalarepa - świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, średniej wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	60
28.	Kalafior świeży	Kalafior - cały, bez liści, biały lub lekko kremowy, świeży, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	15
29.	Kapusta biała, główki	gat.I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych średniej wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	90
30.	Kapusta czerwona, główki	gat.I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	15

31.	Kapusta kiszona	gat.I, o dobrym smaku, zapachu, bez konserwantów, dostawy w opakowaniach jednorazowych od 1 kg lub 3kg,5kg do 10 kg . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	210
32.	Koperek zielony, pęczek	gat.I, świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	100
33.	Kapusta pekińska	gat. 1, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średniej wielkości min 15 cm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	220
34.	Kukurydza konserwowa 240/400g	skład: kukurydza, cukier, woda, sól, bez dodatkowych aromatów, opakowanie metalowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	20
35.	Kiwi świeże	Kiwi luz/koszyk, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	360
36.	Mandarynki	świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	380
37.	Marchewka czerwona, korzeń	gat. 1, bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	650
38.	Melon żółty świeży	świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	30

39.	Ogórek kiszony	gat. 1, o dobrym smaku, zapachu, bez dodatkowych konserwantów, polepszaczy smaku, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	28
40.	Morela	Morela - świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	65
41.	Maliny świeże 500g	Malina cały owoc gat.I, świeża, soczysta, zdrowa, sucha, jednolita, bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	40
42.	Nektarynka	Nektarynka - świeża, soczysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	55
43.	Ogórek konserwowy 0,9 l	Ogórki konserwowe , bez dodatkowych konserwantów, polepszaczy smaku, pojemnik szklany, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	szt.	250
44.	Ogórek zielony, świeży	gat.I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	200
45.	Papryka czerwona, świeża	gat.I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	65
46.	Papryka żółta, świeża	gat.I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	4
47.	Papryka zielona, świeża	gat.I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	4
48.	Pieczarki białe, świeże	gat.I, zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien	kg	70

		wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy		
49.	Pietruszka korzeń	gat.I - nie pasternak, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	220
50.	Pomarańcze	świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	150
51.	Pomidory świeże	gat.I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	130
52.	Pomidorki koktajlowe świeże	gat.I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	20
53.	Por	gat.I, czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	230
54.	Pietruszka zielona, pęczek	Pietruszka - natka, gat. 1, świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	200
55.	Salata zielona	gat. 1, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 5 dni od daty dostawy	szt.	20
56.	Seler korzeń	gat.I, czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	250
57.	Rzodkiewka czerwona pęczek	Rzodkiewka - świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, z liśćmi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	szt.	40
58.	Rabarbar świeży	Surowy świeży luzem, gat.I, czysty, zdrowy, świeży, suchy, i śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	20

59.	Soczewica	Soczewica, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, syпка, bez zbryleń, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	3
60.	Salata lodowa	Salata lodowa - świeża, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	szt.	10
61.	Szczypiorek pęczek	Szczypiorek - świeży, bez oznak zwiędnięcia, zielony, bez przebarwień i suchych końcówek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	100
62.	Truskawki świeże	gat.I, czysta, świeża, słodka, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	55
63.	Śliwka	Śliwka świeża, soczysta, dojrzała, jędrna, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	75
64.	Winogrono białe/ różowe	klasa 1, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez pestek, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy	kg	36
65.	Ziemniaki	gat.I, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średniej wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	5500

Zadanie nr 4

„Dostawa zup i przypraw dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 2 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Bazylia suszona	Bazylia suszona, opakowanie nienaruszone, bez oznak zawilgocenia i zbryleń, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	0,2
2.	Barszcz biały w proszku	Mąka pszenna 44,6%, odtłuszczone mleko w proszku, sól, skrobia ziemniaczana, cukier, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas (kwas cytrynowy), aromaty (z pszenicą), suszone warzywa 0,9% (cebula, czosnek), majeranek, skrobia kukurydziana, pieprz czarny, aromat dymu wędzarniczego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy	kg	2
3.	Budyń 64g	Budyń (śmietankowy, waniliowy, czekoladowy), budyń w proszku bez dodatku cukru, konserwantów i innych dodatków do żywności, sypki, bez zbryleń, nieuszkodzony, bez oznak zawilgocenia, oznakowany danymi producenta, datą ważności, przeznaczony do spożycia, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	40
4.	Chrzan tarty w słoiku 180 g, 62 %	Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (minimum 62% m/m) z dodatkiem co najwyżej cytryny, kwasku cytrynowego, wody, soli, cukru . Wygląd: jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej. Smak i zapach: kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany szczelnie zakręcony, masa netto produktu nie mniej niż 180 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty	szt.	100

		dostawy.		
5.	Cukier kryształ 1 kg	Cukier biały kryształ. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	330
6.	Cukier waniliowy 30g	Cukier wanilinowy pakowany w torebki, skład: cukier biały, ekstrakt waniliny lub etylowaniliny, nieuszkodzony, bez oznak zawilgocenia, oznakowany danymi producenta, datą ważności, przeznaczony do spożycia, bez dodatkowych aromatów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	20
7.	Cynamon mielony 15g	Cynamon mielony otrzymane ze startej kory cynamonowca, pakowany w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, oznakowane danymi producenta i okresem przydatności do spożycia, sypki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	20
8.	Czosnek w proszku	Czosnek suszony, przygotowany w formie proszku (granulat). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	2
9.	Cukier puder 400g	Cukier puder(sacharoza) najwyższej jakości (typ I, biały, z buraka cukrowego lub trzcinowy).Opakowanie jednostkowe: torebki foliowe lub papierowe. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	13
10.	Czekolada gorzka min. 64% kakao 90g	Czekolada gorzka o zawartości minimum 90% miazgi kakaowej, opakowanie wolne od zanieczyszczeń, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatku tłuszczu utwardzonych i dodatków. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	25

11.	Drożdże piekarnicze 100g	Drożdże piekarnicze, świeże - konsystencja jednolita, zwarta, dopuszcza się lekko twardą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy;	szt.	5
12.	Gałka muskatołowa 9g	Gałka muskatołowa sproszkowana środkowa część pestki muskatołowca korzennego, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypka. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	Szt.	11
13.	Galaretka owocowa 71g	Jednorodny proszek o barwie odpowiadającej deklarowanemu smakowi (np. czerwony dla truskawki, żółty dla cytryny), bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Smak i zapach intensywny, owocowy, charakterystyczny dla danego smaku (np. truskawkowy), bez obcych posmaków (np. chemicznych, gorzkich) czy zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	30
14.	Herbata ekspresowa (90 saszetek)	Herbata czarna exp. saszetka 90T, 126 g, herbata czarna w torebkach ekspresowych, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	op	150
15.	Herbata owocowa 20 torebek x2,5g	Herbata owocowa w saszetkach (różne smaki) , pakowana w torebki ekspresowe, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	10
16.	Imbir mielony	Imbir suszony, mielony, produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy (np. mąki, skrobi), konserwantów, wzmacniaczy smaku czy sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	2
17.	Kisiel owocowy różne smaki 38g	różne smaki, skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), sól, witamina C, aromat, barwniki(kurkumina, kwas karminowy), koncentrat soku owocowego, bez sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	25

18.	Kminek mielony	Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kminku, poddanego suszeniu, przesortowany, zmielony. Barwa odcień brązu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	2
19.	Kminek cały	Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kminku, poddanego suszeniu, przesortowany. Barwa odcień brązu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	1
20.	Koncentrat pomidorowy 0,9l, 30%	Koncentrat pomidorowy bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor, opakowanie szklane, nieuszkodzone, oznakowane danymi producenta, datą ważności, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	100
21.	Kwasek cytrynowy 20 g	Produkt w 100% krystaliczny kwas cytrynowy jednowodny. Niedopuszczalne są jakiekolwiek domieszki, wypełniacze, konserwanty czy substancje przeciwbrylające. Krystaliczny proszek lub granulki, jednorodny, sypki, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	25
22.	Kakao 80g	Kakao ekstra ciemne , naturalne, bez konserwantów i dodatków, skład: 100% ziarna mielonego kakaowca, o barwie od brunatnoczerwonej do brązowej, o sypkiej konsystencji, bez zbryleń, opakowanie czyste, nieuszkodzone, oryginalne, hermetyczne, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	3
23.	Kawa zbożowa Inka 150g	Kawa zbożowa rozpuszczalna typu Inka (zboża, jęczmień, żyto), sypka, bez zbryleń, pakowana w torebki, bez dodatku cukru, konserwantów i innych dodatków do żywności, nieuszkodzona, oznakowana danymi producenta, datą ważności, przeznaczona do spożycia, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	10
24.	Liść laurowy	Liść laurowy, pakowany w torebkę, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	2

25.	Majonez dekoracyjny 0,9l	Majonez bez tłuszczów utwardzonych, konserwantów, dodatkowych aromatów, opakowanie szklane, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy	szt.	45
26.	Majeranek suszony 6g	Majeranek suszony, pakowany w torebkę, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy	szt.	17
27.	Miód pszczeli naturalny 370g	Miód naturalny pszczeli pochodzenie Polska, bez dodatkowych aromatów, opakowanie szklane, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	5
28.	Musztarda stołowa 185g	Musztarda, opakowanie szklane, bez dodatkowych aromatów i konserwantów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	4
29.	Olej 1l (rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno)	Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l. Skład: 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierający kwasy: Omega-3 min 8,0g w 100 g. produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	30
30.	Oliwa z oliwek 250 ml, extra virgin, z pierwszego tłoczenia na zimno	Oliwa z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek. Oliwa z pierwszego tłoczenia Extra Virgin. Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu. Barwa jasnozielonkawa. Smak i zapach charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych. Niedopuszczalne: zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, jełczenia, obecność szkodników i ich pozostałości, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania. Opakowania jednostkowe - opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	10

31.	Olej 5l (rzepakowy)	Olej rzepakowy rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie z tworzywa sztucznego (przeznaczone do żywności), opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	60
32.	Ocet spirytusowy 500ml	Ocet spirytusowy 10% szklana lub plastikowa butelka. Płyn klarowny, przezroczysty, bez zmętnień, osadów i zanieczyszczeń mechanicznych. Smak i zapach ostry, kwasowy, charakterystyczny dla octu spirytusowego, bez obcych posmaków (np. gorzkiego, chemicznego, pleśni) czy zapachów. Ocet spirytusowy 10% szklana lub plastikowa . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	15
33.	Oregano suszone 10g	Oregano – przyprawa ziołowa jednorodna. Smak intensywny, korzenny, lekko pikantny, z nutami kamfory i tymianku. Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, wzmacniaczy smaku czy sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt	10
34.	Pomidory całe, puszka bez skórki w soku pomidorowym	Pomidory całe w puszcze - bez skórki, w soku pomidorowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	60
35.	Pieprz czarny, mielony	Skład: czarny pieprz mielony 100 %, pakowane w torebki, sypkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	6
36.	Papryka czerwona mielona, słodka	Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki. Wygląd ogólny: sypki proszek. Barwa charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach łagodny i słodki, charakterystyczny dla użytego składnika, bez posmaków i obcych zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	3
37.	Przyprawa do ryb	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku sztucznych konserwantów, wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu monosodowego), sztucznych barwników czy aromatów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	1

38.	Przyprawa pomidory, czosnek, bazylia	Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią - przyprawa skład minimalny: pomidory 53%, czosnek 24%, bazylia 5%, sól, opakowanie nienaruszone, bez zbryleń i zawilgocenia, wolne od szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	3
39.	Pestki z dyni 100g	Nasiona dyni jadalnej, produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, olejów, konserwantów czy sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	10
40.	Pestki słonecznika 200g	Nasiona słonecznika, produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, olejów, konserwantów czy sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	8
41.	Proszek do pieczenia 30g	Produkt w 100% spożywczy. Niedopuszczalne są zbędne konserwanty, sztuczne barwniki czy aromaty. Bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	15
42.	Sól 1kg	Sól warzona jodowana 1 kg, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, sypka, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	160
43.	Sos pieczeniowy ciemny	Produkt sypki, w proszku. Smak i zapach charakterystyczny dla sosu pieczeniowego. Opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	3
44.	Sos sojowo - grzybowy ciemny 150ml	Płyn o intensywnym, ciemnobrązowym, niemal czarnym kolorze, klarowny, lekko gęsty, o syropowatej konsystencji. Opakowanie , nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	15
45.	Soda oczyszczona 30g	Produkt w 100% wodorowęglan sodu. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek domieszki, wypełniacze, substancje przeciwzbrylające czy zanieczyszczenia mechaniczne. Opakowanie , nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	15

46.	Sezam biały 200g	Sezam obłuszczone biały, produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, olejów, konserwantów, wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników czy aromatów. Produkt surowy, nieprażony. Opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	5
47.	Tuńczyk w puszcze 120/170g	Tuńczyk w sosie własnym - opakowanie puszka, opakowanie nienaruszone, Klasa I. Produkt powinien charakteryzować się naturalną barwą (od jasnoróżowej do beżowej). Smak i zapach charakterystyczny dla konserwy z tuńczyka, bez obcych smaków (np. metalicznego, gorzkiego) i zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt	25
48.	Ziele angielskie	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, wzmacniaczy smaku czy sztucznych barwników., opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	4
49.	Żelatyna spożywcza 50g	Produkt w 100% naturalne białko kolagenowe. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek domieszki, konserwanty czy sztuczne barwniki. Jednorodny proszek o barwie od białej do jasnożółtej/kremowej, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	5
50.	Żur w proszku	Mąka żytnia 46,9%, odtłuszczone mleko w proszku, mąka żytnia razowa 12,2%, sól, aromaty, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas (kwas cytrynowy), suszone warzywa 1,8% (cebula, czosnek), cukier, majeranek, przyprawy, skrobia kukurydziana, aromat dymu wędzarniczego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	kg	2

Zadanie nr 5

„Dostawa mąki i artykułów mącznych dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 2 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Biskopty Petitki lub równoważne op.150g	Biskopty bez cukru , bez dodatku tłuszczu utwardzonych, bez dodatkowych aromatów i konserwantów, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, o regularnym kształcie (np. okrągłe, podłużne), barwy złocistej, bez przypaleń. Konsystencja lekka, porowata, krucha, ale jednocześnie łatwo rozpuszczająca się. Pakowane w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	10
2.	Chrupki kukurydziane op.80g	Chrupki kukurydziane - wyrób z grysu kukurydzianego o wysokiej zawartości błonnika, bez dodatku soli niemodyfikowane genetycznie ziarna kukurydzy, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	20
3.	Herbatniki op.350g PETIT BEURRE lub równoważne	Herbatniki - bez dodatku cukru, bez tłuszczu utwardzonych, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	15
4.	Kleik ryżowy Bobovita lub równoważny po 4 miesiącu op.160g	W 100% naturalny skład jednorodny, sypki proszek o barwie białej lub lekko kremowej, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Produkt powinien być wytworzony z ryżu najwyższej jakości, z kontrolowanych upraw. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	10
5.	Kasza jaglana 400 g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Drobne, kuliste ziarna o jednolitej strukturze, sypkie, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia	kg	40

		deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy		
6.	Kasza jęczmienna wiejska średnia 1000g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Ziarna o jednolitej strukturze i wielkości (zgodnej z wybranym typem), sypkie, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych, zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, sypka, bez zbryleń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	160
7.	Kasza manna 400g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Drobne, sypkie, jednorodne ziarna (granulki) o regularnym kształcie, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Pakowane w worki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, sypka, bez zbryleń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	50
8.	Kasza gryczana 400g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Ziarna o jednolitej strukturze i wielkości. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia, sypka, bez zbryleń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	30
9.	Kasza bulgur op.400g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy Wyprodukowana z gniecionych ziaren pszenicy durum, bez dodatkowych aromatów, pakowane w worki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	50
10.	Kasza kuskus Melvit lub równoważna op.350g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Ziarna o jednolitej strukturze i wielkości, bez dodatkowych aromatów, pakowane w worki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, sypka, bez zbryleń, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	70

11.	Makaron łazanki Lubella lub równoważna 400g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 351kcal, białko 13g, węglowodany 70g, Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy .	szt.	180
12.	Kasza pęczak 1000g	Produkt w 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy, wyprodukowana z ziaren jęczmienia, bez łusek, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowane w worki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	50
13.	Makaron nitka Czaniecki lub równoważny op.250g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	250
14.	Makaron spaghetti Lubella lub równoważny op.400g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: · wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Długość makaronu nie mniejsza niż 24cm. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	380
15.	Makaron świderki Lubella lub równoważny op.400g	Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 351kcal, · białko 13g, · węglowodany 70g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	400

16.	Makaron pióra Lubella lub równoważny op.400g	Opakowanie jednostkowe masa netto 400 g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: · wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	250
17.	Makaron kokardki Lubella lub równoważny op.400g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: · wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	40
18.	Makaron zacierkowy op. 250g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: · wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	8
19.	Mąka pszenna 1000g	Mąka pszenna 1 kg, otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy, pakowana w torebki, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	160
20.	Makaron literki Lubella lub równoważny 400g	Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: · wartość energetyczna 350kcal · białko 13 g · węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	5
21.	Mąka ziemniaczana op.500g	Produkt w 100% naturalny, czysta skrobia ziemniaczana. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek domieszki, wypełniacze, konserwanty, barwniki czy inne dodatki chemiczne, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, bez oznak zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	8

22.	Mąka krupczatka op. 1000g	Produkt w 100% naturalny, czysta mąka pszenna. Niedopuszczalne są jakiekolwiek domieszki, wypełniacze, konserwanty, barwniki czy inne dodatki chemiczne. Produkt sypki, o charakterystycznej, grubokaszowej (grysikowej) strukturze, wyczuwalnej pod palcami jako "piasek". Jednorodny, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	2
23.	Otręby owsiane/pszenne op.150g	Otręby pszenne sypkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	5
24.	Płatki kukurydziane 600g	Grys kukurydziany, cukier, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny (alergen), emulgator (np. mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E471), ewentualnie witaminy i składniki mineralne (jeśli wymagane są płatki fortyfikowane). Cienkie, płaskie, nieregularne płatki o chrupiącej, lekkiej strukturze. Sypkie, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	70
25.	Płatki gryczane 400g	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki gryczane. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy i naturalnie bezglutenowy (co jest istotne dla alergików). Płaskie, cienkie płatki o nieregularnym kształcie. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	20
26.	Płatki jaglane 200g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki jaglane. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy i naturalnie bezglutenowy (co jest istotne dla alergików). Płaskie, cienkie płatki o nieregularnym kształcie. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	75

27.	Płatki jęczmienne op.400g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki jęczmienne. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Płaskie, cienkie płatki o nieregularnym kształcie. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	65
28.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste op.200g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki orkiszowe. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Smak łagodny, lekko orzechowy, charakterystyczny dla orkisz, bez obcych posmaków (np. gorzkiego, stęchłego, pleśni). Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	75
29.	Płatki owsiane górskie op.400g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki owsiane. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Płaskie, cienkie (lub grube) płatki o nieregularnym kształcie. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	65
30.	Pałki kukurydziane op. 50g	Produkt w 100% naturalny, czysty gryś kukurydziany. Bez dodatku soli (lub z minimalną ilością), cukru (lub bez dodatku, tylko naturalnie występujące cukry), tłuszczów, konserwantów, barwników czy aromatów. Smak łagodny, kukurydziany, neutralny, bez obcych posmaków (np. gorzkiego, stęchłego, pleśni). Zapach neutralny, kukurydziany. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	30
31.	Płatki ryżowe op.250g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki ryżowe. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Smak łagodny, neutralny, charakterystyczny dla ryżu, bez obcych posmaków (np. gorzkiego, stęchłego, pleśni). Zapach neutralny, zbożowy, bez obcych zapachów. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	75

32.	Płatki żytnie op.200g Kupiec lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czyste płatki żytnie. Bez dodatku soli, cukru, wypełniaczy, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Smak łagodny, charakterystyczny dla żyta, z wyczuwalną nutą razową, bez obcych posmaków (np. gorzkiego, stęchlizny, pleśni). Zapach neutralny, zbożowy, bez obcych zapachów. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	35
33.	Wafle ryżowe BIO, po 7 miesiącu op.30g HIPPI lub równoważne	Produkt w 100% naturalny, czysty ryż. Niedopuszczalny jest dodatek soli, cukru, tłuszczów, konserwantów, barwników, aromatów czy innych dodatków chemicznych. Okrągłe, sprasowane wafle o porowatej, napowietrzonej strukturze. Konsystencja lekka, bardzo krucha. Dostosowana do dzieci w wieku żłobkowym. Produkt czysty, bez zanieczyszczeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	40
34.	Ryż biały 1000g	Produkt w 100% naturalny, czyste ziarno ryżu. Bez dodatku soli, cukru, konserwantów, barwników czy innych dodatków chemicznych. Produkt jednoskładnikowy. Całe, sypkie ziarno, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	150

Zadanie nr 6

„Dostawa nabiału dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 3 razy

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Jajka	jaja dezynfekowane, naświetlane - zgodnie z klasą 1 A, średnie M- jajka o wadze od 53-63g każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub adres, klasę jakości kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	8500
2.	Jogurt naturalny gęsty 400g	Wygląd: skrzep jednolity, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, płynna. Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 2%. Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	300

3.	Jogurt wieloowocowy pitny 250ml , bez laktozy	Jogurt pitny owocowy, różne smaki 0,25l. - smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego owocu, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem owocu, konsystencja: jednolita, gęsta, barwa: jednolita w swojej masie , różne smaki do wyboru kupującego, bez dodatkowego cukru, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, aromatów i regulatorów kwasowości; naturalnie słodzony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy	szt.	3933
4.	Kefir 400g	Kefir wyprodukowany z mleka krowiego. Smak i zapach czysty, charakterystyczny dla kefiru, lekko kwaśny, orzeźwiający, pozbawiony obcych smaków i zapachów (np. stęchlizny, pleśni, metalicznego posmaku). Konsystencja i barwa jednolita, płynna, bez grudek skrzepu, ewentualnie z dopuszczalnym lekkim wydzieleniem serwatki na powierzchni, łatwo mieszalna. Barwa biała lub kremowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	280
5.	Masło 200g (min. zaw. tłuszczu 83 %)	Masło min. 83% - z mleka krowiego, bez dodatków, nie solone, w kostkach o masie 200g i zawartości tłuszczu min. 83%; smak czysty, charakterystyczny, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowaną, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, jasno żółta. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	szt.	1100
6.	Maślanka 300g	Maślanka naturalna , zawartość tłuszczu minimum 1,5%, bez konserwantów, bez stabilizatorów i substancji zagęszczających. Smak i zapach czysty, charakterystyczny dla maślanki, lekko kwaśny, orzeźwiający, pozbawiony obcych smaków i zapachów (np. stęchlizny, pleśni). Konsystencja i barwa jednolita, rzadka, płynna, bez grudek skrzepu. Barwa biała lub lekko kremowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	250
7.	Mleko 3,2% 1l	Mleko 3,2%, karton - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa biała do jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane; zawartość białka 3,2 %; bez uszkodzeń mechanicznych; . Konsystencja i barwa: Jednorodna, płynna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i skrzepów. Barwa biała. Mleko krowie standaryzowane. Produkt bez dodatku konserwantów, barwników i sztucznych aromatów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	1300

8.	Ser biały półtłusty	Ser twarogowy z mleka krowiego, niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący 15 (+/- 2) %. Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	kg	180
9.	Serek śmietankowy 200g	Serek naturalny śmietankowy do smarowania, bez dodatku żelatyny wieprzowej, bez konserwantów, bez stabilizatorów i substancji zagęszczających, Smak: Naturalny (bez dodatków smakowych, ziół, warzyw itp., łagodny, bez obcych posmaków. Konsystencja i barwa jednolita, gładka, kremowa, łatwa do rozsmarowania, bez grudek. Barwa biała lub lekko kremowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	45
10.	Serek ziarnisty 200g	Konsystencja i barwa składa się z oddzielnych, sprężystych ziaren twarogowych (skrzepu) zanurzonych w śmietance. Konsystencja jednolita w obrębie ziaren i śmietanki. Barwa ziaren biała do kremowej, barwa śmietanki biała. Składa się z oddzielnych, sprężystych ziaren twarogowych (skrzepu) zanurzonych w śmietance. Konsystencja jednolita w obrębie ziaren i śmietanki. Barwa ziaren biała do kremowej, barwa śmietanki biała. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	45
11.	Ser żółty pełnotłusty	Ser podpuszczkowy, dojrzewający. Wyprodukowany z mleka krowiego, pasteryzowanego. Smak i zapach charakterystyczny dla danego typu sera, łagodny, czysty, bez obcych smaków i zapachów (np. gorzkiego, pleśni, amoniaku), miąższ jednolity, sprężysty, bez spękań i pleśni. Barwa jednolita, od jasnożółtej do żółtej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	35
12.	Ser mozzarella 125g	Wyprodukowany z mleka krowiego, pasteryzowanego. Świeża mozzarella (kulki w zalewie solankowej/serwatkowej). Smak i zapach delikatny, łagodny, mleczny, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, elastyczna. Barwa biała lub lekko kremowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	szt.	25
13.	Ser typu feta 12% tłuszczu 270g	ser z mleka krowiego, smak i zapach charakterystyczny dla sera solankowego, słony, lekko kwaskowy, wyrazisty, bez obcych smaków i zapachów. Miąższ jednolity, zwarty, ale kruchy, bez dziur, łatwy do krojenia lub kruszenia. Barwa biała lub lekko kremowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	szt.	15

14.	Ser żółty w plastrach 150g	Ser żółty w plastrach, podpuszczkowy dojrzewający typu holenderskiego lub holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w masie), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	20
15.	Śmietanka 30% 250ml	Śmietana pasteryzowana, zawartość tłuszczu 30%. Produkt płynny, jednorodny, bez zanieczyszczeń i ciał obcych. Smak i zapach charakterystyczny dla pasteryzowanej śmietanki, bez obcych posmaków i zapachów (np. kwaśnych, gorzkich, stęchłych). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	10
16.	Śmietana 18% 400g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt.	550

Zadanie nr 7

„Dostawa mrożonek dla Szkoły Podstawowej w Padwi Narodowej”

Maksymalna ilość dostaw w tygodniu: 1 raz

L.p.	Nazwa	Opis	Nazwa JM	Ilość
1	2	3	4	5
1.	Brokuły mrożone	Brokuł mrożony - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	35
2.	Dorsz mrożony filet SHP b/s	Dorsz - Filet bez skóry - kat. I, produkt mrożony SHP, bez ości, 100% mięsa, bez krwiaków, bez uszkodzeń mechanicznych mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	18
3.	Fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona	Fasolka szparagowa mrożona zielona - cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	35
4.	Fasolka szparagowa żółta, cięta, mrożona	Fasolka szparagowa żółta - cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	35

5.	Filet z ryby Limanda żółtopłetwa b/s	Filety, bez skóry (b/s), bez ości. Produkt mrożony. Klasa I. Mięso zwarte, chude, bez uszkodzeń mechanicznych, o barwie charakterystycznej dla gatunku, pozbawione obcych zapachów (np. stęchlizny, jełczenia). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	280
6.	Filet z ryby Miruna SHP B/S, b/s	Ryba miruna - produkt głęboko mrożony, 5% lodu, BEZ SKÓRY 100%, kaliber 110-170, SHP, opakowanie 6,8kg standard- nowozelandzka. Klasa I. Mięso zwarte, jędrne, białe lub jasne, bez uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów (np. stęchlizny, jełczenia). Po rozmrożeniu dopuszczalny ubytek masy (wyciek) nie większy niż 10%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	400
7.	Groszek zielony mrożony	Groszek zielony mrożony - barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	25
8.	Kalafior mrożony	Kalafior mrożony - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	35
9.	Łosoś mrożony	Łosoś filet mrożony SHP b/s, kat. I, produkt świeży, bez ości, 100 % mięsa, bez krwiaków, bez uszkodzeń mięsa. Mięso zwarte, jędrne, o barwie charakterystycznej dla łososia (od jasnoróżowej do intensywnie łososiowej), bez uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów (np. stęchlizny, jełczenia). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 1 miesiąc od daty dostawy	kg	18
10.	Maliny mrożone	Maliny mrożone całe - bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych. Klasa A. Owoce powinny być całe, dojrzałe, o naturalnej barwie (czerwonej/różowej), jędrne. Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych, liści, szypulek, pleśni, nadgnicia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	40
11.	Mieszanka wielowarzywna	Mieszanka warzywna mrożona 7 -składnikowa bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	40

12.	Mieszanka kompotowa	Mieszanka kompotowa - mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	70
13.	Paluszki rybne z fileta TIKO FROSTA lub równoważne	Półprodukt spożywczy w postaci niewielkich (30-35 gramów/sztuka) z bloków mrożonego mięsa rybiego w gotowej panierce, wytworzony z filetów białego mięsa ryb: dorsza, mintaja, miruny lub morszczuka, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18C. Zawartość wagowa mięsa ryb w składzie produktu minimum 65%. Niedopuszczalne: zawartość gumy guar oraz syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku. Panierka sypka (15%) (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma), drożdże, olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	210
14.	Pierogi ruskie op.450g SWISS POL lub równoważne	Produkty uformowane z ciasta pierogowego. Poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po ugotowaniu. Smak i zapach łagodny, typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z sera, ziemniaków i cebuli; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Bez konserwantów. Min. zawartość farszu 30%, min. zawartość sera białego 12%, min. Zawartość ziemniaków 28% . Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	2016
15.	Truskawki mrożone	Truskawki mrożone - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	40
16.	Szpinak mrożony	Produkt głęboko mrożony, ze świeżych liści szpinaku, nieoblodzony. Bez zanieczyszczeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	5
17.	Śliwki mrożone	Śliwka mrożona- bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	5
18.	Wiśnie mrożone	barwa typowa dla wiśni bez obcych posmaków ,owoce całe bez pestek, nieoblodzone nie uszkodzone mechanicznie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	kg	5

Zamawiający