Nr sprawy: ZSPŁ.241.04.2026 ` Załącznik Nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Zakres zamówienia obejmuje dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Łochowie**
2. **Przedmiot zamówienia podzielony został na 6 części**:
   I. część zamówienia – dostawa produktów ogólnospożywczych i mleczarskich;
   II. część zamówienia – dostawa drobiu i produktów drobiowych;
   III. część zamówienia – dostawa mięs, wędlin i podrobów;
   IV. część zamówienia - dostawa świeżych warzyw i owoców;
   V. część zamówienia – dostawa mrożonek (ryby, warzywa, owoce);
   VI. część zamówienia – dostawa produktów gotowych (garmażerka);
3. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów spożywczych w asortymencie i ilościach podanych w formularzach asortymentowo – cenowych stanowiących załączniki nr 2, nr 3, nr 4, nr 5, nr 6 i nr 7 do SWZ, z podziałem na poszczególne części, z których każda stanowi odrębny przedmiot zamówienia.
4. Dopuszcza się składania ofert częściowych.
5. Liczba części: **6.**
6. Każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.
7. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę dla danej części.
8. Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy: 6 części.
9. Informacja dotycząca rozwiązań równoważnych opisana została w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
10. Wypełniając formularz cenowy należy wypełnić**:**

dane dotyczące wykonawcy:

- nazwa wykonawcy
- adres siedziby wykonawcy
- NIP, REGON

należy uzupełnić kolumny:

- cena jednostkowa brutto PLN – **ta kolumna musi zostać uzupełniona!**
- stawka VAT w (%) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona!**
- cena jednostkowa netto (PLN) - kolumna wylicza się automatycznie
- wartość brutto (PLN) – kolumna wylicza się automatycznie
- wartość netto (PLN) – kolumna wylicza się automatycznie
- razem wartość brutto za całą część zamówienia podlicza się automatycznie na końcu formularza

11. Ilekroć w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia jest mowa o materiałach, urządzeniach itp. z podaniem znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, to przyjmuje się, że wskazaniom takim towarzyszą wyrazy „lub równoważne". Oznaczenia i nazwy własne produktów służą wyłącznie do opisania minimalnych parametrów technicznych, które powinny spełniać te produkty. Jeżeli w dokumentach zamówienia znajduje się wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę (nazwy własne), a Zamawiający nie określił kryteriów równoważności, o których mowa w art. 99 ust. 6 ustawy, to należy traktować je jako niebyłe. Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp w sytuacji, gdy w dokumentach zamówienia opisujących przedmiot zamówienia, zawarto odniesienie do norm, ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, to Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w każdej takiej normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych. W związku z powyższym należy przyjąć, że każdej: normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych występujących w opisie przedmiotu zamówienia towarzyszą wyrazy „lub równoważne". Zgodnie z art. 101 ust. 5 Pzp Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym w tych dokumentach, jest obowiązany udowodnić, poprzez dołączenie do oferty stosownych przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104–107 ustawy Pzp, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

12. Wskazanie przez Zamawiającego marki lub nazwy handlowej określa klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia.

13. Za zgodą Zamawiającego przedmiot postępowania dostarczany w opakowaniach może posiadać inną gramaturę z zastrzeżeniem, że zachowana zostaje jakość i wartość przeliczeniowa.

14. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP (Goud Agricultural Practice) lub EUREPGAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005.

15. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach. Artykuły dostawy muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

16. Wszystkie dostarczane produkty muszą być pełnowartościowe z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni.

17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

18. Wraz z przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć w niezbędnym zakresie, instrukcje w języku polskim dotyczące magazynowania i przechowywania, jeżeli dostarczone produkty wymagają szczególnych warunków magazynowania i przechowywania, a także dokumenty identyfikacji.

18. W przypadku realizacji umowy dla asortymentu z części II i części III zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania przy każdej dostawie specyfikacji produktu spożywczego lub

handlowego dokumentu identyfikacji dla mięsa i produktów wędliniarskich oraz świadectwa zdrowia dla drobiu, w formie pisemnej lub elektronicznej.

19. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.

20. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad w **ciągu maksymalnie 3 godzin** na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań. Powyższe stanowi kryterium wyboru ofert zgodnie z rozdziałem XXI SWZ.

21. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.

22. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

23. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.

24. Podane w szczegółowych formularzach cenowych (Załączniki 2-7) ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy. Z tytułu niezrealizowania wskazanych ilości, Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

25. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności), na własny koszt i ryzyko, bezpośrednio do placówki Zamawiającego.

26. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

27. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego e-mailem bądź telefonicznie. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona.

28. Dostawa następować będzie, na podstawie odrębnych zleceń w ilościach przedmiotu zamówienia, podanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego drogą telefoniczną z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, w ciągu trwania umowy dla asortymentu wszystkich części. Zamówienia będą realizowane według poszczególnych grup produktów i tak dla grupy I, II, III, każdego dnia tygodnia tj. poniedziałek , wtorek, środa, czwartek, piątek, dla grupy IV, trzy razy w tygodniu tj. poniedziałek, środa i piątek, dla grup V raz w tygodniu (dzień do ustalenia) i dla grupy VI raz lub dwa razy w miesiącu w zależności od zapotrzebowania z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godz. od 6^{0o} do 8^{oo} do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na terenie jego obiektów: magazyn żywności – Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Łochowie. W przypadku, gdy termin dostawy wypadnie w dzień ustawowo wolny Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą wyznaczy inny termin dostawy.

29. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.

30. Zamawiający gwarantuje, iż w okresie obowiązywania umowy dokona zamówień na kwotę minimum 60% maksymalnego zobowiązania.

31. Stosownie do art. 441 ustawy PZP, Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zwiększonego zapotrzebowania, może skorzystać z prawa opcji w postaci możliwości zamówienia dodatkowo

do 40% artykułów spożywczych, stanowiących przedmiot zamówienia w cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy, na warunkach i w terminach określonych we wzorze umowy (załącznik nr 11 do SWZ), a Wykonawca zobowiązuje się uprawnienie to zrealizować w razie skorzystania z niego przez Zamawiającego.

32. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

1) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej„ rozporządzeniem nr 178/2002"

2) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448),

3) Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004 (Dz.U.UE.L.2004.139.1)

33. Przewidywana ilość dostarczanych artykułów:

Część 1 - Dostawa produktów ogólnospożywczych i mleczarskich

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Ananas puszka		565-580 g	60	szt.
2	Drożdże		100g	80	szt.
3	Bułka tarta Kupiec		400g	50	szt.
4	Bułka tarta Piątnica		500 g	50	szt.
5	Baton z bakaliami		40 g	230	szt.
6	Barszcz biały Winiary		65g	60	szt.
7	Bazylia Prymat		8-10 g	45	szt.
8	Barszcz czerwony Krakus butelka		300 ml	20	szt.
9	Brzoskwinia Puszka Kler		820-825 g	50	szt.
10	Czekolada mleczna Wedel		80-100 g	120	szt.
11	Czekolada truskawkowa WEDEL		80-100 g	110	szt.
12	Ciastka owsiane z suszonymi owocami		30-50 g	230	szt.
13	Cukier kryształ biały		1 kg	120	szt.
14	Cukier puder Diamant		400 g	18	szt.
15	Cukier Wanilinowy		30 g	60	szt.
16	Chrzan Tarty		170-190 g	20	szt.
17	Ciastka zbożowe bez cukru z suszonymi owocami		300 g	460	szt.
18	Czosnek granulowany kl I		20 g	250	szt.
19	Czosnek granulowany kl I		1 kg	2	szt.
20	Czosnek niedźwiedzi kl I		20 g	30	szt.
21	Curry kl I		20g	20	szt.
22	Czarnuszka kl I		20 g	2	szt.
23	Ciecierzyca kl I		1 kg	30	szt.
24	Ciecierzyca kl I		500g	10	szt.

25	Ciecierzyca gotowana puszka		400g	100	szt.
26	Cynamon mielony Kl I		15- 20g	15	szt.
27	Cząber kl I		20 g	5	szt.
28	Delicje szampańskie		147 g	230	szt.
29	Dżem truskawkowy 100% owoców bez dodatku substancji słodzących , syropu glukozowego		300g	20	szt.
30	Przyprawa uniwersalna warzywna bez glutaminianu sodu		1 kg	30	szt.
31	Estragon Kamis		10g	3	szt.
32	Fasola Jaś Polgreen Srednia		500g	130	szt.
33	Fasola konserwowa czerwona Kwidzyn		400g	80	szt.
34	Gałka muszkatałowa kl l		10g	16	szt.
35	Czekolada gorzka 70%		90 g	240	szt.
36	Grzyby suszone		20g	100	szt.
37	Groch połówki kl I		500g	100	szt.
38	Grzanki pszenne Mamut		150g	5	szt.
39	Groszek ptysiowy Mamut		300g	4	szt.
40	Herbata Ahmed Tea 100szt		200g	5	szt.
41	Herbata TET 100szt		200g	5	szt.
42	Herbata Hibiskus		100g	30	szt.
43	Herbatniki Petit Beurre		200g	230	szt.
44	Helio Natura Soft Żurawina suszona		100g	210	szt.
45	Imbir mielony kl l		20g	5	szt.
46	Jajka			3000	szt.
47	Jogurt owocowy do picia różne smaki typu Bakoma		300-350g	450	szt.
48	Jogurt z musem owocowym różne smaki typu Fantazja		250-300g	220	szt.
49	Jogurt z chrupkami typu Fantazja		250-300g	220	szt.
50	Jogurt Grecki Mlekpol		350g	25	szt.
51	Jogurt naturalny Bakoma		370g	50	szt.
52	Kefir Sokólski Mlekpol		200ml	220	szt.
53	Kakao Puchatek		300g	4	szt.
54	Kasza kukurydziana kl l		500g	2	szt.
55	Kuskus perłowy kl l		400g	20	szt.
56	Kasza owsiana kl l		400g	3	szt.
57	Kasza gryczana palona Polgreen		1 kg	50	szt.
58	Kasza pęczak Polgreen		1 kg	50	szt.
59	Kasza jęczmienna gruba Polgreen		1 kg	80	szt.
60	Kasza jęczmienna perłowa Szczytno		400g	20	szt.
61	Kasza kuskus Melvit		350g	80	szt.
62	Kasza Bulgur Kupiec		1 kg	40	szt.
63	Kasza Jaglana polgreen		1kg	10	szt.
64	Koncentrat pomidorowy 900g zawartość ekstraktu min 30% ,skład: 99,5%pomidorów,sól		900g	34	szt.
65	Kotlety sojowe Sante		100g	70	szt.
66	Konfitura Żurawinowa Łowicz		230g	3	szt.

67	Ketchup Pudliszki		450-465g	10	szt.
68	Kinder Schoko Bons		125g	230	szt.
69	Kukurydza konserwowa Splendor		340-420g	100	szt.
70	Kwasek cytrynowy kl l		50g	26	szt.
71	Lubczyk kl l		8g	3	szt.
72	Liść laurowy kl l		50g	6	szt.
73	Makaron Orzo		500g	20	szt.
74	Makaron spaghetti Lubella		400-500g	80	szt.
75	Makaron łazanki Lubella		500g	72	szt.
76	Makaron spaghetti z mąki pszennej twardej Durum		500g	80	szt.
77	Makaron kokardki Lubella		400g	54	szt.
78	Makaron kolanka Lubella		500g	60	szt.
79	Makaron pióra Lubella		400g	54	szt.
80	Makaron nitki Lubella		400g	72	szt.
81	Makaron Tagiatelle Lubella		400g	54	szt.
82	Makaron muszelki mini Lubella		400g	30	szt.
83	Makaron Krajanka Lubella		400g	20	szt.
84	Makaron zacierka królewska Goliard		250g	22	szt.
85	Makaron świderek, uszka Lubella		500g	100	szt.
86	Makaron pełnoziarnisty świderek ,różne rodzaje		400g	100	szt.
87	Makaron pełnoziarnisty Pióra Lubella		400g	60	szt.
88	Makaron z czerwonej soczewicy		400g	15	szt.
89	Makaron orkiszowy		400g	10	szt.
90	Maślanka naturalna Garwolin		200ml	180	szt.
91	Migdały płatki Kresto		150g	10	szt.
92	Makaron muszla duża		300g	10	szt.
93	Mleko owsiane Alpro		1l	10	szt.
94	Mąka ziemniaczana		1 kg	10	szt.
95	Mąka kukurydziana bezglutenowa		1 kg	10	szt.
96	Mąka Krupczatka		1 kg	5	szt.
97	Mąka ryżowa		1 kg	10	szt.
98	Mąka orkiszowa		1 kg	10	szt.
99	Mąka migdałowa		500 kg	10	szt.
100	Mąka z Płaskurki		1 kg	2	szt.
101	Mąka pełnoziarnista pszenna		1 kg	20	szt.
102	Mąka razowa		1 kg	10	szt.
103	Mascarpone		500g	30	szt.
104	Mleko kokosowe		500ml	50	szt.
105	Masło roślinne		500g	20	szt.
106	Mleko czekoladowe ,waniliowe		200ml	400	szt.
107	Musztarda francuska Prymat		185g	5	szt.
108	Musztarda sarepska Prymat		180g	10	szt.
109	Musztarda rosyjska Prymat		180g	2	szt.
110	Musztarda miodowa Prymat		180 g	5	szt.
111	Masło śmietankowe 82% skład : śmietanka pasteryzowana bez żadnych dodatków		200g	100	szt.

112	Miód		1000g	8	szt.
113	Majeranek suszony kl l		50g	12	szt.
114	Mleko 3,2% butelka		1l	10	szt.
115	Mleko 3,2% UHT		1l	50	szt.
116	Mleko 2,0% UHT		1l	10	szt.
117	Mleko 2,0% butelka		1l	10	szt.
118	Masło klarowane		250-500g	40	szt.
119	Majonez Mosso Napoleoński		900g	36	szt.
120	Mąka pszenna Kurpiowska		1 kg	120	szt.
121	Mus owocowy 100% z dodatkiem vit C, zawiera naturalnie występujące cukry		100g	600	szt.
122	Mieszanka studencka Bakalland		100g	220	szt.
123	Nasiona Chia		500g	10	szt.
124	Napój roślinny migdałowy		1l	5	szt.
125	Napój roślinny kokosowy		1l	5	szt.
126	Napój roślinny sojowy		1l	5	szt.
127	Ogórek konserwowy		900g	100	szt.
128	Olej rzepakowy Kujawski		1l	280	szt.
129	Oliwa z oliwek Extra Virgin do smażenia		1l	30	szt.
130	Oliwa z oliwek Basso		1l	5	szt.
131	Olej lniany		1l	5	szt.
132	Olej lniany		500ml	10	szt.
133	Oregano suszone kl l		8-10 g	40	szt.
134	Ocet balsamiczny Kamis		250ml	2	szt.
135	Ocet spirytusowy		1l	2	szt.
136	Ocet jabłkowy Unifood		225ml	5	szt.
137	Przecier pomidorowy, produkt pasteryzowany, kartonik skład: przeceir pomidorowy, bez sztucznych konserwantów i barwników		500g	100	szt.
138	Pieprz czarny mielony kl l		100g	16	szt.
139	Przyp. Do kurczaka złocista kl l		20g	60	szt.
140	Przyp. Do flaków kl l		20g	5	szt.
141	Przyp. Do kuchni chińskiej kl l		20g	3	szt.
142	Przyp. Do kuchni meksykańskiej kl l		25g	5	szt.
143	Przyp. Do gulaszu kl l		20g	30	szt.
144	Przyp.do ziemniaków kl l		25g	30	szt.
145	Pomidory suszone w zalewie Rolnik		720ml	60	szt.
146	Pestki dyni kl l		200 g	40	szt.
147	Papryka konserwowa Orzech		660g	12	szt.
148	Przyp.do karkówki klasyczna Kamis		20g	70	szt.
149	Przyp. Do kuchni węgierskiej Prymat		100 g	5	szt.
150	Przyp. Do fasoli Prymat		20g	10	szt.
151	Przyp. Kolendra Kamis		20g	3	szt.
152	Przyp.do żurku Kamis		25g	10	szt.
153	Pieprz ziołowy Kamis		15g	12	szt.
154	Pieprz biały Prymat		20g	2	szt.
155	Pieprz cytrynowy Kamis		20g	3	szt.

156	Przyp. Do gyrosa Prymat		20g	60	szt.
157	Przyp. Do indyka Kamis		20g	40	szt.
158	Papryka słodka Prymat		20g	80	szt.
159	Pieprz ziarnisty Kamis		20g	4	szt.
160	Papryka ostra Prymat		20g	10	szt.
161	Przyp. Do ryb Kamis		20g	10	szt.
162	Powidła śliwkowe M&k		300g	48	szt.
163	Przyp. Do mięsa wiep. Klasyczna Prymat		20g	10	szt.
164	Pomidory krojone		400g	100	szt.
165	Pesto zielone		180g	30	szt.
166	Ptasie mleczko Wedel		340g	230	szt.
167	Pierniki Toruńskie		150g	230	szt.
168	Parmezan		200g	50	szt.
169	Pasta Curry		165-180g	5	szt.
170	Ryż brązowy		1kg	80	szt.
171	Ryż paraboliczny Polgreen		1kg	40	szt.
172	Ryż Jaśminowy Polgreen		1 kg	20	szt.
173	Rozmaryn Prymat		20g	5	szt.
174	Ryż biały Sotto		1 kg	60	szt.
175	Rodzynki sułtańskie Bakalland		1kg	20	szt.
176	Słonecznik łuskany kl l		1 kg	5	szt.
177	Sól jodowana, sodowo-potasowa, bez dodatku substancji przeciwzbrylających		1kg	70	szt.
178	Sezam biały Sante		300g	5	szt.
179	Siemię lniane kl l mielone		300g	10	szt.
180	Soczewica czerwona Polgeen		400g	80	szt.
181	Soczewica zielona Polgreen		400g	5	szt.
182	Syrop klonowy Bio planet		250g	20	szt.
183	Ser tofu Silken		300-340g	40	szt.
184	Serek Hochland bloczek topiony		90g	30	szt.
185	Ser mozarella blok		1 kg	10	szt.
186	Smalec wyborowy		250g	30	szt.
187	Ser mozarella kulki małe		100g	10	szt.
188	Ser mozarella kulki duże		250g	50	szt.
189	Ser Feta Favita		270g	20	szt.
190	Ser żółty Gouda blok		1 kg	20	szt.
191	Ser żółty Zamoyski		1kg	10	szt.
192	Sól czosnkowa- sól 70%, czosnek 30%		20g	50	szt.
193	Sos chiński Bona		900g	40	szt.
194	Sos chiński Bona		500g	20	szt.
195	Sos spaghetti pomidory min 158 g na 100g produktu, cebula,cukier,sól,pomidory suszone, czosnek, olej rzepakowy, zioła bez regulatorów kwasowości		500g	40	szt.

196	Sos spaghetti pomidory min 158 g na 100g produktu, cebula,cukier,sól,pomidory suszone, czosnek, olej rzepakowy, zioła bez regulatorów kwasowości		900g	20	szt.
197	Sos Boloński Bona		900g	10	szt.
198	Sos Boloński Bona		500g	50	szt.
199	Sos słodko-kwaśny Bona		800g	10	szt.
200	Sos słodko-kwaśny Łowicz		500g	50	szt.
201	Szczaw siekany skład:pokrojone liście szczawiu 97% min, sól		280ml	60	szt.
202	Sos Francuski Prymat		8-10g	30	szt.
203	Sos paprykowy Knorr		8-10g	20	szt.
204	Sos Grecki Prymat		8-10g	30	szt.
205	Sos ziołowy Knorr		8-10g	20	szt.
206	Śmietana 12% Łaciata		500ml	80	szt.
207	Śmietana 18% Piątnica		400g	20	szt.
208	Śmietana 30% Łaciata		500ml	40	szt.
209	Sos sojowy Unifooed Jasny		150ml	2	szt.
210	Sos sojowy Unifooed Jasny		1l	1	szt.
211	Sos sojowy Tao Tao ciemny		1l	3	szt.
212	Sos sojowy Tao Tao ciemny		150ml	5	szt.
213	Sos Meksykański Bona		800g	5	szt.
214	Sos Meksykański Bona		500g	12	szt.
215	Sos Węgierski Łowicz		500g	6	szt.
216	Twaróg mielony Osm Kosów		1 kg	50	szt.
217	Twaróg półtłusty krajanka Kosów		1kg	20	szt.
218	Tymianek Prymat		8-10g	5	szt.
219	Wafle ryżowe Z polewą jogurtową, czekoladową Sante		65g	230	szt.
220	Zioła prowansalskie		8-10g	10	szt.
221	Ziele angielskie		100g	12	szt.
222	Żurawina do mięs Łowicz		230g	3	szt.
223	Żurek torebka Winiary		49g	50	szt.
224	Żurek Bajmm domowy butelka		500ml	10	szt.
225	Papryka słodka płatki		20g	5	szt.
226	Olej ryżowy		500ml	2	szt.
227	Olej z pestek winogron		500ml	2	szt.
228	Olej z pestek winogron		1l	2	szt.
229	Orzechy pini		250g	5	szt.
230	Orzechy nerkowca nie solone		200g	2	szt.

Część 2 – Drób i podroby drobiowe

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Bioderka ,, udziec z kurczaka"mięso świeże, uboju i obróbki poubojowej kurcząt,niemrożone, 100-150 g.Linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia powinna być czysta , wolna od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni jasnoróżowa bez wylewów krwawych. Zapach naturalny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa		luz	320	kg
2	Mielone z indyka , mięso świeże surowe ,niemrożone pozbawione kości czyste wolne od zabrudzeń lub krwi		luz	50	kg
3	Porcje z kaczki, mięso świeże , surowe .		luz	12	kg
4	Piersi z kurczaka, mięso surowe świeże niemrożone wyselekcjonowane z piersi kurczaka pozbawione kości i skóry i chrząstek wolne od substancji obcych, zabrudzeń i krwi,koloru jasnoróżowego		luz	450	kg
5	Mielone z kurczaka, mięso świeże ,surowe bez kości i zabrudzeń		luz	80	kg
6	Skrzydła z indyka ,mięso świeże niemrożone. Element tuszki indyczej.Powierzchnia powinna być czysta i wolna od zabrudzeń lub krwi.Barwa naturalna, jasnoróżowa , skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.		luz	180	,
7	Pałka z kurczaka , mięso świeże,niemrożone. Udziec prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi. Nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa naturalna jasnoróżowa bez uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu , 80-100g		luz	20	kg
8	Udziec z indyka mięso surowe,świeże, niemrożone, pozbawione kości, skóry , wolne od zabrudzeń krwi, barwy naturalnej o zapachu charakterystycznym dla drobiu		luz	50	kg

9	Piersi z indyka , mięso surowe ,świeże, niemrożone, nienastrzykiwane, wyselekcjonowane z piersi indyka, pozbawione skóry , kości i ścięgien, czyste wolne od zabrudzeń lub krwi, barwy naturalnej, jasnoróżowej		luz	60	kg
10	Szyje z indyka , mięso świeże , niemrożone, o zapachu charakterystycznym dla drobiu		luz	12	kg
11	Porcje rosołowe, mięso świeże, niemrożone, w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj.produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt-usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Barwa naturalna , bez uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa.		luz	10	kg
12	Bioderka wytrybowane ,, udziec z kurczaka"mięso świeże, pozbawione kości, uboju i obróbki poubojowej kurcząt,niemrożone, 100-150 g.Linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia powinna być czysta , wolna od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni jasnoróżowa bez wylewów krwawych. Zapach naturalny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu		luz	25	kg
13	Wątróbka drobiowa, indycza , gat I świeża, niemrożona ,niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa.		luz	25	kg
14	Udka z kurczaka ,, udziec +pałka " ze skórą i kością, bez nastrzyku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt		luz	25	kg
15	Pierś z kaczki mielona		luz	30	kg
16	Udka z kaczki		luz	10	kg
17	Wątróbka drobiowa, kacza , gat I świeża, niemrożona ,niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa.		luz	10	kg
18	Polędwiczki indycze		luz	25	kg
19	Biała kiełbasa z indyka 80-90 % mięsa		luz	10	kg

Część 3 - Dostawa mięs, wędlin i podrobów

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Biała kiełbasa parzona, bez substancji konserwujących, przeciwutleniaczy wzmacniaczy smaku, stabilizatarów, emulgatorów, sztucznych aromatów, głównie aromatu dymu wędzarniczego, bez dodatków białkowych	**Mięso wieprzowe min. 82% 10% mięsa wołowego**	15	kg	kg
2	Boczek wędzony b/k wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony. Bez dodatku substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, emulgatorów, sztucznych aromatów głownie aromatu dymu wędzarniczego, bez dodatków białkowych. Produkt pakowany próżniowo.		40	kg	kg
3	Boczek surowy b/k , pozbawiony kości , bez chrząstek i skóry, mięso świeże, nierozmrożone, jasno różowy kolor, tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami		80	kg	kg
4	Kości wędzone		10	kg	kg
5	Karkówka b/k, mięso chude, surowe, świeże, niemrożone, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka,niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości, przekrwień. Barwa mięśni, jasnoróżowa do czewronej, barwa tłuszczu :biała z odcieniem kremowym lub lekko różówym. Konsystencja jędrna i elastyczna.		200	kg	kg
6	Kiełbasa swojska cienka, chuda wieprzowa, parzona, zawartość mięsa 75%, średnio rozdrobniona. Wędlina o wysokiej zawartości mięsa i prostym składzie. Produkt pakowany próżniowo		30	kg	kg
7	Kiełbasa śląska cienka, chuda wieprzowa, parzona, zawartość mięsa 75%, średnio rozdrobniona. Wędlina o wysokiej zawartości mięsa i prostym składzie. Produkt pakowany próżniowo		30	kg	kg
8	Kości wieprzowe		10	kg	kg

9	Łopatka wieprzowa b/k, surowa, świeża, niemrożona, pozbawiona kości, bez fałd skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Barwa mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym		170	kg	kg
10	Mielone wieprzowe z łopatki bez kości, mięso świeże , surowe, niemrożone		300	kg	kg
11	Podgardle, świeże niemrożone		5	kg	kg
12	Polędwiczki wieprzowe- mięso surowe, świeże niemrożone, nienastrzykiwane, z niewielką ilością tłusczu		65	kg	kg
13	Słonina bez skóry, surowa ,niemrożona, bez głębszych nacięć, kolor biały z odcieniem kremowym lub lekko różowym		25	kg	kg
14	Szponder wołowy- mięso świeże z kością, niemrożone, surowe. Barwa ciemnoczerwonaz nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładkabez opiłków kości		15	kg	kg
15	Schab wieprzowy b/k- mięso surowe,świeże, niemrożone ,nienastrzykiwane. Kolor mięśni jasnoróżowy do czerwonego konsystencja jędrna i elastyczna		260	kg	kg
16	Szynka wieprzowa,, Kulka" surowa bez kości, mięso surowe, świeże, niemrożone, z niewielką ilością tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, nienastrzykiwane.		30	kg	kg
17	Szynka swojska tradycyjna wędzona , parzona o wysokiej zawartości mięsa i prostym składzie	Mięso wieprzowe min 82% mięsa	20	kg	kg
18	Łopatka wieprzowa b/k,,, kulka " surowa, świeża, niemrożona, pozbawiona kości, bez fałd skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Barwa mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym		30	kg	kg
19	Żeberka surowe paski, mięso świeże, niemrożone, mięso chude . Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia		60	kg	kg
20	Żeberka wędzone paski, bez dodatku substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku,stabilizatorów bez dodatków białkowych. Produkt pakowany próżniowo		25	kg	kg

21	Wołowe udziec b/k - mięso świeże surowe, niemrożone, mięso pozbawione kości wyselekcjonowane z części udźca bez ścięgien i tkanki tłuszczowej		23	kg	kg
22	Cielęcina mielona , udziec, bez kości, surowa świeża ,niemrożona niezakrwawiona,niepostrzępiona bez opiłków kości i przebarwień, konsystencja jędrna i elastyczna		23	kg	kg
23	Polędwica wołowa ,mięso surowe ,świeże bez opiłków kości,		23	kg	kg

Część 4 - Dostawa świeżych owoców i warzyw

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Arbuz klasa jakości I			20	kg
2	Awokado klasa jakości I			10	szt
3	Banany- gat. I ,żółte, twarde bez przebarwień, pęknięć i odgnieceń, średniej wielkości			300	kg
4	Brzoskwinia- gat. I, twarde bez przebarwień, pęknięć i odgnieceń, średniej wielkości			70	kg
5	Botwinka- gat. I , świeża, bez oznak uszkodzenia liści. Botwinka dostarczana w pęczkach o masie nie mniejszej niż 350g			20	szt
6	Buraki - gat I, buraki o głębokiej barwie, twarde, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości, bez zanieczyszceń			30	kg
7	Buraki gotowane pasteryzowane, bez dodatku octu			150	kg
8	Brokuły świeże gat I zielone, bez wykwitów, przebarwień i odgnieceń min .waga 400g			10	szt
9	Bazylia świeża, bez przebarwień ,nie zwiędnięta,			3	szt
10	Cukinia gat. I zielona nieprzemrożona , bez przebarweń i odgnieceń.Wielkość cukinii od 12-21cm i waga 100-225g			60	kg
11	Cebula- gat I,sucha, nieprzemrożona, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.			380	kg
12	Cebula czerwona - gat I,sucha, nieprzemrożona, średniej wielkości, bez przebarwieńi odgnieceń.			25	kg
13	Cebula cukrowa gat I,sucha, nieprzemrożona, średniej wielkości, bez przebarwień odgnieceń.			15	kg

14	Cytryna - gat I , żółta, cienka, gładka skórka, bez uszkodzeń i zapleśnień			40	kg
15	Czosnek polski, gat I, twarda i zwarta główka bez uszkodzeń i zapleśnień			40	szt
16	Dynia-hokkaido gat I, twarda i dojrzała bez uszkodzeń i zapleśnień			20	kg
17	Fasolka szparagowa żółta / zielona- świeża, twarda i dojrzała bez uszkodzeń i zapleśnień			70	kg
18	Gruszka Konferencja, Klapsa-gat I, twarda i dojrzała bez uszkodzeń i zapleśnień			250	kg
19	Gruszka suszona wędzona- gat I ,wysokiej jakości owoce suszone bez zapleśnień			5	kg
20	Jabłka Jonagored , Cortland -o zabarwieniu czerwowno-żółtym bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości 175 g			300	kg
21	Jabłka suszone - gat I ,wysokiej jakości owoce suszone bez zapleśnień			5	kg
22	Kalarepa gat I, świeża, twarda, o zabarwieniu zielonym, bez przebarwień odgnieceń i zapleśnień			17	kg
23	Kalafior-gat I, świeży, twardy, bez wykwitów, przebarwień i zapleśnień, bez liści. Min. waga kalafiora 600g			30	szt
24	Kabaczek			10	kg
25	Kapusta pekińska- gat I, świeża biało-zielona, bez uszkodzeń i zpaleśnień waga min. 400g			90	kg
26	Kapusta czerwona gat I, świeża twarda o intensywnym zabarwieniu, nie przerośnięta, bez przebarwień i uszkodzeń, średnie głowki -1500g			50	kg
27	Kapusta biała -gat I, świeża , biała ,twarda, bez uszkodzeń i zapleśnień,średnie główki waga - 2000-3000g			60	szt
28	Kapusta biała -gat I, świeża , biała ,twarda, bez uszkodzeń i zapleśnień, duże główki waga - 2500-4000g			40	szt
29	Kapusta biała młoda -gat I, świeża , biała ,twarda,nie przerośnięta bez uszkodzeń i zapleśnień, duże główki waga - 2200g			60	kg
30	Kapusta kiszona -gat I, świeża, niezakwaszana chemicznie, bez zapleśnień , bez kwasu mlekowego			200	kg
31	Kapusta kiszona młoda -gat I, świeża, niezakwaszana chemicznie, bez zapleśnień			60	kg
32	Kapusta włoska- gat I , świeża, zielona bez uszkodzeń i zapleśnień, duże główki,waga 2500-3500g			50	kg

33	Koperek ogrodowy -gat I, świeży, zielony, bez przebarwień i uszkodzeń, pęczki o masie nie mniejszej niż 80g			300	szt
34	Kolendra świeża- gat I , świeża , zielona , bez uszkodzeń i przebarwień.			2	szt
35	Kiwi gat I świeże, bez zapleśnień			10	szt
36	Limonka - gat I, świeża , bez przebarwień i odgnieceń			3	kg
37	Mix sałat (różne kompozycje)- gat I, pakowane próżniowo w przezroczystej folii, produkt myty gotowy do spożycia, bez przebarwień i zapleśnień, masa netto 150-200g			150	op
38	Mandarynka ,, Klementynki"-gat I, słodkie bez pestek, cienka skórka, bez przebarwień i uszkodzeń, średniej wielkości- 100g			100	kg
39	Morela suszona gat I, wysokiej jakości owoce suszone , bez zapleśnień			5	kg
40	Marchew -gat I, myta , twarda, bez przebarwień i zapleśnień, śreniej wielkości			80	kg
41	Mięta świeża, gat I, zielona, bez uszkodzeń i zapleśnień			10	szt
42	Natka pietruszki gat. I świeża, zielona , bez oznak zgnilizny, pęczki o masie nie mniejszej niż 70g			160	szt
43	Nektarynka gat I, świeże, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń,średniej wielkości do 130g			100	kg
44	Ogórek kwaszony gat I, twarde, średniej wielkości, niezakwaszane chemicznie, bez zapleśnień			90	kg
45	Ogórek zielony, gat I, proste twarde, zielone, bez przebarwień, odgnieceń i zapleśnień, długość ogórka spod osłon od 8 do 25 cm, szerokość od 2,5 do 3,5 cm			200	kg
46	Papryka czerwona gat I, świeża, twarda, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń			70	kg
47	Pomidor gat I malinowy, świeże, dojrzałe, bez przebarwień , zapleśnień i odgnieceń, średniej wielkości			80	kg
48	Pietruszka korzeń, gat I twarda, myta, bez przebarwień i zapleśnień, średniej wielkości			30	kg
49	Pomidor koktajlowy gat I, różnokolorowe, cienka skórka, okrągłe lub podłużne, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń			50	kg
50	Por sałatkowy, gat I świeży, twardy, długa część biała, bez zanieczyszczeń przebarwień, zapleśnień i odgnieceń.			60	kg

51	Pieczarka gat I, białe, świeże bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń, kapelusze okrągłe lub półkuliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa.			90	kg
52	Pomarańcze gat I , słodka, cienka skórka, bez zprzebarwień, zapleśnień i odgnieceń, średniej wielkości waga do 330g.			120	kg
53	Rzodkiewka gat I, twarda,świeża, dojrzała, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń pęczki do 180g			50	szt
54	Roszponka gat I, pakowana próżniowo w przezroczystej folii, produkt myty gotowy do spożycia, bez przebarwień, zapleśnień masa netto 100-150g			40	szt
55	Rukola gat I, pakowana próżniowo w przezroczystej folii, produkt myty gotowy do spożycia, bez przebarwień, zapleśnień masa netto 100-150g			40	szt
56	Sałata masłowa gat I, jędrne liście, zielona, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń. Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedyńczą dobrze wykształconą głowkę o wadze og 200-250g			150	szt
57	Sałata lodowa gat I, jędrne liście, zielona, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń, min wielkość główki 350g			200	szt
58	Seler korzeń sałatkowy gat I, swieży, twardy, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń, średniej wielkości			30	kg
59	Seler naciowy gat I, swieży, twardy, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń, pęczki o masie nie mniejszej niż 400g			30	szt
60	Jarmuż świeży bez zapleśnień			10	szt
61	Szczypior pęczek gat I, swieży, zielony, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń,bez oznak zgnilizny pęczki o masie nie mniejszej niż 70g			250	szt
62	Śliwki duże gat I, okrągłe świeże,dojrzałe,słodkie odchodzące od pestek,bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń			100	kg
63	Szczaw świeży pęczek gat I, swieży, zielony, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń,bez oznak zgnilizny			60	szt
64	Szpinak świeży pęczek pakowany próżniowo w przezroczystej folii, produkt myty gotowy do spożycia, bez przebarwień, zapleśnień masa netto 120-150g			40	szt

65	Śliwka suszona bez pestek wysokiej jakości owoce świeże ,bez zapleśnień			5	kg
66	Sok tłoczony jabłkowy 100% 3l			10	szt
67	Truskawka świeża, gat I, owoce dojrzałe, słodkie o intensywnej czerwonej barwie, bez przebarwień, i odgnieceń			60	kg
68	Winogrona zielone bez pestek			30	kg
69	Winogrono fioletowe bez pestek			30	kg
70	Ziemniaki jadalne, (Katania, Irys) białe zdrowe, nieuszkodzone, nieprzerośnięte, średniej wielkości			3000	kg
71	Ziemniaki młode (Katania, Irys) białe zdrowe, nieuszkodzone, nieprzerośnięte, średniej wielkości			1000	kg
72	Żurawina suszona bez zapleśnień			3	kg
73	Jabłka szara Reneta			40	kg
74	Papryka zielona gat I, świeża, twarda, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń			10	kg
75	Papryka żółta gat I, świeża, twarda, bez przebarwień, zapleśnień i odgnieceń			10	kg
76	Cebula młoda			50	kg
77	Śliwka węgierka gat I			20	kg
78	Kapusta na gołąbki waga 2500-3500g			30	szt/kg
79	Bakłażan świeży ,bez zapleśnień			10	kg
80	Granat klasa jakości I			10	szt
81	Mango klasa jakości I			10	szt
82	Malina klasa jakości I , op 125g			230	op
83	Porzeczki czerwone , czarne świeże klasa jakości I			5	kg
84	Rabarbar świeży klasa jakości I			10	kg
85	Agrest świeży , bez zapleśnień			10	kg
86	Kiełki różne rodzaje świeże z 7 dniową data ważności			20	op
87	Melon żółty klasa jakości I bez zapleśnień			5	szt
88	Bataty kl l			40	kg
89	Orzechy włoskie			5	kg

Część 5 - Dostawa mrożonek (ryby, warzywa i owoce)

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Bukiet warzyw 3- składnikowy(brokuł, marchew kalafior) mrożony. Warzywa młode świeże zamrożone, bez oznak kwitnienia i zbrązowienia. Warzywa niepołamane i niepokruszone		2,5 kg	25	szt
2	Brokuł mrożony -różyczki, młode świeże brokuły zamrożone zaraz po zebraniu. Brokuły powinny być zwarte, bez znaków kwitnienia czyli bez zażółceń. Łodyżki nie mogą być zbrązowiałe, bez żadnych przebarwień, niepokruszone.		2,5 kg	50	szt

3	Barszcz ukraiński, warzywa świeże, zamrożone zaraz po zebraniu,bez znaku brązowienia		2,5 kg	10	szt
4	Filet z miruny , bez skóry 900g glazura technologiczna do 6%		1 kg	180	kg
5	Filet z dorsza bez skóry 900g glazura technologiczna do 6%		1 kg	50	kg
6	Łosoś świeży bez skóry		1 kg	20	kg
7	Fasolka szparagowa żółta / zielona . Warzywa młode świeże zamrożone, bez znaków przebarwień - zbrązowienia. Warzywa niepołamane.		2,5 kg	24	szt
8	Groszek mrożony .Warzywa młode świeże zamrożone, bez znaków przebarwień - zbrązowienia. Warzywa niepołamane.		2,5 kg	10	szt
9	Jagody mrożone . Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	5	szt
10	Mieszanka kompotowa -7 składnikowa(np.. Śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki, aronia, agrest		2,5 kg	30	szt
11	Malina mrożona . Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	16	szt
12	Marchew kostka , warzywa świeże, zamrożone zaraz po zebraniu,bez znaku brązowienia		2,5 kg	60	szt
13	Marchewka mini mrożona, słodsza odmiana tradycyjnej marchewki. Młode i świeże marchewki zamrożone powinny być jędrne, bez znaków przebarwień. Warzywa niepołamane		2,5 kg	12	szt
14	Mieszanka chińska, warzywa świeże zamrożone bez znaku zbrązowienia.		2,5 kg	20	szt
15	Kalafior mrożony -różyczki, młody świeży kalafior zamrożony zaraz po zebraniu. Kalafior powinien być zwarty, bez znaków kwitnienia czyli bez zażółceń. Łodyżki nie mogą być zbrązowiałe, bez żadnych przebarwień, niepokruszone.		2,5 kg	40	szt
16	Paluszki rybne Frosta 30szt 900g podsmażane na oleju rzepakowym , zawartość ryby min. 60%		900g	20	szt
17	Szpinak mielony mrożony- doskonałej jakości młode, świeżo zebrane liście szpinaku, które po rozmrożeniu zachowują pełnię smaku, naturalna barwę i aromat		2,5 kg	15	szt
18	Szpinak liście mrożony- doskonałej jakości młode, świeżo zebrane liście szpinaku, które po rozmrożeniu zachowują pełnię smaku, naturalna barwę i aromat		2,5 kg	30	szt

19	Śliwka mrożona połówki bez pestki . Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	20	szt
20	Truskawka mrożona. Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	24	szt
21	Włoszczyzna paski. (Marchew, pietruszka , seler i por) .Warzywa świeże mrożone, bez znaku brązowieniai zażółceń		2,5 kg	120	szt
22	Owoce leśne, Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	6	szt
23	Wiśnie mrożone bez pestek. Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	12	szt
24	Ziemniaki do pieczenia ćwiartki		2,5 kg	60	szt
25	Zupa jarzynowa -warzywa świeże, zamrożone zaraz po zebraniu,bez znaku brązowienia		2,5 kg	10	szt
26	Papryka mrożona kolorowa -warzywa świeże, zamrożone zaraz po zebraniu,bez znaku brązowienia		2,5 kg	20	szt
27	Mango mrożone Wysokiej jakości, pełnowartościowe, głęboko mrożone owoce.		2,5 kg	6	szt

Część 6 – Produkty gotowe (garmażerka)

L.p	Asortyment	właściwości	Wielkość opakowania	zapotrzebowanie	j.m.
1	Kluski śląskie świeże			100	kg
2	Krokiety z mięsem świeże			70	kg
3	Krokiety z kapustą świeże			50	kg
4	Krokiety z kurczakiem świeże			100	kg
5	Naleśniki puste			140	kg
6	Naleśniki z serem świeże			120	kg
7	Pierogi z kapustą i grzybami świeże			50	kg
8	Pierogi z kurczakiem świeże			70	kg
9	Pierogi z mięsem świeże			70	kg
10	Pierogi z serem świeże			70	kg
11	Pierogi z szpinakiem i fetą			70	kg
12	Pierogi ruskie			70	kg
13	Pierogi z soczewicą			50	kg
14	Pierogi z kaszą gryczaną			50	kg
15	Pierogi z warzywami			40	kg
16	Pyzy puste			50	kg
17	pyzy z serem na słodko			70	kg
18	pyzy z serem na ostro			70	kg
19	Pyzy z mięsem			70	kg

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez Agnieszka Ludwin
Data: 2026.11.06 14:53:36 CET