Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 1 Mięso, wędliny i pasztety (świeże z bieżącej produkcji)** | | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | | |
| **Lp** | | **Nazwa** | **Ilość roczna.** | **Jed** | **OPIS** |
| 1 | | Mięso mielone świeże | 170,00 | kg | Mięśnie zwarte,soczyste i jędrne przerośnięte cienkimi błonami mięso, ma kolor jasnoróżowy. Charakteryzuje się równomiernym i niezbyt dużym przerostem tłuszczowym. |
| 2 | | Mięso szynka kulka kl I świeża | 160,00 | kg | Część zasadnicza wieprzowiny w skład wchodzi warstwa mięśni średniej grubości przerośniętej błonami,otoczona tłuszczem podskórnym Zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa,konsystencja jędrna,i elastyczna ,  powierzchnia sucha i matowa,przekrój lekko wilgotny,dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa ,gatunek I |
| 3 | | Łopatka b/k kl I świeża | 284,00 | kg | Część zasadnicza wieprzowiny,odcięta z odcinka szyjnego półtuszy,w skład wchodzi to tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tkanką łączną i tłuszczową zapach charakterystyczny dla charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa,konsystencja jędrna,i elastyczna,powierzchnia sucha i matowa,przekrój lekko wilgotny,dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa ,gat I |
| 4 | | Karkówka k/k kl I świeża odtłuszczona | 240,00 | kg | Mięso świeże, nie mrożone część zasadnicza wieprzowiny; odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć,od odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; powierzchnia gładka, niezakrwawiona, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 5 | | Schab b/k kl I świeży | 280,00 | kg | Okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. |
| 6 | | Żeberka paski kl I świeże | 250,00 | kg | Element uzyskany z półtuszy wieprzowej ,warstwa mięśni ,przerośniętej błonami,tłuszczem oraz żebrami. Mięso czyste bez śladów zanieczyszczenia,smak zapach charakterystyczny dla mięsa,bez oznak zepsucia. |
| 7 | | Słonina bez skóry świeża | 60,00 | kg | Słonina w postaci płatów lub kawałków bez skóry. Barwa biała do jasnokremowej. W produkcie niedopuszczalne są odłamki kości, oznaki zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia. |
| 8 | | Boczek wędzony paski | 23,00 | Kg | Boczek poddany procesowi parzenia i wędzenia . Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Boczek wp.100%, sól, przyprawy naturalne |
| 9 | | Pieczeń z szynki zaw mięsa 80% | 60,00 | kg | Pieczeń , min. 80 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka, pieczona .Smak i zapach Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki min. 60 % mięsa wieprzowego |
| 10 | | Kiełbasa biała surowa | 60,00 | kg | Produkt średnio rozdrobniony w osłonkach naturalnych zawartość mięsa nie mniej niż 75% |
| 11 | | Kiełbasa żywiecka zaw mięsa90% | 60,00 | kg | Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy . Zawartość mięsa wieprzowego min. 90% |
| 12 | | Kiełbasa tyrolska zaw mięsa 70% | 55,00 | kg | Wyrób w osłonce sztucznej Poddawany procesowi parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |
| 13 | | Kiełbasa szynkowa zaw mięsa 85% | 30,00 | kg | kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), parzona, grubo rozdrobniona . Wygląd na przekroju barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność |
| 14 | | Kiełbasa śląska z szynki | 90,00 | kg | kiełbasa czysto wieprzowa produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona na cząstki Przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. |
| 15 | | Parówki z szynki zaw mięsa 90% | 50,00 | kg | Parówka typu gruba produkt wędzony parzony z szynki zawartość mięsa minimalna 90% |
| 16 | | Schab w majeranku | 40,00 | kg | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości |
| 17 | | Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa | 60,00 | kg | Produkt wędzony ,parzony typu hod -dog zawartość mięsa minimum 70%mięsa wieprzowego |
| 18 | | Polędwica sopocka | 55,00 | kg | Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne. |
| 19 | | Szynka z piersi indyczej | 50,00 | kg | Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(filet kurczak lub indyk) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; Smak i zapach konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, Składniki mięso drobiowe 59% (w tym: filet z kurczaka 47%, pierś z indyka 12%) |
| 20 | | Szynka typu jakubowa spiżarnia | 30,00 | kg | szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso wieprzowe min. 95%, sól, przyprawy naturalne |
| 21 | | Szynka wędzona typuTarczyński | 60,00 | kg | Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki parzona, wędzona . Wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu . Barwa -na powierzchni brązowa -na przekroju mięsa różowa do ciemnoróżowej -tłuszczu mięsa biała do lekko różowej .Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki: na 100g gotowego produktu zużyto min. 140 g produktu mięsnego mięśni szynki wieprzowej |
| 22 | | Szynka konserwowa | 55,00 | kg | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek . Wyrób spełniający następujące parametry; produkt blokowy grubo rozdrobniony z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z receptura i procesem technologicznym dla szynki konserwowej . |
| 23 | | Schab krotoszyński | 30,00 | kg | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, receptura oparta o naturalne przyprawy. |
| 24 | | Ogonówka parzona | 20,00 | kg | wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce Na100g gotowego produktu zużyto min. 140 g produktu mięsnego |
| 25 | | Pasztet typu dziadunia lub rów | 45,00 | kg | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób spełniający następujące parametry; wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego i podrobów , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki Mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |
| **1** | **Żeberka paski kl I świeże** | | kg | **40** | Element uzyskany z półtuszy wieprzowej, w skład którego wchodzą żebra, mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerostami tłuszczu. Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. |
| **2** | **Łopatka wołowa B/K kl I świeża** | | kg | **30** | Mięso z łopatki wołowej, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i zepsucia |
| **3** | **Boczek surowy wędzony** | | kg | **15** | Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Element odcięty wraz z dolnymi żebrami (od piątego do ostatniego) oraz z chrząstkami żebrowymi. Linie cięć przebiegają: od góry w połowie długości wszystkich żeber, od przodu po linii cięcia łopatki i pachwiny. Boczek bez żeber i kości mostka, bez skóry i tłuszczu do pierwszego przerostu mięśniowego.Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia |
| **4** | **Kości schabowe wędzone** | | kg | **30** | Kości schabowe pozyskane po odcięciu mięśnia. Poddane wędzeniu, kości czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze uwędzone smak i zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wędzonego, kości całe, nie zmiażdżone . |
| **5** | **Mięso wieprzowe II** | | kg | **200** | Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. Konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I |
| **6** | **Łopatka wieprzowa B/K KL I świeża** | | kg | **100** | Część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I |
| **7** | **Schab B/K KL I świeży** | | kg | **90** | Mięso wieprzowe - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I |
| **8** | **Smalec** | | kg | **60** | Produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. |
| **9** | **Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I ekstra b/k** | | szt | **40** | Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne wyciek soku |
| **10** | **Karkówka B/K Kl I świeża odtłuszczona** | | kg | **70** | Część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gat. I |
| 11 | **Przysmak w galarecie** | | kg | **10** | Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 12 | **Frankfurterki** | | kg | **10** | Cienkie, wędzone kiełbaski wyprodukowane z selekcjonowanego mięsa wieprzowego, mięso wieprzowe (100 g kiełbasy wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego), tłuszcz wieprzowy |
| 13 | **Kiełbasa myśliwska** | | kg | **25** | Kiełbasa suszona wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona. Nadziewana w jelita wieprzowe na długość ok. 11-12 cm. Powierzchnia wyrobu czysta, sucha, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, równomiernie pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Dopuszcza się naloty solne na powierzchni wyrobu |
| 14 | **Kiełbasa krakowska** | | kg | **10** | Kiełbasa grubo rozdrobniona Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny z użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu |
| 15 | **Szynka zrazowa** | | kg | **10** | Wyprodukowana z mięsnia szynki wieprzowej, parzona i wędzona dymem olchowo bukowy |
| 16 | **Kabanosy wiejskie** | | kg | **15** | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona mięso wieprzowe (100 g kiełbasy wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzoweg |
| 17 | **Kiełbasa podwawelska** | | kg | **40** | Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól. |
| 18 | **Kiełbasa śląska cienka** | | kg | **20** | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa minimum 85,5% (w tym 83% mięsa wieprzowego i 3,5% mięsa wołowego), w skład produktu również wchodzą: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól, woda. |
| 19 | **Kiełbasa żywiecka** | | kg | **15** | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona podsuszana w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g mięsaSmak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 20 | **Szynka konserowa** | | kg | **15** | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 21 | **Kiełbasa szynkowa parzona** | | kg | **10** | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g szynki Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 22 | **Ogonówka parzona** | | kg | **10** | Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona, mięso wieprzowe Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 23 | **Schab krotoszyński** | | kg | **15** | Schab wieprzowy, surowo wędzony z dodatkiem wody na kolor złoty, w składzie 84% mięsa wieprzowego, posypany młotkowanym pieprzem, bez dodatku barwników.Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 24 | **Szynka drobiowa** | | kg | **15** | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony, otoczony galaretą z żelatyna wieprzową; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). |
| 25 | **Kiełbasa biała** | | kg | **30** | Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól. |
| 26 | **Schab pieczony na szaro** | | kg | **20** | Schab wieprzowy wędzony parzony mięso wieprzowe (82%)Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 27 | **Parówki cienkie z szynki** | | kg | **40** | Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 93%, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól. |
| 28 | **Baleron szlachecki** | | kg | **15** | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,gat.I, zapach i smak wędzenia |
| 29 | **Szynka wędzona** | | kg | **10** | Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier. |
| 30 | **Szynka gotowana** | | kg | **10** | Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier. |
| 31 | **Pasztet zapiekany** | | kg | **15,0** | Produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (80%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E 452). |
| 3. | **Pieczeń rzymska** | | kg | **15,0** | Wędlina średnio rozdrobniona wieprzowo-drobiowa,pieczona.Skład: mięso wieprzowe 48%,mięso drobiowe 18%,woda,skrobia,bułka tarta, mąka pszenna,woda,drożdze,sól)Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 33 | **Pasztetowa firmowa** | | kg | **15,0** | Wyrób wędliniarski (wędlina podrobowa) z mielonych podrobów (głównie wątroba, rzadziej dodatkowo płuca, śledziona czy nerki), skórek wieprzowych lub drobiowych oraz tłuszczu (słonina, smalec, podgardle lub boczek), niekiedy z dodatkiem innych rodzajów mięs. Podstawowe przyprawy to: sól, pieprz, cebula, majeranek, ziele angielskie, gałka muszkatołowa. |
| 34 | **Kaszanka gryczana** | | kg | **35,0** | Kaszanka wyrób wędliniarksi na bazie kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi wieprzowej, wszelkich dostępnych podrobów, takich jak wątroba, płuca, ozory,tłuszcz czy skórki wieprzowe oraz z dodatkiem cebuli i przypraw (majeranek,ziele angielski pieprz). Przygotowany farsz pakowany jest do oczyszczonego i osolonego jelita |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 2 Drób** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jed.** | **OPIS** |
| 1 | Filet drobiowy kl I świeży | 480,00 | kg | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy w całości lub podzielony na części, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna . Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy .Struktura konsystencja ścisła,soczysta. |
| 2 | Udziec trybowany z indyka kl I świeży | 120,00 | kg | Element uzyskany z tuszki indyka pozbawiony kości i skóry,mięso czyste ,bez śladów zanieczyszczeń,smak i zapach swoisty, |
| 3 | Udziec kurczaka kl I świeży | 260,00 | kg. | Element uzyskany z tuszki kurczaka,zawierającej udziec wraz z mięśniami i skórą bez kości grzbietowej. Barwa naturalna,nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzeni |
| 4 | Noga kurczaka kl I świeża | 595,00 | kg. | Element uzyskany z tuszki kurczaka,zawierającej udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez kości grzbietowej. Barwa naturalna,nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia |
| 5 | Porcje rosołowe świeże | 700,00 | kg | Całkowity grzbiet kurczaka pozbawiony mięśni ,powierzchnia czysta pozbawiona jakichkolwiek  zabrudzeń . |
| 6 | Wątróbka drobiowa świeża | 80,00 | kg | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi,usunięty całkowicie woreczek żółciowy,na powierzchni nie dopuszczalna oślizgłość ,powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |
| 1 | Filet z indyka kl 1 świeży | kg | 50 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,gat.I Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 2 | Golonka z indyka kl I świeża | kg | 25 | Golonka ze skórą z podudzia indyczego, schłodzona. Mięsień podudzia powinien być dobrze ukształtowany i umięśniony. Element uzyskany z tuszki indyczej poprzez odcięcie od części przylegającej do uda oraz odcięciu na wysokości ok. 4-5 cm końcówki stawu skokowego.Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, bez resztek upierzenia, bez przekrwień, smak i zapach - swoisty, bez oznak zepsucia. |
| 3 | Noga z kurczaka kl I świeża | kg | 40 | Element uzyskany z tuszki kurczaka, zawierający udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez kości grzbietowej.Barwa naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 4 | Filet z piersi kurczaka KL I świeży | kg | 200 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,gat.I Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 5 | Wątróbka drobiowa świeża | kg | 50 | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem |
| 6 | Korpus z kurczaka ze skrzydłem świeży | kg | 400 | Korpus z kurczaka, niezmiażdżone, z obecną szyją i skrzydełkiem, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, oraz resztek upierzenia |
| 7 | Udzieć z kurczaka świeży | kg | 250 | Oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i resztek upierzenia oraz krwi, gat. I |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 3 Ryby mrożone i produkty mrożone** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| Lp | Nazwa | Ilość roczna. | Jed | OPIS |
| 1 | Filet dorsza SHP | 120,00 | kg | Filet z dorsza bez skóry wykonane w produkcji morskiej bez glazury Produkt najwyższej jakości Oprawa lodu max15% |
| 2 | Filet miruny SHP | 250,00 | kg | Filet z miruny ze skórą wykonane w produkcji morskiej bez glazury Produkt najwyższej jakości Oprawa lodu max15% |
| 3 | Pierogi z serem typu Bell Gusto | 130,00 | kg | Pierogi z serem całe,bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 4 | Pierogi z kapustą i grzyb typu Bell Gusto | 160,00 | kg | Pierogi z kapustą i grrzybami,bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 5 | Pyzy z mięsem typu Bell Gusto | 200,00 | kg | Pyzy z mięsem całe,bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 6 | Brokuł mrożony typu Hortex | 50,00 | kg | Bukiety różyczek mrożonych,barwa typowa dla brokułów, bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 7 | Fasolka szparagowa mrożona typu Hortex | 70,00 | kg | Kawałki fasoli pociętej bez końcówek,bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 8 | Groszek mrożony typu Hortex | 2,70 | kg | Groszek barwa typowa,groszku bez obcych posmaków, nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 9 | Kalafior mrożony typu Hortex | 70,00 | kg | Bukiety różyczek mrożonych,barwa typowa dla kalafiora bez obcych posmaków, nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 10 | Marchew mrożona kostka typu Hortex | 90,00 | kg | Marchewka pokrojona w kostkę bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 11 | Czarna porzeczka mrożona typu Hortex | 150,00 | kg | Czarna porzeczka dojrzała bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 12 | Truskawki mrożone typu Hortex | 50,00 | kg | Truskawka cała,barwa typowa ,bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| 13 | Wiśnie mrożone typu Hortex | 50,00 | kg | Wiśnie b/p typowa barwa bez obcych posmaków,nieoblodzone,niezlepione,nie uszkodzone mechanicznie,produkt głęboko mrożony |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |
| 1 | Ryby mrożone Filet Miruna SHP 100-200/6,5kg | kg | 200 | Filety z miruny bez skóry wykonane w produkcji morskiej bez glazury. Produkt najwyższej jakości, głęboko mrożony.Oprawa lodowa max 15%. Tafle całe, brak uszkodzeń mechanicznych. |
| 2 | Brokuly mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | kg | 40 | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułów, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 3 | Brukselka mrożóna typu Hortex 2,5 kg lub równoważny | kg | 30 | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 4 | Fasolka mrożona typu Hortex 2,5 kg lub równoważny | kg | 90 | Kawałki fasloki pociętej bez końcówek, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 5 | Kalafior mrożony Hortex450 g lub równoważny | kg | 60 | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora,biała, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 6 | Szpinak mrożony liście Hortex lub równoważny | kg | 60 | Liscie szpinaku całe, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 7 | Mrożone truskawki typu Hortex paczkowane po 2.5 kg lub równoważny | kg | 20 | Truskawki cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony. |
| 8 | Mieszanka kompotowa 2.5 kg mrożona typu Hortex | kg | 30 | Mieszanka owoców, takich jak maliny, truskawki, wiśnie i porzeczki, produkt głęboko zamrożony. Produkt zapakowany bez widocznych uszkodzeń mechanicznych. |
| 9 | Ryby mrożone Filet z Dorsza SHP 100-200/6,5kg | kg | 60 | Filety z dorsza bez skóry wykonane w produkcji morskiej bez glazury. Produkt najwyższej jakości, głęboko mrożony.Oprawa lodowa max 15%. Tafle całe, brak uszkodzeń mechanicznych. |
| 10 | Lody mrożone Yogo 60 ml lub równoważny | op | 5 | Lody w kubeczkach, różne smaki, bez uszkodzeń mechanicznych, głęboko mrożone |
| 11 | Knedle z truskawkami mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | kg | 30 | Knedle z truskawkami cale, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 12 | Pyzy z mięsem mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | kg | 30 | Pyzy z mięsem cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 13 | Pyzy mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | kg | 30 | Pyzy mrożone cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 14 | Borówka mrożona typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | kg | 15 | Borówki owoce mrożone cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 4 Ryby suszone lub solone, ryby w solance, ryby wędzone** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| Lp | Nazwa | Ilość roczna. | Jed | OPIS |
| 1 | Makrela wędzona | 24,00 | kg | Makrela wędzona na ciepło,bez obcych posmaków zapach swoisty dla ryby wędzonej makrela w całości bez zabrudzeń op 3kg |
| 2 | Śledź matijas | 45,00 | kg | Filet solony op do 5kg |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| Lp | Nazwa | Jed. | Ilość roczna | OPIS |
| 1 | Makrela wędzona | kg | 40 | Makrela , wędzona na ciepło, bez obcych posmaków, zapach swoisty dla wędzonej ryby, charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Makrela w całości, bez uszkodzeń mechanicznych, zabrudzeń i innych wad |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 5 Warzywa, owoce i ziemniaki** | | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | | |
| Lp | Nazwa | Ilość roczna | Jed. | OPIS | |
| 1 | Burak tarty | 75,00 | kg | Zakup całoroczny | **WARZYWA I OWOCE**  **wymagania ogólne:**  Zamawiający wymaga ,aby dostarczone warzywa były produktami wysokiej jakości  (klasy I i ekstra-jak to określono poniżej w opisach,spełniającymi wymagania dotyczące przechowywania,pakowania i transportu zawarte w  Polskich Normach oraz posiadającymi ważne terminy  przydatności do spożycia,zapewniającymi,  bezpieczeństwo konsumenta,odpowiadającymi  jakości handlowej i deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.  Warzywa muszą spełniać następujące wymagania minimalne,czyli muszą być :  -świeże  - całe  -zdrowe(bez oznak chorobowych,zepsucia oraz przemrożenia,bez śladów pleśni)  -czyste i jędrne  -wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  -wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego  -wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków  -wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe  -w stanie umożliwiającym transport  i dotarcie do miejsca przeznaczenia  w stanie nie uszkodzonym,  -oznakowanie krajem pochodzenia  Zamawiane produkty dostarczane  będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz/skrzynka  karton/worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością .  Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjna zawierającą dane w szczególności :nazwę,i adres  producenta,nazwę produktu,klasę  jakości,termin przydatności do  spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa.  Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche ,czyste  i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów,zabrudzeń,pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniami,jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.  Termin przydatności do spożycia będzie określony od momentu dostarczenia towaru do magazynu. |
| 2 | Ziemniaki | 8000,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 3 | Ziemniaki młode | 250,00 | kg | Zakup sezonowy-czerwiec |
| 4 | Burak czerwony | 160,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 5 | Burak suszony op 100g | 80,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 6 | Cebula | 130,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 7 | Cukinia | 10,00 | kg | Zakup sezonowy:wrzesień -październik |
| 8 | Fasola | 50,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 9 | Groch łuskwiony | 35,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 10 | Kalafior | 40,00 | szt. | Zakup sezonowy |
| 11 | Kapusta biała | 600,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 12 | Kapusta biła młoda | 60,00 | szt. | Zakup sezonowy:maj-sierpień |
| 13 | Kapusta czerwona | 170,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 14 | Kapusta kiszona | 200,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 15 | Kapusta pekińska | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 16 | Koper | 390,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 17 | Marchew | 850,00 | kg. | Zakup całoroczny |
| 18 | Natka pietruszki | 360,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 19 | Ogórek gruntowy | 70,00 | kg | Zakup sezonowy sierpień |
| 20 | Ogórek kiszony | 120,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 21 | Ogórek zielony | 120,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 22 | Papryka czerwona | 60,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 23 | Pieczarka | 60,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 24 | Pietruszka | 190,00 | kg. | Zakup całoroczny |
| 25 | Pomidor gruntowy | 90,00 | kg | Zakup sezonowy-wrzesień październik |
| 26 | Pomidor | 200,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 27 | Por | 70,00 | kg. | Zakup całoroczny |
| 28 | Rzepa biała | 40,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 29 | Rzodkiewka | 80,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 30 | Sałata | 180,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 31 | Seler | 240,00 | kg. | Zakup całoroczny |
| 32 | Szczypior | 70,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 33 | Cytryna | 90,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 34 | Banany | 300,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 35 | Brzoskwinie | 40,00 | kg | Zakup sezonowy-:wrzesień |
| 36 | Gruszka | 120,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 37 | Jabłka | 480,00 | kg. | Zakup całoroczny |
| 38 | Kiwi | 80,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 39 | Mandarynki | 120,00 | kg | Zakup sezonowy :listopad-marzec |
| 40 | Nektarynki | 50,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 41 | Truskawki | 25,00 | kg | Zakup sezonowy:czerwiec |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | | |  |
| **Lp** | **Nazwa** | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |  |
| 1 | **Botwina** | szt. | **30** | Zakup sezonowy : maj - czerwiec |  |
| 2 | **Burak ćwikła** | kg | **170** | Zakup całoroczny |  |
| 3 | **Susz buraczany** | szt. | **58** | Zakup całoroczny |  |
| 4 | **Cebula** | kg | **260** | Zakup całoroczny |  |
| 5 | **Cytryna** | kg | **50** | Zakup całoroczny |  |
| 6 | **Fasola szparagowa** | kg | **30** | Zakup sezonowy : czerwiec-wrzesień |  |
| 7 | **Fasola drobna 400 g paczkowana** | szt. | **86** | Zakup całoroczny |  |
| 8 | **Kalafior** | kg | **40** | Zakup sezonowy |  |
| 9 | **Kapusta biała** | kg | **230** | Zakup całoroczny |  |
| 10 | **Kapusta biała młoda** | kg | **30** | Zakup sezonowy : maj - sierpień |  |
| 11 | **Kapusta czerwona** | kg | **30** | Zakup całoroczny |  |
| 12 | **Kapusta pekińska** | kg | **40** | Zakup całoroczny |  |
| 13 | **Kapusta kwaszona** | kg | **250** | Zakup całoroczny |  |
| 14 | **Koperek** | szt. | **140** | Zakup całoroczny |  |
| 15 | **Marchew** | kg | **1100** | Zakup całoroczny |  |
| 16 | **Natka pietruszki** | szt. | **98** | Zakup całoroczny |  |
| 17 | **Ogórek zielony** | kg | **130** | Zakup całoroczny |  |
| 18 | **Ogórek kwaszony** | kg | **140** | Zakup całoroczny |  |
| 19 | **Papryka czerwona** | kg | **20** | Zakup całoroczny |  |
| 20 | **Pieczarki** | kg | **150** | Zakup całoroczny |  |
| 21 | **Pietruszka korzeń** | kg | **250** | Zakup całoroczny |  |
| 22 | **Pomidor** | kg | **90** | Zakup całoroczny |  |
| 23 | **Pomoidor polny** | kg | **60** | Zakup sezonowy : wrzesień-padziernik |  |
| 24 | **Papryka żółta** | kg | **40** | Zakup całoroczny |  |
| 25 | **Cukinia** | kg | **25** | Zakup sezonowy : wrzesień-padziernik |  |
| 26 | **Bakłażan** | kg | **25** | Zakup sezonowy: czerwiec- wrzesień |  |
| 27 | **Dynia przemysłowa żółta** | kg | **15** | Zakup sezonowy wrzesien-padziernik |  |
| 28 | **Cebula czerwona** | kg | **20** | Zakup całoroczny |  |
| 29 | **Brukselka** | kg | **50** | Zakup sezonowy : wrzesień-styczeń |  |
| 30 | **Ogórki małosolne** | kg | **40** | Zakup sezonowy : czerwiec |  |
| 31 | **Cebula czosnkowa** | kg | **40** | Zakup całoroczny |  |
| 32 | **Pomidory koktajlowe 250 g** | op | **60** | Zakup całoroczny |  |
| 33 | **Por** | kg | **70** | Zakup całoroczny |  |
| 34 | **Rzodkiewka** | szt. | **140** | Zakup całoroczny |  |
| 35 | **Sałata** | szt. | **160** | Zakup całoroczny |  |
| 36 | **Seler** | kg | **240** | Zakup całoroczny |  |
| 37 | **Szczypior** | szt. | **80** | Zakup całoroczny |  |
| 38 | **Ziemniaki młode** | kg | **150** | Zakup sezonowy czerwiec |  |
| 39 | **Sałata lodowa** | kg | **50** | Zakup całoroczny |  |
| 40 | **Czosnek główki** | kg | **5** | Zakup całoroczny |  |
| 41 | **Brokuł** | szt | **20** | Zakup sezonowy: czerwiec - listopad |  |
| 42 | **Ziemniaki** | kg | **5500** | Zakup sezonowy : wrzesień - maj |  |
| 43 | **Banany** | kg | **5** | Zakup całoroczny |  |
| 44 | **Arbuz** | kg | **20** | Zakup sezonowy czerwiec |  |
| 45 | **Brzoskiwinia** | kg | **20** | Zakup sezonowy: wrzesień |  |
| 46 | **Nektarynki** | kg | **30** | Zakup całoroczny |  |
| 47 | **Maliny 250g** | op | **20** | Zakup sezonowy: wrzesień |  |
| 48 | **Śliwki węgierki** | kg | **25** | Zakup sezonowy: wrzesień-padziernik |  |
| 49 | **Borówka amerykańska 250 g** | op | **15** | Zakup całoroczny |  |
| 50 | **Gruszki** | kg | **15** | Zakup całoroczny |  |
| 51 | **Jabłka** | kg | **400** | Zakup całoroczny |  |
| 52 | **Mandarynki** | kg | **12** | Zakup sezonowy : listopad - marzec |  |
| 53 | **Truskawki** | kg | **20** | Zakup sezonowy: czerwiec |  |
| 54 | **Winogrona** | kg | **15** | Zakup sezonowy : padziernik - marzec |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 6 Mleko i przetwory mleczne** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| Lp | Nazwa | Ilość roczna | Jed. | OPIS |
| 1 | Mleko 3,2% świeże poj. 1L typu Łaciate | 1150,00 | l. | Mleko łaciate zaw 3,2% tłuszczu Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 2 | Twaróg tł typu Sierpc | 300,00 | kg | Twaróg ,ser biały-produkt wytwarzany z mleka,z dodatkiem kultur bakterii. Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 3 | Masło typu królewskie lub równ 82% tł | 450,00 | kg | Masło z polskiego mleka o zawartości tłuszczu 82% bez dodatków barwników .Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 4 | Ser mozzarella 125g Zottarella | 80,00 | szt. | Skład sera to :mleko krowie sól,kultury bakterii mlekowych. Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 5 | Ser żółty kostka0,5kg typu Kasztelan lub rów | 370,00 | kg | Ser żółty składniki:mleko,sól,kultury bakterii i podpuszczka,ser nie uszkodzony mechanicznie,bez nalotów pleśni ,zapach i smak swoisty dla produktu,okres przydatności minimum 2 tygodnie od daty zakupu |
| 6 | Serek homogenizowany typu Piątnica 150g | 180,00 | szt. | Serek homogenizowany w swoim składzie może zawierać:mleko,śmietanę, cukier, białka mleka,aromat naturalny,laskie wanilii oraz kultury bakterii mlekowych. Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 7 | Serek wiejski 200g | 350,00 | szt. | Twaróg ziarnisty ze śmietaną poddany procesowi pasteryzacji z dodatkiem soli. Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 8 | Serek topiony krążek 200g typu Hochland | 80,00 | szt. | Ser topiony-produkt pochodny sera ,wytworzony przez topienie go z dodatkiem topników.  Jako topniki używane są kwas cytrynowy, kwas winylowy, kwas mlekowy i ich sole . Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 9 | Śmietana 18% 200g typu Piątnia | 700,00 | szt. | Śmietana kwaśna ,ukwaszona ,zawartość tłuszczu 18% Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 10 | Śmietana 30% 200gtypu Zott Primo | 1600,00 | szt. | Śmietanka kremowa pasteryzowana,-produkt nabiałowy zawartość tłuszczu 30%.Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 11 | Jogurt naturalny 165g typu Farmer | 250,00 | szt. | Skład:mleko ,białka mleka,żywe kultury bakterii jogurtowych,Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 12 | Jogurt owocowy 150g typu jogobella | 800,00 | szt. | Skład:mleko ,białka mleka,żywe kultury bakterii jogurtowych,dodatek owocowy .Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |
| 1 | Jogurt kremowy z truskawkami 150g typu PIĄTNICA lub równoważny | szt. | 350 | Skład: mleko pasteryzowane, wsad truskawkowy (truskawki 9 % w jogurcie, cukier, zagęszczony sok z cytryny, substancje zagęszczające, żywe kultury bakterii jogurtowych Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 2 | Jogurt typu greckiego naturalny 400G typu Piątnica lub równoważny | szt. | 80 | Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 3 | Serek homogenizowany typu Piątnica 150 g różne smaki lub równoważny | szt | 350 | Serek homogenizowany w swoim składzie może zawierać: mleko, śmietankę, cukier, białka mleka, aromat naturalny, laskę wanilii oraz kultury bakterii mlekowych.Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 4 | Kefir owocowy pitny 350 g typu Jovi lub równowżny | szt | 350 | Skład: mleko pasteryzowane BIO, owoce 15% BIO, cukier trzcinowy BIO, śmietanka pasteryzowana BIO, żywe kultury bakterii jogurtowych.Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 5 | Ser tarty Mozzarella 150 g opakowanie typu Mlekovita lub równoważny | op | 40 | Skład sera to: mleko krowie, sól, kultury bakterii mlekowych. Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 6 | Masło królewskie 82% tłuszczu 200g typu SIERPC lub równoważny | kg | 180 | Masło z polskiego mleka o zawartości tłuszczu 82%.Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 7 | Mleko 2 % świeże poj. 1L PET typu Mlekovita lub równoważny | litr | 750 | Mleko łaciate zawiera 2% tłuszczu Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 8 | Ser kostka 0,5kg Typu KASZTELAN Sierpc lub równoważny | kg | 40 | Żółty ser składniki: mleko, sól, kultury bakterii i podpuszczka , Ser nie uszkodzony mechanicznie, bez nalotów pleśni, zapach i smak swoisty dla produktu, okres przydatności minimum 2 tygodnie od daty zakupu |
| 9 | Ser topiony różne smaki krążki 200g typu Hochland lub równoważny | szt. | 60 | Ser topiony – produkt pochodny sera, wytworzony przez topienie go z dodatkiem topników. Jako topniki używane są: kwas cytrynowy, kwas winowy, kwas mlekowy i ich sole. Ser przetapiany jest obecnie w temperaturach 90-99 °C.Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 10 | Śmietana 18 % 200g typu Piątnica lub równoważny | szt. | 200 | Śmietana (*śmietana kwaśna*, *śmietana ukwaszona*) – spożywczy produkt nabiałowy, otrzymywany ze śmietanki (*śmietany słodkiej*), która pochodzi z warstwy górnej odwirowanego mleka pełnego. Zawartość tłuszczu 18% Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 11 | Śmietana 30 % 200g typu Piątnica lub równoważny | szt. | 350 | Śmietana (śmietana kwaśna, śmietana ukwaszona) – spożywczy produkt nabiałowy, otrzymywany ze śmietanki (śmietany słodkiej), która pochodzi z warstwy górnej odwirowanego mleka pełnego. Zawartość tłuszczu 18% Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 12 | Twaróg półtłusty/tłusty typu Sierpc lub równoważny | kg | 130 | Twaróg, ser biały – produkt wytwarzany z mleka, zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej bądź kremowej konsystencji, zależnej od zawartości tłuszczu w mleku, zawiera kultury bakterii fermentacji. Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 13 | Ser Fetta kostka 270g Mlekovita lub równoważny | op | 30 | Mlekovita Ser Favita typu feta z mleka krowiego 12% tłuszczu, bez konserwantów i ulepszaczy. Opakowanie nie uszkodzone mechaniczne z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 7 Pieczywo i wyroby cukiernicze** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| Lp | Nazwa | Ilość roczna. | Jed | OPIS |
| 1 | Bułka 100g | 1500,00 | szt. | Mąka pszenna,woda drożdże,sól,olej rzepakowy |
| 2 | Bułka skibka 70g | 5000,00 | szt. | Mąka pszenna,woda drożdże,sól,olej rzepakowy |
| 3 | Bułka wrocławska -bagietka 300g | 170,00 | szt. | Pieczywo pszenne,mąka pszenna ,woda drożdże,sól,olej rzepakowy |
| 4 | Bułka grahamka90g | 4000,00 | szt. | Pieczywo żytnie okrągła bułka z mąki graham,woda sól ,mieszanka wielu ziaren. |
| 5 | Bułka tarta 500g torba | 90,00 | kg | Zmielona bułka wrocławska ,zapakowana w torebki o masie500g |
| 6 | Chleb krojony 430g | 1000,00 | szt. | Pieczywo z wypieku ciasta,będącego jednorodnym połączeniem mąki pszennej,mąki żytniej,wody,naturalnego kwasu ,drożdży,soli,  opakowanie torba foliowa oznakowana. |
| 7 | Chleb razowy 400g | 600,00 | szt. | Chleb razowy z dodatkiem mąki żytniej razowej z pełnego przemiału na naturalnym zakwasie,opakowanie torba foliowa oznakowana. |
| 8 | Bułka słodka z jabłkiem 150g | 240,00 | szt. | Produkt pół cukierniczy skład:mąka pszenna,woda drożdże,sól,cukier,jabłka prażone |
| 9 | Spody do pizzy | 40,00 | szt. | Mąka pszenna ,woda drożdże,sól,olej rzepakowy,uformowane w okrągłe krążki ,opakowanie torba foliowa ,oznakowana. |
| 10 | Pączek z nadzieniem owocowym 80g | 240,00 | szt. | Produkt cukierniczy skład:mąka pszenna,woda,masło,jaja,cukier,drożdże,lukier nadzienie owocowe |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | Jed. | **Ilość roczna** | **OPIS** |
| 1 | Bułka 100 g czerstwa | szt. | 300 | Ususzona bułka wrocławska, opakowanie torebka foliowa, bułki bez nalotu pleśni, kształt bułki adekwatny do wyglądu pierwotnego. |
| 2 | Bula tarta 500 g torba | kg | 90 | Zmielona bułka wrocławska, zapakowana w torebki o masie 500 g |
| 3 | Chleb krojony 430g | szt. | 1100 | Chleb – pieczywo otrzymywane z wypieku ciasta, będącego jednorodnym połączeniem mąki zbożowej różnego gatunku i wody. Produkt zapakowany w torebkę, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych , bez nalotu pleśni i innych zabrudzeń, zapach swoisty dla danego asortymentu . |
| 4 | Chleb razowy 400g | szt. | 50 | Chleb razowy z dodatkiem mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia (65%) (w tym mąka żytnia razowa 39%), woda, sól. Opakowanie , torebka foliowa, chleb świeży , pokrojony, bez uszkodzeń mechanicznych |
| 5 | Bułki 100 g świeże | szt. | 300 | Mąka pszenna, drożdże piekarskie, mąka żytnia, sól kamienna, cukier kryształ. |
| 6 | Chleb z ziarnami 350g | szt. | 200 | Chleb z ziarnami – pieczywo otrzymywane z wypieku ciasta, będącego jednorodnym połączeniem mąki zbożowej różnego gatunku, ziaren i wody. Produkt zapakowany w torebkę, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych , bez nalotu pleśni i innych zabrudzeń, zapach swoisty dla danego asortymentu . |
| 7 | Ciasto drożdżowe z rodzynkami 300 g | szt. | 50 | Wypiek cukierniczy o wadze do 300 g . Opakowanie stanowi odpowiednia blaszka aluminiowa, |
| 8 | Bułki słodkie z serem/powidłami/jabłkiem | szt. | 200 | Bułki słodkie różne smaki, świeże,transport w koszach plastikowych przeznaczonych do przewozu pieczywa. |
| 9 | Bułki grahamki 100g | szt. | 400 | Okrągła bułka z mąki graham. Składniki: mąka pszenna graham (43%), mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, serwatka (z mleka) |
| 10 | Bagietka 150g | szt. | 150 | Składniki: mąka pszenna , woda, naturalny zakwas pszenny woda, drożdże, sól. Opakowanie do transportu , plastikowy koszyk, bułki świeże bez uszkodzień. |
| 11 | Kajzerki 50g | szt. | 500 | Mąka pszenna, drożdże piekarskie, mąka żytnia, sól kamienna, cukier kryształ.Ttansport w koszach plastikowych, bułki świeże bez uszkodzeń |
| 12 | Rogale z makiem / z czekoladą 150g | szt. | 150 | Wyrób w kształcie półksieżyca, skład :mąka pszenna, woda, cukier, pasteryzowana masa jajowa, mak niebieski 4%, drożdże, masło mleko |
| 13 | Pączek z dżemem 80g | szt. | 150 | Skład każdego pączka to mąka, drożdże, masło, jajka, mleko, cukier i tłuszcz do smażenia oraz nadzienie i lukier. |
| 14 | Precele 80g | szt. | 150 | Skład każdego pączka to mąka, drożdże, masło, jajka, mleko, cukier i tłuszcz do smażenia oraz nadzienie i lukier. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 8 Różne produkty spożywcze** | | | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | | | |
| **Lp** | | **Nazwa** | **Ilość roczna** | | **Jed.** | **OPIS** |
| 1 | | Dżem 280g typu Łowicz lub równo | 160 | | Szt. | Obniżona zawartość cukru,zawartość owoców 40g/100g Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków,opakowanie nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30dni od daty zakupu. Proponowane smaki: truskawkowy ,wiśniowy,wieloowocowy. |
| 2 | | Groszek konserwowy 400G typu Pudliszki | 40,00 | | szt. | Artykuły spożywcze ,zgodne z wymaganiami PN  a także specyfikacją producentów.  Towar dostarczony bez uszkodzeń mechanicznych,w oryginalnych opakowaniach  producentów.  Termin przydatności minimum 30dni od daty zakupu. |
| 3 | | Koncentrat pomidorowy 190gtypu Łowicz | 350,00 | | szt. |
| 4 | | Ketchup 480g typu Włocławek lub rów | 90,00 | | szt. |
| 5 | | Kukurydza 400g typu Pudliszki | 30,00 | | szt. |
| 6 | | Sos słodko -kwaśny 520gtypu Łowicz | 75,00 | | szt. |
| 7 | | Szczaw 385g typu Urbanek lub rów | 80,00 | | szt. |
| 8 | | Ogórki konserwowe 930g typu Global | 60,00 | | szt. |
| 9 | | Olej rzepakowy typu Kujawski lub rów | 400,00 | | l. |
| 10 | | Herbata 90g typu saga lub równo | 150,00 | | szt. |
| 11 | | Cukier typu Diamant | 300,00 | | kg |
| 12 | | Cukier puder 500g typu Diamant | 4,00 | | kg |
| 13 | | Sól Kujawska 1kg | 180,00 | | kg |
| 14 | | Pieprz mielony20g typu Prymat lu rów | 200,00 | | szt. |
| 15 | | Pieprz ziarnisty20g typu Prymat | 50,00 | | szt. |
| 16 | | Pomidory suszone z czosnkiem i baz | 10,00 | | szt. |
| 17 | | Papryka ostra20g typu prymat lub rów | 30,00 | | szt. |
| 18 | | Kakao 80g typu Wedel lub rów | 50,00 | | szt. |
| 19 | | Kasza jęczmienna 1kg | 100,00 | | kg |
| 20 | | Kasza gryczana typu ESKA | 50,00 | | kg |
| 21 | | Kawa zbożowa typu Inka 150g Inka | 50,00 | | szt. |
| 22 | | Kwasek cytrynowy 20g typu Delecta lu rów | 250,00 | | szt. |
| 23 | | Liść laurowy 8g typu Prymat | 100,00 | | szt. |
| 24 | | Majeranek 8g typu Prymat | 125,00 | | szt. |
| 25 | | Majonez typu pomorski 620g lub rów | 60,00 | | szt. |
| 26 | | Makaron nitka typu Goliard lub rów | 90,00 | | kg |
| 27 | | Makaron świderki typu Goliard | 90,00 | | kg |
| 28 | | Makaron spaghetti typuLubella | 30,00 | | kg |
| 29 | | Miód pszczeli 370g | 50,00 | | szt. |
| 30 | | Musztarda 180g typu Ocetix | 50,00 | | szt. |
| 31 | | Mąka tortowa typ 500 typu Szczepanki | 150,00 | | kg |
| 32 | | Mąka ziemniaczana | 3,00 | | kg |
| 33 | | Sok do picia 300 ml typu Tymbark | 480,00 | | szt. |
| 34 | | Ocet 10% typu Ocetix | 10,00 | | l. |
| 35 | | Zioła prowansalskie typu Primat | 10,00 | | szt. |
| 36 | | Przyprawa do kurczaka 30g typu Prymat | 90,00 | | szt. |
| 37 | | Płatki czekoladowe 500g typu Nestle | 150,00 | | szt. |
| 38 | | Ryż 1kg długoziarnisty | 100,00 | | kg |
| 39 | | Kucharek przyprawa 200g | 180,00 | | szt. |
| 40 | | Ziele angielskie 12g typu Prymat | 75,00 | | szt. |
| 41 | | Żurek proszek typu Winiary lub rów | 70,00 | | szt. |
| 42 | | Chrzan tarty 170g | 40,00 | | szt. |
| 43 | | Czekolada 220g typu Wedel lub rów | 80,00 | | szt. |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | | | **Ilość roczna** | Jed. | **OPIS** |
| **1** | Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony 280g typu Łowicz lub równoważny | | | 50 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **2** | Dżem truskawkowy niskosłodzony 280g typu Łowicz lub równoważny | | | 50 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **3** | Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony 280g typu Łowicz lub równoważny | | | 50 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **4** | Nutella , krem czekoladowy | | | 30 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **5** | Konfitura morelowa niskosłodzone 280 g typ łowicz lub równoważny | | | 40 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **6** | Powidła śliwkowe 290g typu Łowicz lub równoważny | | | 60 | szt. | Obniżona zawartość cukru Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków, opakowania nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu |
| **7** | Olej Kujawski 1 L typu Kruszwica lub równoważny | | | 210 | litr | Artykuły spożywcze, zgodne z wymogami PN a także specyfikacją producentów . Towar dostarczony bez uszkodzeń mechanicznych, w orginalnych opakowaniach producentów. |
| **8** | Cynamon mielony Kamis 15g lub równoważny | | | 20 | szt |
| **9** | Cukier biały1 kg typu DIAMANT lub równoważny | | | 120 | kg |
| **10** | Cukier waniliowy 16 g typu Dr. Oetker lub równoważny | | | 20 | szt |
| 11 | Groch łuskany połówki 400g typu ESKA lub równoważny | | | 80 | szt |
| 12 | Groszek konserwowy 400 g typu Pudliszki lub równoważny | | | 40 | szt |
| 13 | Herbata owocowa w torebkach Lipton 20 sztuk lub równoważna | | | 30 | op |
| 14 | Herbata w torebkach Lipton 100 szutuk lub równoważna | | | 20 | op |
| 15 | Herbata granulowana 90g typu Saga lub równoważny | | | 50 | szt |
| 16 | Kakao 80g typu WEFEL lub równoważny | | | 35 | szt |
| 17 | Kawa zbożowa150g typu INKA lub równoważny | | | 20 | szt |
| 18 | Katchup łagodny 480g typu Włocławek lub równoważny | | | 70 | szt |
| 19 | Musztarda chrzanowa 180g Prymat lub równoważna | | | 50 | szt |
| 20 | Kisiel owocowy - wiśniowy 38g typu Dr. Oetker lub równoważny | | | 150 | szt |
| 21 | Koncentrat pomidorowy 190g typu Łowicz lub równoważny | | | 230 | szt |
| 22 | Kukurydza konserwowa 400g typu Pudliszki lub równoważny | | | 50 | szt |
| 23 | Fasola czerwona konserwowa 400 g tyou Pudliszki lub równoważna | | | 40 | szt |
| 24 | Kwasek cytrynowy 20g typu Delecta lub równoważny | | | 70 | szt |
| 25 | Liść laurowy 6g typu PRYMAT lub równoważny | | | 80 | szt |
| 26 | Majeranek 8g typu PRYMAT lub równoważny | | | 80 | szt |
| 27 | Makaron (nitka, świderek) 400g typu Anna lub równoważny | | | 350 | szt |
| 28 | Makaron łazanki 500g Libella lub równoważny | | | 120 | szt |
| 29 | Majonez Pomorski stołowy 620g t lub równoważny | | | 40 | szt |
| 30 | Ocet 10% 0,5 L typu Ocetix lub równoważny | | | 10 | szt |
| 31 | Pieprz czarny ziarnisty 20g typu PRYMAT lub równoważny | | | 20 | szt |
| 32 | Pieprz czarny mielony 15g typu PRYMAT lub równoważny | | | 150 | szt |
| 33 | Szczaw konserwowy krojony 285g typu GLOBAL lub równoważny | | | 50 | szt |
| 34 | Sól kujawska naturalnie czysta 1 kg typu CLECH lub równoważny | | | 80 | kg |
| 35 | Zacierki makaron 250g Babuni typu ABAK lub równoważny | | | 60 | szt |
| 36 | Ziele angielskie 12g typu PRYMAT lub równoważny | | | 80 | szt |
| 37 | Ryż biały długoziarnisty 1 kg typu Familijne Przysmaki lub równoważny | | | 150 | kg |
| 38 | Mąka pszenna tortowa TYP-450 1 kg typu SZCZEPANKI lub równoważny | | | 200 | kg |
| 39 | Kasza manna 500g typu ESKA lub równoważny | | | 30 | szt |
| 40 | Kasza jęczmienna średnia 1 kg typu ESKA lub równoważny | | | 140 | kg |
| 41 | Płatki kukurydziane 250 g Corn Flakes typu PACYFIC lub równoważny | | | 50 | szt |
| 42 | Płatki owsiane 250g typu ESKA lub równoważny | | | 30 | szt |
| 43 | Sos chiński 500g Łowicz lub równoważny | | | 70 | szt |
| 44 | Sos bolognese 500g Łowicz lub równoważny | | | 70 | szt |
| 45 | Ananas puszka 565g Rolnik lub równoważny | | | 40 | szt |
| 46 | Brzoskiwnia puszka 565g Rolnik lub równoważny | | | 40 | szt |
| 47 | Placki tortila 25-30 cm 18 sztuk/op Sandra lub równoważny | | | 30 | op |
| 48 | Papryka czerwona słodka/ wędzona 20 g Kamis lub równowazny | | | 40 | szt |
| 49 | Przyprawa do flaków 20g Prymat lub równoważny | | | 40 | szt |
| 50 | Przyprawa do sałatki greckiej 20g Prymat lub równoważny | | | 40 | szt |
| 51 | Makaron spaghetti Lubella 500g | | | 60 | szt |
| 52 | Rodzynki sułtański 1 kg Moresso lub równoważne | | | 20 | szt |
| 53 | Drożdże babauni 100g lub równoważny | | | 5 | szt |
| 54 | Makaron drobny kuleczki Divella 500g lub równoważny | | | 30 | szt |
| 55 | Kasza gryczana niepalona 400 g Kupiec lub równoważny | | | 60 | szt |
| 56 | Proszek do pieczenia 30g Dr. Oecter lub równoważny | | | 50 | szt |
| 57 | Przyprawa do kurczaka złocista Kamis 30 g | | | 30 | szt |
| 58 | Papryka słodka Kamis lub równoważny 30 g | | | 20 | szt |
| 59 | Lubczyk ogrodowy Kamis lub równoważny 30g | | | 20 | szt |
| 60 | Przyprawa Curry Kamis lub równoważny 30 g | | | 10 | szt |
| 61 | Czosnek granulowany Kamis lub równoważny 30 g | | | 15 | szt |
| 62 | Zioła prowansalskie Kamis lub równoważne | | | 10 | szt |
| 63 | Przyprawa do Kuchni chińskiej 25 g Kamis lub równoważny | | | 30 | szt |
| 64 | Przyprawa Imbir 30g Kmis lub równoważny | | | 25 | szt |
| 65 | Makaron ryżowy Tao-Tao 200g lub równoważny | | | 80 | szt |
| 66 | Cukier puder 500g Diament lub równoważny | | | 10 | kg |
| 67 | Tempura panierka Sakura 1 kg lub równoważny | | | 30 | szt |
| 68 | Przyprawa 5 smaków 25 g Kamis lub równoważny | | | 20 | szt |
| 69 | Oregano 25 g Kamis lub równoważy | | | 15 | szt |
| 70 | Woda mineralna niegazowana 1,5l typu MagneVita lub równoważny | | | 100 | szt |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 9 Jaja** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jed.** | **OPIS** |
| 1 | Jaja kurze świeże kl A kat wag L | 5500,00 | szt. | Jaja kurze świeże klasa A Kategoria wagowa L o wadze 63-73g Zgodnie z PN |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| 1 | Jaja kurze | 5000,0 | szt. |  |

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty lub towary będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 wraz z przepisami wykonawczymi) a w szczególności, że:

a. dostarczane produkty będą pierwszego gatunku, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi wymogami, normami i atestami;

b. dostarczane produkty będą świeże, z datą przydatności do spożycia pozwalającą na prawidłowe wykorzystanie produktu i posiadają termin ważności nie krótszy niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta;

c. dostarczane produkty będą o właściwej gramaturze, czyste, bez objawów nadpsucia czy pleśni, bez obcych zapachów;

d. produkty dostarczane będą w nienaruszonym oryginalnym opakowaniu zawierającym informacje istotne ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka (skład produktu, datę przydatności do spożycia, dane identyfikujące producenta lub podmiot wprowadzający produkt do obrotu);

e. zachowa wymagane przepisami warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru, produkty przewożone będą w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość,

f. asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi;

g. w przypadku dostaw mięsa i wędlin Zamawiający wymaga, aby były dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami;

h. w przypadku dostaw mrożonek, Zamawiający wymaga, aby były dostarczane do szkoły w formie nierozmrożonej.

i. Zamawiający dokona odbioru ilościowego i jakościowego (w zakresie wad jawnych, widocznych) dostarczonego asortymentu po jego wyładunku z samochodu Wykonawcy, co zostanie potwierdzone fakturą lub dowodem dostawy.