Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 1 Mięso, wędliny i pasztety (świeże z bieżącej produkcji)** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Mięso mielone świeże | 200,00 | kg | Mięso z szynki i łopatki w proporcjach 1:2 rozdrobnione na kawałki zmielone . Mięso mielone, podobnie jak świeże mięso, z którego pochodzi, nie poddawane żadnym procesom przetwarzania z wyjątkiem chłodzenia. |
| 2 | Mięso szynka kulka kl. I świeża | 220,00 | kg | Mięśnie zwarte, soczyste i jędrne przerośnięte cienkimi błonami mięso, ma kolor jasnoróżowy. Charakteryzuje się równomiernym i niezbyt dużym przerostem tłuszczowym. |
| 3 | Łopatka b/k kl. I świeża | 370,00 | 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 |
| 4 | Karkówka b/k kl. I świeża odtłuszczona | 260,00 | 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 każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna ,elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa , gat. I |
| 5 | Schab b/k kl. I świeży | 250,00 | 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  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. 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 | 70,00 | 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 | Wołowy gulasz kl. I świeży | 150,00 | kg | Mięso wołowe łopatka ,szynka ,pokrojona w kostkę w opakowaniu 0,9- 1kg Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. |
| 9 | Boczek wędzony paski | 30,00 | 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 |
| 10 | Przysmak w konserwie | 80,00 | kg | Przysmak w konserwie , -wyrób z mięsa wieprzowego i drobiowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bloku Konsystencja dość ścisła, osłonka nie jadalna. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki min. 60 % mięsa wieprzowego |
| 11 | Kiełbasa biała surowa | 50,00 | kg | Produkt średnio rozdrobniony w osłonkach naturalnych zawartość mięsa nie mniej niż 75% |
| 12 | Kiełbasa żywiecka zawartość mięsa 90% | 70,00 | 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% |
| 13 | Kiełbasa mielonka typu luncheon zawartość mięsa 70% | 70,00 | 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 |
| 14 | Kiełbasa typu głogowska zawartość mięsa 90% z szynki | 40,00 | kg | Kiełbasa czysto wieprzowa średnio rozdrobniona ,  wędzona, parzona, w której mięso z szynki stanowi 90% wsadu mięsnego. |
| 15 | Kiełbasa śląska z szynki | 80,00 | kg | Kiełbasa czysto wieprzowa produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona na cząstki Przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. |
| 16 | Parówki z szynki zaw. mięsa 90% | 60,00 | kg | Parówka typu gruba produkt wędzony parzony z szynki zawartość mięsa minimalna 90% |
| 17 | Schab krotoszyński | 60,00 | kg | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, 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 |
| 18 | Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa | 70,00 | kg | Produkt wędzony ,parzony typu hot -dog zawartość mięsa minimum 70%mięsa wieprzowego |
| 19 | Polędwica sopocka | 80,00 | 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. |
| 20 | Filet indyka typu maślany | 80,00 | 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%) |
| 21 | Szynka typu jakubowa spiżarnia | 70,00 | 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 |
| 22 | Szynka wędzona z pieca | 80,00 | 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 |
| 23 | Szynka konserwowa | 70,00 | 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 z szynki 70% , przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych zgodnie z recepturą dla szynki konserwowej . |
| 24 | Salami typu rogal | 50,00 | kg | Kiełbasa wieprzowo – wołowa ,drobno rozdrobniona ,surowo wędzona ,dojrzewająca ,  mięso wieprzowe stanowić powinno 100g plus dodatek mięsa wołowego 5% |
| 25 | Szynka typu kasztelańska | 60,00 | kg | Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki parzona, wędzona .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 |
| 26 | Pasztet typu dziadunia lub równoważny | 54,00 | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Żeberka paski kl. I świeże | 20,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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 | 30,00 | kg | 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 | 200,00 | kg | 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 | 90,00 | kg | 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 | 90,00 | kg | 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 | 60,00 | kg | 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 | 40,00 | szt. | 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 | 70,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 12 | Uda drobiowe wędzone | 30,00 | kg | Uda kurczaka wędzone dymem olchowo-bukowym |
| 13 | Kiełbasa myśliwska | 25,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | Wyprodukowana z mięśnia szynki wieprzowej, parzona i wędzona dymem olchowo bukowy |
| 16 | Kabanosy wiejskie | 15,00 | kg | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona mięso wieprzowe (100 g kiełbasy wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego) |
| 17 | Kiełbasa podwawelska | 40,00 | kg | 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 | 20,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona podsuszana w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g mięsa. 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 |
| 20. | Szynka konserwowa | 15,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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 | 30,00 | kg | 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 | 20,00 | kg | 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 | 40,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | 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 | 10,00 | kg | 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 | 15,00 | kg | 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). |
| 32 | Pieczeń rzymska | 15,00 | kg | Wędlina średnio rozdrobniona wieprzowo-drobiowa, pieczona. Skład: mięso wieprzowe 48%,mięso drobiowe 18%,woda,skrobia,bułka tarta, mąka pszenna, woda, drożdże, 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 | 15,00 | kg | 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 | 25,00 | kg | Kaszanka wyrób wędliniarski 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Filet drobiowy kl. I świeży | 570,00 | 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 | 150,00 | kg | Element uzyskany z tuszki indyka pozbawiony kości i skóry, mięso czyste ,bez śladów zanieczyszczeń, smak i zapach swoisty, |
| 3 | Udziec z kurczaka kl. I świeży | 480,00 | 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 | 600,00 | 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 | 900,00 | kg | Całkowity grzbiet kurczaka pozbawiony mięśni ,powierzchnia czysta pozbawiona jakichkolwiek  zabrudzeń . |
| 6 | Wątroba drobiowa świeża | 90,00 | 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** | | | | |
| 1 | Filet z indyka kl. 1 świeży | 30,00 | kg | 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 | 25,00 | kg | 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 | 40,00 | kg | 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 | 200,00 | kg | 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 | 50,00 | kg | 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 | 400,00 | kg | 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 | Udziec z kurczaka świeży | 250,00 | kg | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Filet miruny SHP mrożony 100-200/6,80kg | 448,80 | kg | Filet z miruny ze skórą wykonane w produkcji morskiej bez glazury Produkt najwyższej jakości Oprawa lodu max15% |
| 2 | Pierogi z serem typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne | 180,00 | kg | Pierogi z serem całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 3 | Pierogi z kapustą i grzybami typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne | 180,00 | kg | Pierogi z kapustą i grzybami, bez obcych posmaków, nieoblodzone ,niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 4 | Pyzy z mięsem typu typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne | 210,00 | kg | Pyzy z mięsem całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 5 | Brokuł mrożony typu typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 60,00 | kg | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułów, bez obcych posmaków ,nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 6 | Fasolka szparagowa mrożona typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 90,00 | kg | Kawałki fasoli pociętej bez końcówek, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 7 | Groszek mrożony typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 2,70 | kg | Groszek barwa typowa, groszku bez obcych posmaków,  nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 8 | Kalafior mrożony typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 90,00 | kg | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora bez obcych posmaków,  nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 9 | Marchewka mrożona kostka typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 120,00 | kg | Marchewka pokrojona w kostkę bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 10 | Czarna porzeczka mrożona typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 120,00 | kg | Czarna porzeczka dojrzała bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 11 | Borówka amerykańska mrożona typu Hortex 2,50kg lub równoważny | 30,00 | kg | Borówka amerykańska dojrzała bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 12 | Truskawka mrożona typu Hortex 2,5kg lub równoważne | 60,00 | kg | Truskawka cała, barwa typowa ,bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 13 | Wiśnie mrożone b/ptypu Hortex 2,5kg lub równoważne | 60,00 | 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** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1. | Ryby mrożone Filet Miruna SHP 100-200/6,5kg | 130,00 | kg | 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. | Brokuły mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | 40,00 | kg | Bukiety różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułów, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 3. | Brukselka mrożona typu Hortex 2,5 kg lub równoważny | 30,00 | kg | 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 | 40,00 | kg | Kawałki fasolki pociętej bez końcówek, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko zamrożony |
| 5. | Kalafior mrożony Hortex450 g lub równoważny | 50,00 | kg | 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 | 50,00 | kg | Liście szpinaku całe, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 7. | Frytki mrożone Avico lub równoważny | 100,00 | kg | Kartofle pocięte w słupki, głęboko zamrożone |
| 8. | Mrożone truskawki typu Hortex paczkowane po 2.5 kg lub równoważny | 20,00 | kg | Truskawki cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony. |
| 9. | Mieszanka kompotowa 2.5 kg mrożona typu Hortex | 30,00 | kg | Mieszanka owoców, takich jak maliny, truskawki, wiśnie i porzeczki, produkt głęboko zamrożony. Produkt zapakowany bez widocznych uszkodzeń mechanicznych. |
| 10. | Ryby mrożone Filet z Dorsza SHP 100-200/6,5kg | 35,00 | kg | 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. |
| 11. | Lody mrożone Yogo 60 ml lub równoważny | 10,00 | op. | Lody w kubeczkach, różne smaki, bez uszkodzeń mechanicznych, głęboko mrożone |
| 12. | Knedle z truskawkami mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | 25,00 | kg | Knedle z truskawkami cale, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 13. | Pierogi z serem typu Hortex lub równoważny | 50,00 | kg | Pierogi z serem cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 14. | Pyzy mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | 60,00 | kg | Pyzy mrożone cale, barwa typowa, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowania całe, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko zamrożony |
| 15. | Borówka mrożona typu Hortex 2.5 kg lub równoważny | 35,00 | kg | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Makrela wędzona | 28,00 | kg | Makrela wędzona na ciepło, bez obcych posmaków zapach swoisty dla ryby wędzonej makrela w całości bez zabrudzeń op. 3kg |
| 2 | Śledź ( matias) | 40,00 | kg | Filet solony op. do 5kg |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 5 Warzywa, owoce i ziemniaki** | | | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** | | |
| 1 | Burak tarty | 90,00 | kg | 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. | | Zakup całoroczny |
| 2 | Ziemniaki | 9000,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 3 | Ziemniaki młode | 450,00 | kg | Zakup sezonowy-czerwiec |
| 4 | Burak czerwony | 190,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 5 | Burak suszony op. 100g | 100,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 6 | Cebula | 180,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 7 | Cukinia | 20,00 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień -październik |
| 8 | Fasola | 60,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 9 | Groch łuskwiony | 50,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 10 | Kalafior | 50,00 | szt. | Zakup sezonowy |
| 11 | Kapusta biała | 900,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 12 | Kapusta biała młoda | 60,00 | szt. | Zakup sezonowy: maj-sierpień |
| 13 | Kapusta czerwona | 220,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 14 | Kapusta kiszona | 300,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 15 | Kapusta pekińska | 270,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 16 | Koper | 400,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 17 | Marchew | 1000,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 18 | Natka pietruszki | 400,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 19 | Ogórek kiszony | 150,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 20 | Ogórek zielony | 200,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 21 | Papryka czerwona | 90,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 22 | Pieczarka | 80,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 23 | Pietruszka korzeń | 230,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 24 | Pomidor gruntowy | 50,00 | kg | Zakup sezonowy-wrzesień październik |
| 25 | Pomidor | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 26 | Por | 90,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 27 | Rzepa biała | 70,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 28 | Rzodkiewka | 100,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 29 | Sałata | 200,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 30 | Seler | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 31 | Szczypior | 70,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 32 | Cytryna | 120,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 33 | Banan | 420,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 34 | Brzoskwinie | 50,00 | kg | Zakup sezonowy-:  wrzesień |
| 35 | Gruszka | 180,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 36 | Jabłko | 580,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 37 | Kiwi | 90,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 39 | Mandarynka | 150,00 | kg | Zakup sezonowy :listopad-marzec |
| 39 | Nektarynka | 50,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 40 | Truskawka | 30,00 | kg | Zakup sezonowy: czerwiec |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** | | |
| 1 | Botwina | 30 | szt. | WARZYWA I OWOCE  Wymagania ogólne:  Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokie 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 określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej i deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu. Warzywa i owoce 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 nieuszkodzonym - oznakowane krajem pochodzenia Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną 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 zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu. Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu | Zakup sezonowy : maj - czerwiec | |
| 2 | Burak ćwikła | 170 | kg | Zakup całoroczny | |
| 3 | Susz buraczany | 58 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 4 | Cebula | 260 | kg | Zakup całoroczny | |
| 5 | Cytryna | 50 | kg | Zakup całoroczny | |
| 6 | Fasola szparagowa | 30 | kg | Zakup sezonowy : czerwiec-wrzesień | |
| 7 | Fasola drobna 400 g paczkowana | 86 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 8 | Kalafior | 40 | kg | Zakup sezonowy | |
| 9 | Kapusta biała | 230 | kg | Zakup całoroczny | |
| 10 | Kapusta biała młoda | 30 | kg | Zakup sezonowy : maj - sierpień | |
| 11 | Kapusta czerwona | 30 | kg | Zakup całoroczny | |
| 12 | Kapusta pekińska | 40 | kg | Zakup całoroczny | |
| 13 | Kapusta kwaszona | 250 | kg | Zakup całoroczny | |
| 14 | Koperek | 140 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 15 | Marchew | 1100 | kg | Zakup całoroczny | |
| 16 | Natka pietruszki | 98 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 17 | Ogórek zielony | 130 | kg | Zakup całoroczny | |
| 18 | Ogórek kwaszony | 140 | kg | Zakup całoroczny | |
| 19 | Papryka czerwona | 60 | kg | Zakup całoroczny | |
| 20 | Pieczarki | 150 | kg | Zakup całoroczny | |
| 21 | Pietruszka korzeń | 250 | kg | Zakup całoroczny | |
| 22 | Pomidor | 90 | kg | Zakup całoroczny | |
| 23 | Pomidor polny | 60 | kg | Zakup sezonowy : wrzesień-październik | |
| 24 | Papryka żółta | 50 | kg | Zakup całoroczny | |
| 25 | Cukinia | 30 | kg | Zakup sezonowy : wrzesień-październik | |
| 26 | Bakłażan | 25 | kg | Zakup sezonowy: czerwiec- wrzesień | |
| 27 | Dynia przemysłowa żółta | 15 | kg | Zakup sezonowy wrzesień -październik | |
| 28 | Cebula czerwona | 20 | kg | Zakup całoroczny | |
| 29 | Brukselka | 50 | kg | Zakup sezonowy : wrzesień-styczeń | |
| 30 | Ogórki małosolne | 40 | kg | Zakup sezonowy : czerwiec | |
| 31 | Rzodkiewka | 40 | kg | Zakup całoroczny | |
| 32 | Pomidory koktajlowe 250 g | 60 | op. | Zakup całoroczny | |
| 33 | Por | 40 | kg | Zakup całoroczny | |
| 34 | Rzodkiewka biała | 140 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 35 | Sałata | 160 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 36 | Seler | 240 | kg | Zakup całoroczny | |
| 37 | Szczypior | 80 | szt. | Zakup całoroczny | |
| 38 | Ziemniaki młode | 100 | kg | Zakup sezonowy czerwiec | |
| 39 | Sałata lodowa | 50 | kg | Zakup całoroczny | |
| 40 | Czosnek główki | 5 | kg | Zakup całoroczny | |
| 41 | Brokuł | 20 | szt | Zakup sezonowy: czerwiec - listopad | |
| 42 | Ziemniaki | 4800 | kg | Zakup sezonowy : wrzesień - maj | |
| 43 | Banany | 60 | kg | Zakup całoroczny | |
| 44 | Arbuz | 60 | kg | Zakup sezonowy czerwiec - październik | |
| 45 | Brzoskwinia | 20 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień | |
| 46 | Nektarynki | 15 | kg | Zakup całoroczny | |
| 47 | Maliny 250g | 20 | op. | Zakup sezonowy: wrzesień | |
| 48 | Śliwki węgierki | 25 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień-październik | |
| 49 | Kiwi | 15 | kg | Zakup całoroczny | |
| 50 | Gruszki | 40 | kg |  | Zakup całoroczny | |
| 51 | Jabłka | 450 | kg | Zakup całoroczny | |
| 52 | Mandarynki | 30 | kg | Zakup sezonowy : listopad - marzec | |
| 53 | Truskawki | 40 | kg | Zakup sezonowy: czerwiec | |
| 54 | Winogrona | 20 | kg | Zakup sezonowy : październik - marzec | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 6 Mleko i przetwory mleczne** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Mleko 3,2% świeże poj.1L PET typu Łaciate lub równoważne | 1400,00 | litr | Mleko łaciate zaw. 3,2% tłuszczu Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 2 | Twaróg tłusty typu Sierpc lub równoważny | 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 rów 82 % tłuszczu 200g | 500,00 | 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 200g w zalewie | 210,00 | 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 kostka 0,5kg typu Kasztelan Sierpc lub równoważny | 400,00 | 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 op 150g | 200,00 | 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 typu Farmer | 360,00 | 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 różne smaki krążki 200gtypu Hochland lub równoważny | 90,00 | 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 Piątnica | 300,00 | szt. | Śmietana kwaśna ,ukwaszona ,zawartość tłuszczu 18% Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 10 | Śmietana 30%200g typu Zott Primo | 1800,00 | 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 150g typu Farmer | 300,00 | 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 lub Farmer | 960,00 | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Jogurt kremowy z truskawkami 150g typu PIĄTNICA lub równoważny | 350 | szt. | 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 | 150 | szt. | 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 | 350 | szt. | 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 równoważny | 200 | szt. | 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 | 40 | op. | 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 | 170 | kg | 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 | 750 | litr | 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 | 40 | kg | 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 | 60 | szt. | 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 | 200 | szt. | 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 | 330 | szt. | 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 | 100 | kg | 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 | 30 | op. | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Bułka poznańska 100g | 1800,00 | szt. | Mąka pszenna ,woda drożdże, sól, olej rzepakowy |
| 2 | Bułka skibka 60g | 6000,00 | szt. | Mąka pszenna ,woda drożdże, sól, olej rzepakowy |
| 3 | Bułka wrocławska- bagietka 400g | 100,00 | szt. | Pieczywo pszenne ,mąka pszenna ,woda drożdże, sól, olej rzepakowy |
| 4 | Bułka grahamka wieloziarnista 90g | 4800,00 | szt. | Pieczywo żytnie okrągła bułka z mąki graham, woda sól ,mieszanka wielu ziaren. |
| 5 | Bułka tarta 500g torba | 110,00 | 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 | 400,00 | szt. | Chleb razowy z dodatkiem mąki żytniej razowej z pełnego przemiału na naturalnym zakwasie, opakowanie torba foliowa oznakowana. |
| 8 | Chleb wieloziarnisty 400g | 100,00 | szt. | Chleb razowy z dodatkiem mąki żytniej razowej z pełnego przemiału na naturalnym zakwasie,  mieszanka wielu ziaren ,opakowanie torba foliowa oznakowana. |
| 9 | Bułka słodka z jabłkiem 150g | 270,00 | szt. | Produkt pół cukierniczy skład: mąka pszenna, woda drożdże, sól, cukier, jabłka prażone |
| 10 | Spody do pizzy | 50,00 | szt. | Mąka pszenna ,woda drożdże, sól, olej rzepakowy, uformowane w okrągłe krążki ,opakowanie torba foliowa ,oznakowana. |
| 11 | Pączek z nadzieniem owocowym 80g | 270,00 | szt. | Produkt cukierniczy skład: mąka pszenna, woda, masło, jaja, cukier, drożdże, lukier nadzienie owocowe |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Bułka 100 g czerstwa | 300 | szt. | Ususzona bułka wrocławska, opakowanie torebka foliowa, bułki bez nalotu pleśni, kształt bułki adekwatny do wyglądu pierwotnego. |
| 2 | Bula tarta 500 g torba | 90 | kg | Zmielona bułka wrocławska, zapakowana w torebki o masie 500 g |
| 3 | Chleb krojony 430g | 1100 | szt. | 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 | 50 | szt. | 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 | 300 | szt. | Mąka pszenna, drożdże piekarskie, mąka żytnia, sól kamienna, cukier kryształ. |
| 6 | Chleb z ziarnami 350g | 200 | szt. | 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 | 50 | szt. | Wypiek cukierniczy o wadze do 300 g . Opakowanie stanowi odpowiednia blaszka aluminiowa, |
| 8 | Bułki słodkie z serem/powidłami/jabłkiem | 200 | szt. | Bułki słodkie różne smaki, świeże, transport w koszach plastikowych przeznaczonych do przewozu pieczywa. |
| 9 | Bułki grahamki 100g | 400 | szt. | Okrągła bułka z mąki graham. Składniki: mąka pszenna graham (43%), mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, serwatka (z mleka) |
| 10 | Bagietka 150g | 150 | szt. | Składniki: mąka pszenna , woda, naturalny zakwas pszenny woda, drożdże, sól. Opakowanie do transportu , plastikowy koszyk, bułki świeże bez uszkodzeń. |
| 11 | Kajzerki 50g | 500 | szt. | Mąka pszenna, drożdże piekarskie, mąka żytnia, sól kamienna, cukier kryształ. Transport w koszach plastikowych, bułki świeże bez uszkodzeń |
| 12 | Rogale z makiem / z czekoladą 150g | 150 | szt. | Wyrób w kształcie pół księżyca, skład :mąka pszenna, woda, cukier, pasteryzowana masa jajowa, mak niebieski 4%, drożdże, masło mleko |
| 13 | Pączek z dżemem 80g | 150 | szt. | Skład każdego pączka to mąka, drożdże, masło, jajka, mleko, cukier i tłuszcz do smażenia oraz nadzienie i lukier. |
| 14 | Precle 80g | 100 | szt. | 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** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Dżem typu Łowicz 280g lub równoważny różne smaki | 180,00 | 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 pomidorowy190g typu Łowicz | 450,00 | szt. |
| 4 | Ketchup480g typu Włocławek | 100,00 | szt. |
| 5 | Kukurydza konserwowa 400g typu Pudliszki | 40,00 | szt. |
| 6 | Sos słodko -kwaśny 520g typu Łowicz | 90,00 | szt. |
| 7 | Szczaw 385g typu Urbanek | 90,00 | szt. |
| 8 | Ogórki konserwowe 930g Global | 40,00 | szt. |
| 9 | Pasztecik typu podlaski drobiowy 75g różne smaki z papryką, pieczarkami ,cebulą | 150,00 | szt. | Pasztet drobiowy z warzywami w opakowaniu aluminiowym |
| 10 | Olej rzepakowy typu Kujawski lub rów | 480,00 | litr | 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. |
| 11 | Herbata 90g typu saga lub rów | 250,00 | szt. |
| 12 | Cukier typu Diamant | 400,00 | kg |
| 13 | Cukier puder 500g typu Diamant lub rów | 5,00 | kg |
| 14 | Sól Kujawska 1kg | 200,00 | kg |
| 15 | Pieprz mielony typu Prymat 20g | 200,00 | szt. |
| 16 | Pieprz ziarnisty 20g typu Prymat | 30,00 | szt. |
| 17 | Pomidory suszone z czosnkiem i baz typu 20g typu Prymat | 20,00 | szt. |
| 18 | Papryka ostra20g typu Prymat | 50,00 | szt. |
| 19 | Kakao 80g typu Wedel | 60,00 | szt. |
| 20 | Kasza jęczmienna 1kg | 120,00 | kg |
| 21 | Kasza gryczana typu ESKA | 60,00 | kg |
| 22 | Kawa zbożowa typu Inka 150g | 60,00 | szt. |
| 23 | Kwasek cytrynowy 20g typu Delecta lub równoważny | 300,00 | szt. |
| 24 | Liść laurowy 8g typu Prymat | 120,00 | szt. |
| 25 | Majeranek 8g Typu Prymat | 150,00 | szt. |
| 26 | Majonez typu pomorski 620g | 70,00 | szt. |
| 27 | Makaron nitki typu Goliard | 108,00 | kg |
| 28 | Makaron świderki typu Goliard | 140,00 | kg |
| 29 | Makaron spaghetti typu Lubella | 27,00 | kg |
| 30 | Miód pszczeli 370g | 60,00 | szt. |
| 31 | Musztarda180g typu Ocetix | 60,00 | szt. |
| 32 | Mąka tortowa typ 500 typu Szczepanki | 200,00 | kg |
| 33 | Sok do picia 300ml typu Tymbark | 580,00 | szt. |
| 34 | Ocet 10% typu Ocetix lub rów | 12,00 | litr |
| 35 | Zioła prowansalskie typu prymat | 20,00 | szt. |
| 36 | Przyprawa do kurczaka 30g typu Prymat | 100,00 | szt. |
| 37 | Płatki czekoladowe 500g typu Nestle | 90,00 | szt. |
| 38 | Ryż 1kg długoziarnisty | 120,00 | kg |
| 39 | Kucharek przyprawa 200g | 180,00 | szt. |
| 40 | Ziele angielskie 12g typu Prymat | 100,00 | szt. |
| 41 | Żurek typu Winiary lub równ. | 90,00 | szt. |
| 42 | Chrzan tarty 170g | 35,00 | szt. |
| 43 | Czekolada 220g typu Wedel | 95,00 | szt. |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **Lp** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | 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 oryginalnych opakowaniach producentów. Termin przydatności minimum 30 dni od daty zakupu. |
| 2 | Cynamon mielony Kamis 15g lub równoważny | 20 | szt. |
| 3 | Cukier biały1 kg typu DIAMANT lub równoważny | 110 | kg |
| 4 | Cukier waniliowy 16 g typu Dr. Oetker lub równoważny | 20 | szt. |
| 5 | Groch łuskany połówki 400g typu ESKA lub równoważny | 80 | szt. |
| 6 | Groszek konserwowy 400 g typu Pudliszki lub równoważny | 40 | szt. |
| 7 | Herbata owocowa w torebkach Lipton 20 sztuk lub równoważna | 30 | op. |
| 8 | Herbata w torebkach Lipton 100 sztuk lub równoważna | 20 | op. |
| 9 | Herbata granulowana 90g typu Saga lub równoważny | 50 | szt. |
| 10 | Kakao 80g typu WEFEL lub równoważny | 35 | szt. |
| 11 | Kawa zbożowa150g typu INKA lub równoważny | 20 | szt. |
| 12 | Ketchup łagodny 480g typu Włocławek lub równoważny | 70 | szt. |
| 13 | Musztarda chrzanowa 180g Prymat lub równoważna | 50 | szt. |
| 14 | Kisiel owocowy - wiśniowy 38g typu Dr. Oetker lub równoważny | 150 | szt. |
| 15 | Koncentrat pomidorowy 190g typu Łowicz lub równoważny | 230 | szt. |
| 16 | Kukurydza konserwowa 400g typu Pudliszki lub równoważny | 50 | szt. |
| 17 | Fasola czerwona konserwowa 400 g typu Pudliszki lub równoważna | 40 | szt. |
| 18 | Kwasek cytrynowy 20g typu Delecta lub równoważny | 70 | szt. |
| 19 | Liść laurowy 6g typu PRYMAT lub równoważny | 80 | szt. |
| 20 | Majeranek 8g typu PRYMAT lub równoważny | 80 | szt. |
| 21 | Makaron (nitka, świderek) 400g typu Anna lub równoważny | 350 | szt. |
| 22 | Makaron łazanki 500g Libella lub równoważny | 120 | szt. |
| 23 | Majonez Pomorski stołowy 620g t lub równoważny | 40 | szt. |
| 24 | Ocet 10% 0,5 L typu Ocetix lub równoważny | 10 | szt. |
| 25 | Pieprz czarny ziarnisty 20g typu PRYMAT lub równoważny | 20 | szt. |
| 26 | Pieprz czarny mielony 15g typu PRYMAT lub równoważny | 150 | szt. |
| 27 | Szczaw konserwowy krojony 285g typu GLOBAL lub równoważny | 50 | szt. |
| 28 | Sól kujawska naturalnie czysta 1 kg typu CLECH lub równoważny | 80 | kg |
| 29 | Zacierki makaron 250g Babuni typu ABAK lub równoważny | 60 | szt. |
| 30 | Ziele angielskie 12g typu PRYMAT lub równoważny | 80 | szt. |
| 31 | Ryż biały długoziarnisty 1 kg typu Familijne Przysmaki lub równoważny | 150 | kg. |
| 32 | Mąka pszenna tortowa TYP-450 1 kg typu SZCZEPANKI lub równoważny | 200 | kg. |
| 33 | Kasza manna 500g typu ESKA lub równoważny | 30 | szt. |
| 34 | Kasza jęczmienna średnia 1 kg typu ESKA lub równoważny | 120 | kg. |
| 35 | Płatki kukurydziane 250 g Corn Flakes typu PACYFIC lub równoważny | 50 | szt. |
| 36 | Płatki owsiane 250g typu ESKA lub równoważny | 30 | szt. |
| 37 | Sos chiński 500g Łowicz lub równoważny | 70 | szt. |
| 38 | Sos bolognese 500g Łowicz lub równoważny | 70 | szt. |
| 39 | Ananas puszka 565g Rolnik lub równoważny | 40 | szt. |
| 40 | Brzoskwinia puszka 565g Rolnik lub równoważny | 40 | szt. |
| 41 | Placki tortilla 25-30 cm 18 sztuk/op Sandra lub równoważny | 30 | op. |
| 42 | Papryka czerwona słodka/ wędzona 20 g Kamis lub równoważny | 40 | szt. |
| 43 | Przyprawa do flaków 20g Prymat lub równoważny | 40 | szt. |
| 44 | Przyprawa do sałatki greckiej 20g Prymat lub równoważny | 40 | szt. |
| 45 | Makaron spaghetti Lubella 500g | 60 | szt. |
| 46 | Rodzynki sułtański 1 kg Moresso lub równoważne | 10 | szt. |
| 47 | Drożdże babuni 100g lub równoważny | 5 | szt. |
| 48 | Makaron drobny kuleczki Divella 500g lub równoważny | 30 | szt. |
| 49 | Kasza gryczana niepalona 400 g Kupiec lub równoważny | 60 | szt. |
| 50 | Proszek do pieczenia 30g Dr. Oecter lub równoważny | 50 | szt. |
| 51 | Przyprawa do kurczaka złocista Kamis 30 g | 30 | szt. |
| 52 | Papryka słodka Kamis lub równoważny 30 g | 20 | szt. |
| 53 | Lubczyk ogrodowy Kamis lub równoważny 30g | 20 | szt. |
| 54 | Przyprawa Curry Kamis lub równoważny 30 g | 10 | szt. |
| 55 | Czosnek granulowany Kamis lub równoważny 30 g | 15 | szt. |
| 56 | Zioła prowansalskie Kamis lub równoważne | 10 | szt. |
| 57 | Przyprawa do Kuchni chińskiej 25 g Kamis lub równoważny | 30 | szt. |
| 58 | Przyprawa Imbir 30g Kmis lub równoważny | 25 | szt. |
| 59 | Makaron ryżowy Tao-Tao 200g lub równoważny | 80 | szt. |
| 60 | Cukier puder 500g Diament lub równoważny | 10 | kg |
| 61 | Tempura panierka Sakura 1 kg lub równoważny | 30 | szt. |
| 62 | Przyprawa 5 smaków 25 g Kamis lub równoważny | 20 | szt. |
| 63 | Oregano 25 g Kamis lub równoważy | 15 | szt. |
| 64 | Woda mineralna niegazowana 1,5l typu Magne Vita lub równoważny | 100 | szt. |  |
| 65 | 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 |
| 66 | 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 |
| 67 | 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 |
| 68 | 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 |
| 69 | 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 |
| 70 | Powidła śliwkowe 290g 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 9 Jaja** | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | Jaja kurze świeże kl. A kat wag L | 7000,00 | szt. | Jaja kurze świeże klasa A Kategoria wagowa L o wadze 63-73g Zgodnie z PN |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| **1** | Jaja kurze | 4000,00 | szt. | Jaja kurze świeże klasa A Kategoria wagowa L o wadze 63-73g Zgodnie z PN |

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty lub towary będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2022 poz. 2132 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.