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** | | 250,00 | | 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** | | 280,00 | | 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** | | 350,00 | | 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** | | 200,00 | | 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** | | 120,00 | | 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 parzony, 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 | **Baleron** | | 50,00 | | kg | | Baleron wieprzowy podwędzany, gotowany |
| 11 | **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 |
| 12 | **Kiełbasa biała surowa** | | 50,00 | | kg | | Produkt średnio rozdrobniony w osłonkach naturalnych zawartość mięsa nie mniej niż 75% |
| 13 | **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% |
| 14 | **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 |
| 15 | **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. |
| 16 | **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. |
| 17 | **Parówki z szynki zaw. mięsa 90%** | | 60,00 | | kg | | Parówka typu gruba produkt wędzony parzony z szynki zawartość mięsa minimalna 90% |
| 18 | **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 |
| 19 | **Parówki typu wiedeńskie 70% mięsa** | | 70,00 | | kg | | Produkt wędzony ,parzony typu hot -dog zawartość mięsa minimum 70%mięsa wieprzowego |
| 20 | **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. |
| 21 | **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%) |
| 22 | **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 |
| 23 | **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 |
| 24 | **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 . |
| 25 | **Salami typu rogal** | | 50,00 | | kg | | Kiełbasa wieprzowo – wołowa ,drobno rozdrobniona ,surowo wędzona ,dojrzewająca ,  mięso wieprzowe stanowić powinno 100g plus dodatek mięsa wołowego 5% |
| 26 | **Szynka biała** | | 60,00 | | kg | | Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki parzona, 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 |
| 27 | **Schab pieczony** | | 70,00 | | kg | | Wyrób poddany procesowi pieczenia z dodatkiem majeranu |
| 28 | **Kiełbasa krakowska z dodatkiem fileta** | | 60,00 | | kg | | Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona, parzona w osłonce , mięso wieprzowe 90% |
| 29 | **Indyk w galarecie** | | 50,00 | | kg | | Wyrób drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, parzony, mięso z indyka gotowane 70%. |
| 30 | **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 | **Udziec wołowy kl 1** | | **30** | | kg | | Mięso z tylniej ćwiartki wołowej, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i zepsucia |
| 2 | **Mięso gulaszowe wołowe** | | **50** | | 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** | | 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** | | 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** | | **250** | | 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** | | **50** | | 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** | | **100** | | 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** | | **50** | | 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** | | kg | | 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** | | 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** | | kg | | Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 12 | **Uda drobiowe wędzone** | | **10** | | kg | | Uda kurczaka wędzone dymem olchowo-bukowym |
| 13 | **Kiełbasa myśliwska** | | **10** | | 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** | | **15** | | 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 | **Kiełbasa szynkowa parzona** | | **5** | | kg | | Wyprodukowana z mięsnia szynki wieprzowej, parzona i wędzona dymem olchowo bukowy |
| 16 | **Kabanosy wiejskie** | | **5** | | kg | | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona mięso wieprzowe (100 g kiełbasy wyprodukowano ze 100 g mięsa wieprzowego) |
| 17 | **Kiełbasa podwawelska** | | **50** | | 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** | | **30** | | 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** | | **20** | | kg | | 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 konserwowa** | | **15** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | | 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** | 450,00 | | 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 | **Polędwiczki drobiowe kl I świeże** | 150,00 | | kg | | Element uzyskany z piersi przy rozbiorze kurczaka | |
| 3 | **Filet z indyka kl I świeży** | 350,00 | | kg | | Element tuszki indyka obejmujący mięsień piersiowy powierzchniowy w całości lub podzielony na części pozbawione skóry, kości i ścięgien. | |
| 4 | **Udziec trybowany z indyka kl. I świeży** | 70,00 | | kg | | Element uzyskany z tuszki indyka pozbawiony kości i skóry, mięso czyste ,bez śladów zanieczyszczeń, smak i zapach swoisty, | |
| 5 | **Udziec z kurczaka kl. I świeży** | 300,00 | | 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 upierzenia | |
| 6 | **Noga kurczaka kl. I świeża** | 700,00 | | 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 | |
| 7 | **Porcje rosołowe świeże** | 900,00 | | kg | | Całkowity grzbiet kurczaka pozbawiony mięśni ,powierzchnia czysta pozbawiona jakichkolwiek  zabrudzeń . | |
| 8 | **Wątróbka drobiowa świeża** | 100,00 | | 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** | 80,00 | | 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** | 70,00 | | 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 | |
| 8 | **Polędwiczki drobiowe kl 1 bez skóry** | **100** | | 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 | |
| 9 | **Skrzydełka drobiowe kl 1** | **150** | | 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 | **Kluski śląskie z dziurką 450G typu JAWO** | 140,00 | kg | Kluski całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt mrożony |
| 3 | **Kopytka 450 g typu JAWO** | 100,00 | kg | Kopytka cale, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt mrożony |
| 4 | **Pierogi z serem typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne** | 150,00 | kg | Pierogi z serem całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 5 | **Pierogi z jagodami 450 g typu JAWO** | 100,00 | kg | Pierogi z jagodami całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrozony |
| 6 | **Pierogi z kapustą i grzybami typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne** | 150,00 | kg | Pierogi z kapustą i grzybami, bez obcych posmaków, nieoblodzone ,niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 7 | **Pyzy z mięsem typu typu Alex -Pol 2,5kg lub równoważne** | 210,00 | kg | Pyzy z mięsem całe, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 8 | **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 |
| 9 | **Bukiet warzyw typu Hortex** | 150,00 | kg | Skład: kalafior, brokuł, marchew plastry |
| 10 | **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 |
| 11 | **Frytki karbowane 12MM FAST FRY** | 170,00 | kg | Ziemniaki pokrojone karbowane |
| 12 | **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 |
| 13 | **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 |
| 14 | **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 |
| 15 | **Mieszanka Chińska typu Hortex** | 60,00 | kg | Skład: marchew, grzyby, bambus, papryka, kiełki fasoli, por, cebula |
| 16 | **Szpinak Liść typu Hortex** | 30,00 | kg | Całe liście zamrożone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie |
| 17 | **Czarna porzeczka mrożona typu Hortex 2,5kg lub równoważne** | 150,00 | kg | Czarna porzeczka dojrzała bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 18 | **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 |
| 19 | **Truskawka mrożona typu Hortex 2,5kg lub równoważne** | 80,00 | kg | Truskawka cała, barwa typowa ,bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 20 | **Wiśnie mrożone b/p typu Hortex 2,5kg lub równoważne** | 60,00 | kg | Wiśnie b/p typowa barwa bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, produkt głęboko mrożony |
| 21 | **Warzywa na leczo typu Hortex** | 30,00 | kg | Pomidor, papryka, cukinia, cebula pokrojona w kostkę |
| **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** | 30,00 | 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** | 30,00 | 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 śliwką mrożone typu Hortex 2.5 kg lub równoważny** | 25,00 | kg | Knedle z śliwką 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 |
| 3 | **Tuńczyk kawałki w sosie własnym 170 g** | 50 | szt. | Kawałki tuńczyka w zalewie z dodatkiem soli |
| **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W SIERPCU** | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** |
| 1 | **Śledź płaty** | 25,00 | kg | Filety ze śledzia a"la matjas. Filet z najlepiej wyselekcjonowanych śledzi. Płaty śledziowe konserwowane w zaprawie solnej. Łowione na morzu Norweskim w siatki - nie hodowlane. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 5 Warzywa, owoce i ziemniaki** | | | | | | |
| **ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 W SIERPCU** | | | | | | |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Ilość roczna** | **Jedn.** | **OPIS** | | |
| 1 | **Burak tarty** | 125,00 | kg | 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. | | Zakup całoroczny |
| 2 | **Ziemniaki** | 9000,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 3 | **Ziemniaki młode** | 800,00 | kg | Zakup sezonowy-czerwiec |
| 4 | **Burak czerwony** | 100,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 5 | **Burak suszony op. 100g** | 120,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 6 | **Cebula** | 180,00 | kg | Zakup całoroczny |
| **7** | **Cukinia** | 20,00 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień -październik |
| 8 | **Czosnek główki** | 3,00 | kg |  |
| 9 | **Fasola** | 60,00 | kg | Zakup całoroczny |
| **10** | **Groch łuskwiony** | 80,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 11 | **Kalafior** | 50,00 | szt. | Zakup sezonowy |
| 12 | **Kapusta biała** | 900,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 13 | **Kapusta biała młoda** | 80,00 | szt. | Zakup sezonowy: maj-sierpień |
| 14 | **Kapusta czerwona** | 220,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 15 | **Kapusta kiszona** | 300,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 16 | **Kapusta pekińska** | 350,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 17 | **Koper** | 400,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 18 | **Marchew** | 1200,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 19 | **Natka pietruszki** | 400,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 20 | **Ogórek kiszony** | 150,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 21 | **Ogórek kiszony małosolny** | 40,00 | kg | Zakup sezonowy |
| 22 | **Ogórek zielony** | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 23 | **Papryka czerwona** | 180,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 24 | **Pieczarka** | 80,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 25 | **Pietruszka korzeń** | 230,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 26 | **Pomidor gruntowy** | 50,00 | kg | Zakup sezonowy-wrzesień październik |
| 27 | **Pomidor koktajlowy 250 g** | 80,00 | kg |  |
| 28 | **Pomidor** | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 29 | **Por** | 90,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 30 | **Rzepa biała** | 70,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 31 | **Rzodkiewka** | 200,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 32 | **Sałata** | 150,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 33 | **Sałata rzymska 0,500 g** | 100,00 | szt |  |
| 34 | **Seler** | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 35 | **Słonecznik łuskany** | 8,00 | kg |  |
| 36 | **Seler naciowy 0,70 g** | 90,00 | szt |  |
| 37 | **Szczypior** | 70,00 | szt. | Zakup całoroczny |
| 38 | **Cytryna** | 250,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 39 | **Imbir korzeń** | 9,00 | kg |  |
| 40 | **Banan** | 450,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 41 | **Brzoskwinie** | 60,00 | kg | Zakup sezonowy-:  wrzesień |
| 42 | **Gruszka** | 180,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 43 | **Jabłko** | 650,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 44 | **Kiwi** | 100,00 | szt | Zakup całoroczny |
| 45 | **Mandarynka** | 150,00 | kg | Zakup sezonowy :listopad-marzec |
| 46 | **Śliwka import** | 60,00 | kg |  |
| 47 | **Nektarynka** | 50,00 | kg | Zakup całoroczny |
| 48 | **Truskawka** | 30,00 | kg | Zakup sezonowy: czerwiec |
| 49 | **Limonka** | 100,00 | szt |  | | Zakup całoroczny |
| **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 całoroczy | |
| 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** | 100 | kg | Zakup całoroczny | |
| 13 | **Kapusta kwaszona** | 250 | kg | Zakup całoroczny | |
| 14 | **Koperek** | 200 | 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** | 200 | 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** | 40 | 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** | 200 | szt | Zakup całoroczny | |
| 32 | **Pomidory koktajlowe 250 g** | 60 | op. | Zakup całoroczny | |
| 33 | **Por** | 20 | 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** | 3 | kg | Zakup całoroczny | |
| 41 | **Ziemniaki** | 4000 | kg | Zakup sezonowy : wrzesień - maj | |
| 42 | **Banany** | 60 | kg | Zakup całoroczny | |
| 43 | **Arbuz** | 60 | kg | Zakup sezonowy czerwiec - październik | |
| 44 | **Brzoskwinia** | 20 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień | |
| 45 | **Nektarynki** | 15 | kg | Zakup całoroczny | |
| 46 | **Maliny 250g** | 20 | op. | Zakup sezonowy: wrzesień | |
| 47 | **Śliwki węgierki** | 25 | kg | Zakup sezonowy: wrzesień-październik | |
| 48 | **Kiwi** | 15 | kg | Zakup całoroczny | |
| 49 | **Gruszki** | 40 | kg |  | Zakup całoroczny | |
| 50 | **Jabłka** | 450 | kg | Zakup całoroczny | |
| 51 | **Mandarynki** | 30 | kg | Zakup sezonowy : listopad - marzec | |
| 52 | **Truskawki** | 40 | kg | Zakup sezonowy: czerwiec | |
| 53 | **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** | 650,00 | 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** | 300,00 | 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 | **Ser żółty królewski w plastrach 150g** | 200,00 | kg | Ser żółty składniki:mleko,sól,kultury bakterii i podpuszczka,ser nie uszkodzony mechanicznie,bez nalotów pleśni ,pokrojony w plastry op 15g |
| 7 | **Serek homogenizowany typu Piątnica op 150g** | 250,00 | 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 |
| 8 | **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 |
| 9 | **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 |
| 10 | **Śmietana 18% 200g typu Piątnica** | 350,00 | szt. | Śmietana kwaśna ,ukwaszona ,zawartość tłuszczu 18% Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 11 | **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 |
| 12 | **Jogurt naturalny 165g typu Farmer** | 620,00 | szt. | Skład: mleko ,białka mleka ,żywe kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 13 | **Jogurt naturalny typu greckiego 120g** | 100,00 | szt | Skład:mleko ,białka mleka,żywe kultury bakterii jogurtowych,Opakowanie nie uszkodzone mechanicznie z minimum 7 dniowym okresem przydatności liczonym od dnia zakupu |
| 14 | **Jogurt owocowy fantazja 118 g** | 360,00 | 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 |
| 15 | **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 |
| 16 | **Monte 150 g** | 360 | szt. | kremowy smak ,czekolady i orzechów laskowych |
| **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 Królewskie 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 | **Kajzerka** | 3000,00 | | szt | Mąka pszenna, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy |
| 6 | **Bułka tarta 500g torba** | 110,00 | | kg | Zmielona bułka wrocławska ,zapakowana w torebki o masie500g |
| 7 | **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. |
| 8 | **Chleb razowy 400g** | 400,00 | | szt. | Chleb razowy z dodatkiem mąki żytniej razowej z pełnego przemiału na naturalnym zakwasie, opakowanie torba foliowa oznakowana. |
| 9 | **Bułka słodka drożdżowa 150g** | 270,00 | | szt | Produkt pół cukierniczy skład: mąka pszenna, woda drożdże, sól, cukier, |
| 10 | **Pączek z nadzieniem owocowym 80g** | 270,00 | | szt | Produkt cukierniczy skład:mąka pszenna,woda,masło,jaja,cukier,drożdże,lukier nadzienie owocowe |
| 11 | **Rogaliki z dżemem** | 100,00 | | kg | Produkt cukierniczy skład:mąka pszenna,woda,masło,jaja,cukier,drożdże,lukier nadzienie owocowe |
| 12 | **Mini Pizza** | 450,00 | | szt. | Produk mąka drożdże woda uformowany małe kążki z dodatkiem pieczarek i serera. |
| **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 | **Ananas puszka 565gTypu Rolnik** | 90,00 | szt | Zamknięte w puszce z syropemplastry ananasa. |
| 2 | **Brzoskwinie 0,820g typu Rolnik** | 90,00 | szt | Zamknięte w puszce z syropem połówki brzoskwiń, pozbawione pestek, zamoczone w sosie własnym. |
| 3 | **Dżem typu Łowicz 280g lub równoważny różne smaki** | 200,00 | szt. | Obniżona zawartość cukru,zawartość owoców 60g/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. |
| 4 | **Konfitura Malinowa 280g** | 120,00 | szt | Zawartość owoców 100g/100g Opakowanie w formie szklanego słoika bez konserwantów i sztucznych dodatków,opakowanie nie uszkodzone mechanicznie, termin przydatności minimum 30dni od daty zakupu. |
| 5 | **Fasola czerwona 400g typu Pudliszki** | 60,00 | 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. |
| 6 | **Groszek konserwowy 400g typu Pudliszki** | 80,00 | szt. |
| 7 | **Koncentrat pomidorowy190g typu Łowicz** | 450,00 | szt. |
| 8 | **Ketchup480g typu Włocławek lub art. równoważny** | 100,00 | szt. |
| 9 | **Kukurydza konserwowa 400g typu Pudliszki** | 80,00 | szt. |
| 10 | **Sos słodko -kwaśny 520g typu Łowicz** | 360,00 | szt. |
| 11 | **Szczaw 385g typu Urbanek** | 160,00 | szt. |
| 12 | **Ogórki konserwowe 930g Global** | 60,00 | szt. |
| 13 | **Pasztecik typu podlaski drobiowy 170 g** | 150,00 | szt. | Pasztet drobiowy z warzywami w opakowaniu metalowym |
| 14 | **Olej rzepakowy typu Kujawski lub rów** | 520,00 | 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. |
| 15 | **Herbata 90g typu saga lub rów** | 250,00 | szt. |
| 16 | **Herbata owocowa sypana typu Bifix opakowanie 100 g** | 70,00 | szt |
| 17 | **Bazylia 12 g typu Prymat** | 25,00 | szt |
| 18 | **Cukier typu Diamant** | 470,00 | kg |
| 19 | **Cukier puder 500g typu Diamant lub rów** | 10,00 | szt |
| 20 | **Cukier wanilinowy 15g** | 25,00 | szt |
| 21 | **Czosnek 20 g typu prymat** | 50,00 | szt |
| 22 | **Cynamon 15g typu prymat** | 25,00 | szt |
| 23 | **Sól Kujawska 1kg** | 225,00 | kg |
| 24 | **Pieprz mielony typu Prymat 20g** | 200,00 | szt. |
| 25 | **Pieprz ziarnisty 20g typu Prymat lub art. równoważny** | 100,00 | szt. |
| 26 | **Pomidory suszone z czosnkiem i baz typu 20g typu Prymat** | 40,00 | szt. |
| 27 | **Papryka ostra20g typu Prymat lub art. równoważny** | 80,00 | szt. |
| 28 | **Przyprawa do flaków** **200g typu prymat** | 25 | szt |
| 29 | **Kakao 80g typu Wedel lub art. równoważny** | 70,00 | szt. |
| 30 | **Kasza jęczmienna 1kg** | 140,00 | kg |
| 31 | **Kasza gryczana typu ESKA** | 120,00 | kg |
| 32 | **Kawa zbożowa typu Inka 150g** | 60,00 | szt. |
| 33 | **Kwasek cytrynowy 20g typu Delecta lub równoważny** | 300,00 | szt. |
| 34 | **Kurkuma 12g typu prymat** | 50,00 | szt |
| 35 | **Liść laurowy 8g typu Prymat** | 180,00 | szt. |
| 36 | **Majeranek 8g Typu Prymat** | 150,00 | szt. |
| 37 | **Majonez typu pomorski 620g lub art. równoważny** | 84,00 | szt. |
| 38 | **Makaron nitki typu Goliard lub art. równoważny** | 120,00 | kg |
| 39 | **Makaron świderki typu Goliard** | 150,00 | kg |
| 40 | **Makaron spaghetti typu Lubella** | 30,00 | kg |
| 41 | **Miód pszczeli 370g** | 120,00 | szt. |
| 42 | **Musztarda180g typu Ocetix** | 70,00 | szt. |
| 43 | **Mąka tortowa typ 500 typu Szczepanki** | 250,00 | kg |
| 44 | **Krem do smarowania o smaku czekoladowo-orzechowym typu Nutella 600 g** | 100 | szt |
| 45 | **Sok do picia 300ml typu Tymbark** | 930,00 | szt. |
| 46 | **Ocet 10% typu Ocetix lub rów** | 20,00 | litr |
| 47 | **Płatki owsiane pełnoziarniste 500 g** | 40,00 | kg |
| 48 | **Zioła prowansalskie** **typu prymat** | 75,00 | szt. |
| 49 | **Przyprawa do kurczaka 30g typu Prymat** | 120,00 | szt. |
| 50 | **Płatki czekoladowe 500g typu Nestle** | 180,00 | szt. |
| 51 | **Płatki kukurydziane 1 kg** | 100,00 | szt |
| 52 | **Ryż 1kg długoziarnisty** | 140,00 | kg |
| 53 | **Kucharek przyprawa 200g** | 200,00 | szt. |
| 54 | **Ziele angielskie 12g typu Prymat** | 125,00 | szt. |
| 55 | **Żurek typu Winiary lub równ.** | 120,00 | szt. |
| 56 | **Chrzan tarty 170g** | 50,00 | szt. |
| 57 | **Czekolada 220g typu Wedel lub art. równoważny** | 200,00 | szt. |
| 58 | **Woda mineralna gazowana 1,5 l** | 200,00 | szt | Opakowanie plastikowe pojemność 1,5 l |
| 59 | **Woda mineralna niegazowana 0,5 l** | 400,00 | szt | Opakowanie plastikowe pojemność 0,5 l |
| **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 0,5l typu Magne Vita lub równoważny** | 220 | 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** | 9000,00 | szt. | Jaja kurze świeże klasa A Kategoria wagowa L waga 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 2023 poz. 1448 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.