**WTI.271.2.18.2023.ZP**

Załącznik nr 3 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn. „****Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej i przedszkolnej dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wolbromiu”.**

1. **Niniejszy załącznik określa podstawowe, minimalne wymagania, jakie musi spełniać przedmiot zamówienia.**
2. **Przedmiot zamówienia składa się z następujących części:**

**Część 1: Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Chleb ziarnisty** -świeży, krojony i pakowany w porcje o wadze jednostkowej około 450g. | szt | 663 |
| 2. | **Chleb tradycyjny** - świeży, (pszenno – żytni) krojony i pakowany w porcje o wadze jednostkowej około 650g. | szt | 2700 |
| 3. | **Ciasto** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie ciasto z owocami lub serem. | kg | 115 |
| 4. | **Bułka maślana** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie maślane ciasto drożdżowe. Waga produktu to około 100g | szt | 190 |
| 5. | **Bułka kajzerka -**świeże pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga około 60g. Chrupiąca podłużna forma. | szt | 1130 |
| 6. | **Bułka pszenna** - świeże pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga około 100g. Chrupiąca okrągła forma. | szt | 450 |
| 7. | **Ciasto drożdżowe** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie maślane ciasto drożdżowe. Waga produktu to około 400g | szt | 230 |
| 8. | **Drożdżówka** - z owocami lub serem, świeże, słodkie, okrągłe pieczywo drożdżowe z nadzieniem. Waga około 150g. | szt | 1995 |
| 9. | **Babka piaskowa** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie maślane ciasto drożdżowe. Waga produktu to około 400g. | szt | 1300 |

**Część 2: Dostawa wędlin**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Kiełbasa cienka** – zawierająca powyżej 90% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 110 |
| 2. | **Kiełbasa szynkowa** - zawierająca powyżej 95% mięsa, krojona w plasterki, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 50 |
| 3. | **Szynka wieprzowa -**.- zawierająca powyżej 95% mięsa, krojona w plasterki, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 160 |
| 4. | **Polędwica wieprzowa** - - zawierająca powyżej 95% mięsa, krojona w plasterki, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 60 |
| 5. | **Kiełbaski frankfurterki** - zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 38 |
| 6. | **Kiełbasa podsuszana** - zawierająca powyżej 95% mięsa krojona w plasterki, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 25 |
| 7. | **Wędlina drobiowa -**  zawierająca powyżej 95% mięsa, krojona w plasterki, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 96 |
| 8. | **Parówki z szynki -** zawierająca przynajmniej 90% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, 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, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 210 |

**Część 3: Dostawa mięs**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Filet z piersi kurczaka** - pojedynczy b/k - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięśnie piersiowe bez skóry. | kg | 1015 |
| 2. | **Filet z piersi indyka-**- pojedynczy b/k - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięśnie piersiowe bez skóry. | kg | 280 |
| 3. | **Łopatka b/k** - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso bez skóry, kości i elementu golonki; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 870 |
| 4. | **Szynka b/k** - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 335 |
| 5. | **Udka drobiowe** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 540 |
| 6. | **Pałki z kurczaka** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 430 |
| 7. | **Porcja rosołowa** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 380 |
| 8. | **Skrzydła z indyka** - skrzydełka, podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 41 |
| 9. | **Schab** - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska , mięsień gruby, soczysty, jednolity; mięso świeże, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 705 |
| 10. | **Żeberka-** gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska , mięsień gruby, soczysty, jednolity; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 95 |
| 11. | **Kurczak świeży-**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska | kg | 250 |
| 12. | **Mięso mielone –drobiowo-wieprzowe**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa,, bez pomiażdżonych kości, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 365 |
| 13. | **Wołowina b/k-**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 430 |
| 14. | **Wołowina z/k-**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso bez skóry i elementu golonki; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 80 |
| 15. | **Karczek b/k-**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso bez skóry, kości i elementu golonki; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 36 |
| 16. | **Boczek wędzony -** gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso bez skóry, kości i elementu golonki; mięso świeże, niemrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 65 |

**Część 4: Dostawa warzyw i owoców świeżych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Buraki ćwikłowe czerwone, klasa 1** - prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni,  o średnicy 6-10 cm | kg | 570 |
| 2. | **Cebula biała** - cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 615 |
| 3. | **Kapusta pekińska** - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1 kg | szt | 130 |
| 4. | **Pietruszka naciowa** - dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części, waga pęczka: minimum 75 g | szt | 120 |
| 5. | **Pomidory** - dostępność poza sezonem  - świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzałe są niedopuszczalne. | kg | 160 |
| 6. | **Por świeży** - dostępność poza sezonem - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora. | szt | 260 |
| 7. | **Rzodkiewka** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, z liśćmi. | szt | 420 |
| 8. | **Sałata zielona** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 190 |
| 9. | **Seler korzeń** - czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 240 |
| 10. | **Papryka świeża** - dostępność poza sezonem - papryka w kolorze czerwonym, o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony. | kg | 200 |
| 11. | **Pieczarki świeże** - pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres  przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | 75 |
| 12. | **Pietruszka korzeniowa** – zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. | kg | 275 |
| 13. | **Banany klasa 1** - w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości. | kg | 1740 |
| 14. | **Cytryny** - owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia. | kg | 60 |
| 15. | **Gruszka polska / odmiany** - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku i zapachu, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowe, średniej wielkości. | kg | 1005 |
| 16. | **Jabłko świeże klasy 1** wielkość L - zdrowe, nieuszkodzone mechanicznie, bez szkodników, bez objaw chorób, zgnilizny i pleśni, jędrne, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin . | kg | 2320 |
| 17. | **Kapusta kiszona** - poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | 585 |
| 18. | **Kapusta głowiasta biała** – zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 52 |
| 19. | **Mandarynka** - świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowej średnicy ok. 5 cm | kg | 564 |
| 20. | **Marchew** - bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-5 cm. | kg | 1045 |
| 21. | **Nektarynka** - świeża, soczysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm | kg | 110 |
| 22. | **Ogórek świeży** - zdrowy, zielony, suchy, nienadmarznięty, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 675 |
| 23. | **Ogórek kiszony** - o dobrym smaku, zapachu, jędrny, chrupiący, dostawy w opakowaniach jednorazowych. | kg | 300 |
| 24. | **Ogórek kiszony** - o dobrym smaku, zapachu, jędrny, chrupiący, dostawy w opakowaniach jednorazowych (opakowania około 450g). | szt | 130 |
| 25. | **Ziemniaki jadalne / odmiany** - zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez plam i śladów uszkodzeń. | kg | 8400 |
| 26. | **Szczypiorek** - świeży, bez oznak zwiędnięcia, zielony, bez przebarwień i suchych końcówek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | szt | 175 |
| 27. | **Koperek** - świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | szt | 225 |
| 28. | **Pomarańcza** - świeża, soczysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, skórka średniej grubości (max do 6 mm). | kg | 353 |
| 29. | **Sałata lodowa** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 17 |
| 30. | **Kiwi** - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 38 |
| 31. | **Brokuły** - zdrowe, zielone, nienadmarznięte, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 30 |
| 32. | **Czosnek** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | szt | 380 |
| 33. | **Arbuz** - dostępność poza sezonem, świeży, jędrny i twardy, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzały. | kg | 150 |
| 34. | **Groch** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 60 |
| 35. | **Fasola** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 36 |
| 36. | **Kalafior-** zdrowe, białe, nienadmarznięte, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych | szt | 95 |
| 37. | **Dynia-** zdrowe, pomarańczowe, nienadmarznięte, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 20 |
| 38. | **Śliwki-** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 80 |
| 39. | **Truskawki-** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 100 |
| 40. | **Borówka amerykańska--** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 41. | **Botwina**- świeża, bez oznak zwiędnięcia, bez przebarwień i suchych końcówek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | szt | 25 |

**Część 5: Dostawa mleka, przetworów mlecznych i jaj**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Jaja kurze -** świeże, klasa A, rozmiar L, naświetlane lampą UV, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jaja nieoznakowane, nieświeże, brudne, zbite lub popękane. | szt | 5370 |
| 2. | **Jogurt naturalny 1 l -** jogurt naturalny z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla jogurtu. Nie dopuszcza się w składzie innych składników niż mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, śmietanka. | szt | 590 |
| 3. | **Masło extra 200 g**– masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu; barwa masła powinna być jednolita, powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda; smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy; masło w kostce, waga 200g | szt | 2020 |
| 4. | **Mleko 3,2%,** 1l - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa biała do jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane; zawartość białka 3,2  %; bez uszkodzeń mechanicznych; opakowanie bezpośrednie: butelka 1000 ml; data ważności produktu nie krótsza, niż 1 tydzień od daty dostawy; | szt | 924 |
| 5. | **Mleko 2%-1L-**- wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa biała do jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane; zawartość białka 2% bez uszkodzeń mechanicznych; opakowanie bezpośrednie: woreczek 1000 ml; data ważności produktu nie krótsza, niż 1 tydzień od daty dostawy; | szt | 2690 |
| 6. | **Mleko 3,2-1L-**- wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa biała do jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane; zawartość białka3, 2% bez uszkodzeń mechanicznych; opakowanie bezpośrednie: karton 1000 ml; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 miesiące od daty dostawy; | szt | 120 |
| 7. | **Ser żółty** - o składzie mleko krowie, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, Smak i zapach sera powinien być czysty, łagodny, typowy dla odpowiedniego gatunku sera. Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek. Ser krojony w plasterki. | kg | 120 |
| 8. | **Serek waniliowy** - serek homogenizowany, bez dodatku żelatyny, ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; wieprzowej, mączki chleba świętojańskiego, skrobi modyfikowanej, regulatorów kwasowości, stabilizatorów; smak: czysty, łagodny, bez obcych posmaków; zapach:  charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów; konsystencja: kremowa, jednolita, zwarta bez grudek; opakowanie jednostkowe 120-150 g; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 3 tygodnie od daty dostawy. | szt | 1135 |
| 9. | **Serek waniliowy** - serek homogenizowany, bez dodatku żelatyny, ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; wieprzowej, mączki chleba świętojańskiego, skrobi modyfikowanej, regulatorów kwasowości, stabilizatorów; smak: czysty, łagodny, bez obcych posmaków; zapach:  charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów; konsystencja: kremowa, jednolita, zwarta bez grudek; opakowanie jednostkowe 50 g; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 3 tygodnie od daty dostawy. | szt | 1647 |
| 10. | **Ser twarogowy biały, półtłusty** - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie: blok 1000 g; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | kg | 350 |
| 11. | **Śmietanka 18% 1l -** śmietanka słodka do zup i sosów, z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 25 |
| 12. | **Jogurt owocowy** – (100 -150g) bez dodatku żelatyny, ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; wieprzowej, mączki chleba świętojańskiego, skrobi modyfikowanej, regulatorów kwasowości, stabilizatorów; smak: czysty, łagodny, bez obcych posmaków; zapach:  charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów; konsystencja: kremowa, jednolita, zwarta bez grudek; opakowanie jednostkowe 120-150 g; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 3120 |
| 13. | **Śmietana kubek 30%** (200g) - śmietanka słodka do zup i sosów zawartości tłuszczu 30% z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 735 |
| 14. | **Jogurt naturalny 0,4l** - jogurt naturalny z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla jogurtu. Nie dopuszcza się w składzie innych składników niż mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, śmietanka. | szt | 30 |
| 15. | **Kefir 1L-** napój z mleka fermentowanego, zawierający żywe kultury bakterii oraz ziarna kefirowe. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny, charakterystyczny dla kefiru. Nie dopuszcza się w składzie innych składników niż mleko, | szt | 220 |
| 16. | **Serek śmietankowy ,kanapkowy-** naturalny twaróg o śmietankowym smaku i gęstej , jednolitej konsystencji, zawierający składniki mleka i niezawierający substancji konserwujących, zagęszczających i stabilizatorów**.** | szt | 200 |

**Część 6: Dostawa mrożonek**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Brokuły mrożone** - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.450g | szt | 40 |
| 2. | **Bukiet warzyw mrożony**  - 2,5kg barwa typowa dla warzyw w składzie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg | szt | 40 |
| 3. | **Fasola szparagowa** mrożona2.5 kg - barwa typowa dla fasoli, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, opak. 2,5 kg | szt | 13 |
| 4. | **Filet rybny mrożone –** bez glazury | kg | 415 |
| 5. | **Kalafior** - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 450g | szt | 60 |
| 6. | **Truskawki mrożone** - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, - barwa typowa dla truskawki, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg | szt. | 100 |
| 7. | **Knedle z owocami mrożone**, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowanie 2,5kg | szt | 30 |
| 8. | **Pierogi z serem mrożone** – skład: twaróg półtłusty krajanka, mąka pszenna, jaja, sól, olej rzepakowy i inne dodatki wg receptury; barwa charakterystyczna dla wyrobu niepopękane i jednakowej wielkości. Opakowanie 500g | szt | 300 |
| 9. | **Pierogi z serem mrożone** – skład: twaróg półtłusty krajanka, mąka pszenna, jaja, sól, olej rzepakowy i inne dodatki wg receptury; barwa charakterystyczna dla wyrobu niepopękane i jednakowej wielkości. Opakowanie 2,5kg | szt | 110 |
| 10. | **Pierogi z truskawkami mrożone** – nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 500g | szt | 55 |
| 11. | **Pierogi z truskawkami mrożone** – nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 2,5kg | kg | 83 |
| 12. | **Pierogi z mięsem mrożone**- nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 500g | szt | 40 |
| 13. | **Pierogi z mięsem mrożone** – nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 2,5kg | szt | 140 |
| 14. | **Kostka rybna mrożona, panierowana-** (opakowania 6,8 kg, zawartość ryby minimum 80%). | szt | 33 |
| 15. | **Owoce mieszanka kompotowa -** ( najmniej 5 składnikowa). owoce I kat., barwa typowa dla owoców, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5kg | szt | 20 |
| 16. | **Kopytka mrożone**- kluski w kształcie małych rąbów, wyrabiane z ugotowanych ziemniaków, mąki i jaj, nieposklejane, niezgniecione. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 2,5kg | szt | 240 |
| 17. | **Kopytka mrożone**- kluski w kształcie małych rąbów, wyrabiane z ugotowanych ziemniaków, mąki i jaj, nieposklejane, niezgniecione. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowania 500g | szt | 160 |
| 18. | **Krokiety z mięsem mrożone-**panierowane naleśniki z farszem mięsnym (nie mniej niż 42% mięsa). Okres przydatności do spożycia powinien wynosić 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 2000 |
| 19. | **Pyzy mrożone-** nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Opakowanie 2,5kg | szt | 305 |
| 20. | **Naleśniki mrożone-**– nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 3260 |
| 21. | **Dynia mrożona**- barwa typowa dla dyni, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg | szt | 20 |
| 22. | **Cukinia mrożona-**- barwa typowa dla cukinii, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg | szt | 16 |
| 23. | **Szpinak mrożony--**- barwa typowa dla cukinii, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg | szt | 30 |

**Część 7: Dostawa różnych produktów spożywczych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Ananasy w syropie** - ananasy krojone w syropie opakowanie 480g; opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 8 |
| 2. | **Bułka tarta** - opakowanie 0,5 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 390 |
| 3. | **Ciasteczka zbożowe -p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie ok. 250g | szt | 80 |
| 4. | **Ciasteczka maślane -p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 12 |
| 5. | **Ciastka herbatniki 400g -p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie ko. 400g | szt | 85 |
| 6. | **Andruty mini** op. około 120g - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 65 |
| 7. | **Cynamon mielony** – opakowanie około 20g zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 48 |
| 8. | **Czosnek granulowany** - zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, opakowanie około 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 280 |
| 9. | **Biszkopty 120g -** produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 220 |
| 10. | **Bazylia suszona** - zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, liść suszony, otarty, bez łodyg, opakowanie około 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 36 |
| 11. | **Brzoskwinia puszka 920 g -** brzoskwinie krojone w syropie opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 5 |
| 12. | **Gofry** (op.6szt) - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 130 |
| 13. | **Płatki kukurydziane do mleka** 250g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 240 |
| 14. | **Płatki słodkie do mleka** 250g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 55 |
| 15. | **Herbata zwykła** (czarna) 100 saszetek - wyraźnie wyczuwalny smak; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 120 |
| 16. | **Herbata owocowa** 20 saszetek- wyraźnie wyczuwalny smak owocowy; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 350 |
| 17. | **Kawa inka 150g**  - wyraźnie wyczuwalny smak ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 115 |
| 18. | **Cukier w torebkach1 kg-** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 1365 |
| 19. | **Cukier puder -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 22 |
| 20. | **Cukier wanilinowy -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 135 |
| 21. | **Drożdże -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Wyraźnie wyczuwalny smak świeżych drożdży, bez oznak zepsucia. | kg | 3 |
| 22. | **Dżem niskosłodzony owocowy -** opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 300 |
| 23. | **Kasza jęczmienna** - bez zapachu stęchlizny po otwarciu; w opakowaniach 1 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 700 |
| 24. | **Kakao** 80g - wyraźnie wyczuwalny smak ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 130 |
| 25. | **Koncentrat pomidorowy** - 200g brak sztucznych aromatów, ekstraktu drożdżowego, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, azotynu sodu i innych substancji konserwujących; wyprodukowany ze świeżych pomidorów dojrzewających na słońcu; konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony; opakowanie jednostkowe: ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 225 |
| 26. | **Koncentrat pomidorowy** - 500g brak sztucznych aromatów, ekstraktu drożdżowego, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, azotynu sodu i innych substancji konserwujących; wyprodukowany ze świeżych pomidorów dojrzewających na słońcu; konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony; opakowanie jednostkowe: ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 150 |
| 27. | **Liść laurowy** 20 g - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 85 |
| 28. | **Kisiel bez cukru ok.** 40g - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do  spożycia, warunki przechowywania. | szt | 435 |
| 29. | **Majeranek** - aromatyczny, gorzki smak, opakowanie jednostkowe 20g oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 135 |
| 30. | **Majonez** 310 g - skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych nie mniej niż (7,0%); bez substancji konserwujących; opakowanie: słoik 700 g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 40 |
| 31. | **Makaron spaghetti -** w opakowaniach 400 - 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 440 |
| 32. | **Makaron spaghetti -** w opakowaniach 5 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 10 |
| 33. | **Lizaki serduszko** - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 520 |
| 34. | **Makaron świderki** - w opakowaniach 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki  przechowywania. | szt | 210 |
| 35. | **Makaron świderki** - w opakowaniach 5 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki  przechowywania. | szt | 35 |
| 36. | **Makaron muszelka** - w opakowaniach 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 72 |
| 37. | **Makaron nitki** - cięte w opakowaniach 250g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 230 |
| 38. | **Makaron nitki** - cięte w opakowaniach 400g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 75 |
| 39. | **Makaron penne** - w opakowaniach 400g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 190 |
| 40 | **Makaron penne** - w opakowaniach 5 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 12 |
| 41 | **Makaron łazanki**- w opakowaniach ok.500 g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 370 |
| 42. | **Makaron kokardki**- w opakowaniach 400 g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 141 |
| 43. | **Makaron kokardki**- w opakowaniach 5 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 62 |
| 44. | **Makaron zacierka**- w opakowaniach 1 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 45. | **Makaron zacierka**- w opakowaniach 250g , opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 220 |
| 46. | **Makaron koraliki**- w opakowaniach 250g , opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 80 |
| 47. | **Makaron kolanka** - w opakowaniach 500g , opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 40 |
| 48. | **Makaron ryż** - w opakowaniach 500g , opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 46 |
| 49. | **Ketchup** 0,5 l łagodny - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 100 |
| 50. | **Mąka pszenna** 1 kg typ 450 - opakowania jednostkowe 1 kg, torebki papierowe. | kg | 1190 |
| 51. | **Miód pszczeli** – naturalny,  wielokwiatowy – opakowanie: słoik 400 g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto. | szt | 52 |
| 52. | **Olej uniwersalny** - rzepakowy, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1 l; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 995 |
| 53. | **Oregano** -20 g, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 60 |
| 54. | **Papryka łagodna w proszku** - smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowania jednostkowe 20g oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 175 |
| 55. | **Papryka wędzona w proszku** - smak wędzony, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowania jednostkowe 20g oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 65 |
| 56. | **Ogórki konserwowe 0,9l -** powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 8 |
| 57. | **Przyprawa warzywna** - opakowanie 200g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 185 |
| 58. | **Przyprawa warzywna** -opakowanie ok. 400g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 300 |
| 59. | **Pieprz naturalny mielony** około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 250 |
| 60. | **Pieprz ziołowy** około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 61. | **Pieprz cytrynowy** około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 30 |
| 62. | **Przyprawa do kurczaka** - około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 300 |
| 63. | **Zioła prowansalskie** 20 g - opakowanie bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 50 |
| 64. | **Żurek** - skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy; konsystencja półgęsta; opakowanie jednostkowe ok. 0,5 l (woreczek); oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 500 |
| 65. | **Ziele angielskie** - opakowanie 15g , bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 190 |
| 66. | **Rodzynki 1**00g opakowanie - bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 32 |
| 67. | **Żurawina suszona-**- bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | kg | 4 |
| 68. | **Sok jabłkowy 1l -** 100% soku z jabłek oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 335 |
| 69. | **Sok pomarańczowy 1L -** 100% soku z pomarańczy oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 55 |
| 70. | **Sok marchewkowo-owocowy 1L-**100% soku z owoców oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 265 |
| 71. | **Pałeczki kukurydziane 50g** - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 385 |
| 72. | **Sałatka warzywna** 1l - obiadowa, minimum 3 składnikowa, powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 30 |
| 73. | **Sól** 1 kg- nisko sodowa opakowanie jednostkowe1kg; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 370 |
| 74. | **Soczek owocowy 100%** 0,2 l - kartonik, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 2090 |
| 75. | **Soczek owocowy 100%** 0,3 l - butelka, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 1480 |
| 76. | **Ryż biały długoziarnisty** - ziarno ryżu długie, preparowane termicznie (100%); bez zapachu stęchlizny po otwarciu; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania; opakowania 1 kg | szt | 205 |
| 77. | **Ryż biały długoziarnisty** - ziarno ryżu długie, preparowane termicznie (100%); bez zapachu stęchlizny po otwarciu; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania; opakowania 5 kg | szt | 60 |
| 78. | **Wafle ryżowe** 65g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 80 |
| 79. | **Filety z makreli w oleju**  ok.200g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 126 |
| 80. | **Filety z makreli w pomidorach** ok. 200g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 135 |
| 81. | **Tuńczyk w sosie własnym-** ok. 200g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 100 |
| 82. | **Sos deserowy 1l -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 8 |
| 83. | **Groszek konserwowy 400ml-** powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 42 |
| 84. | **Sałatka z czerwonej kapusty 0,9L-**- obiadowa, powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 195 |
| 85. | **Sałatka z buraków 0,9L**- obiadowa, powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 400 |
| 86. | **Sałatka szwedzka 0,9L**- obiadowa, powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 16 |
| 87. | **Słonecznik łuskany** bez żadnych uszkodzeń, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania | szt | 3 |
| 88. | **Pasztet drobiowy** ok.160g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 200 |
| 89. | **Liść laurowy** - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe 15g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 210 |
| 90. | **Kurkuma**- bez obcych zapachów, opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 15 |
| 91. | **Curry** - opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 40 |
| 92. | **Przyprawa do wieprzowiny**- około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 220 |
| 93. | **Przyprawa do wołowiny**- około 20g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 195 |
| 94. | **Przyprawa do ryb**- około 20g - wyrazisty, ostry aromat, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 23 |
| 95. | **Kminek** opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 25 |
| 96. | **Imbir** opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 4 |
| 97. | **Sok z cytryny -0,5L** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 3 |
| 98. | **Sok z buraków -0,5L** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 11 |
| 99. | **Kwasek cytrynowy opakowanie ok. 50g-** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 27 |
| 100. | **Kasza manna** -bez zapachu stęchlizny po otwarciu; w opakowaniach 1 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 65 |
| 101. | **Budyń bez cukru** 4- bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do  spożycia, warunki przechowywania.0g - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do  spożycia, warunki przechowywania | szt | 470 |
| 102. | **Sok zagęszczony1kg** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 275 |
| 103. | **Kompot zagęszczony 1kg** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 360 |
| 104. | **Syrop owocowy ok. 450ml** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 650 |
| 105. | **Woda mineralna 5l** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 760 |
| 106. | **Woda mineralna 1,5l** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 1200 |
| 107. | **Przyprawa do spaghetti bolognese** wyrazisty, ostry aromat, opakowania jednostkowe, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 110 |
| 108. | **Płatki owsiane- opakowanie 0,5 kg** bez zapachu stęchlizny po otwarciu; opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres | szt | 55 |
| 109. | **Sos pomidorowy ok 700g** opakowania jednostkowe, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 270 |
| 110. | **Grzanki 500g** bez zapachu stęchlizny po otwarciu; opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres | szt | 280 |
| 111. | **Groszek ptysiowy** bez zapachu stęchlizny po otwarciu; opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres | kg | 1 |
| 112. | **Przecier ogórkowy opakowanie 250g woreczek**- bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 270 |
| 113. | **Mus owocowy opakowanie jednostkowe 100g-**100% przetworu z owoców oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 1130 |
| 114. | **Batoniki zbożowe opakowanie jednostkowe 20g-p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 370 |
| 115. | **Batonik biszkoptowy z nadzieniem opakowanie jednostkowe ok.20g-p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 1200 |
| 116. | **Mleczna kanapka opakowanie jednostkowe ok.20g-p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 800 |
| 117. | **Wafle przekładane- p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | kg | 40 |
| 118. | **Galaretka w czekoladzie- p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych, nieposklejane; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | kg | 25 |
| 119. | **Jajko czekoladowe z czekolady mlecznej 100%- p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 700 |
| 120. | **Wafelki w czekoladzie 100% opakowanie jednostkowe ok. 50g - p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 1630 |
| 121. | **Czekoladki opakowanie jednostkowe ok. 250g- p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 1800 |
| 122. | **Żelki owocowe opakowanie jednostkowe ok. 100g- p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 240 |
| 123. | **Czekolada mleczna 100%- opakowanie jednostkowe ok. 300g - p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 925 |
| 124. | **Czekolada mleczna 100%- opakowanie jednostkowe ok. 100g - p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 740 |
| 125. | **Ciastka kruche przekładane - opakowanie jednostkowe ok. 250g - p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 130 |
| 126. | **Galaretka owocowa opakowanie ok. 80g**- bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 127. | **Kukurydza konserwowa 400ml-** powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 10 |

1. Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia (czy dokumentacji zamówienia) został wskazany znak towarowy (marka), producent, dostawca, patent, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczone przez konkretnego Wykonawcę lub nastąpiło wskazanie norm, europejskich ocen technicznych, wspólnych specyfikacji technicznych lub innych odniesień, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 lub ust. 3 ustawy, Zamawiający zgodnie z art. 99 ust. 4 i art. 101 ust. 4 ustawy, dopuszcza zaoferowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia (dokumentacji zamówienia) pod warunkiem, że zapewnią uzyskanie parametrów nie gorszych od założonych w dokumentacji zamówienia.