

<b>Część I – Tłuszcze roślinne:</b>		
<i>L.p.</i>	<i>Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)</i>	<i>Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg/L)</i>
<b>1.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa</b> - zawartość tłuszczu min. 60 % - opakowanie jednostkowe w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej kostka o wadze 200 – 250 g. - produkt spożywczy mieszanina tłuszczów roślinnych i olejów surowych, konsystencja łatwa do rozsmarowania (bez oznak rozwarstwiania) CPV – 15431100-9</p>	13 000
<b>2.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Olej roślinny</b> - opakowania od 1L – 5 L - produkt spożywczy otrzymany z oleju rzepakowego, przeznaczony do smażenia CPV – 15411100-3</p>	1 500
<b>Część II – Mleko i przetwory mleczne:</b>		
<b>1.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Mleko UHT 2%</b> - Opakowanie 1L – 5L Butelka karton lub worek. - Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. - Wygląd Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki - Smak i zapach Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów CPV- 15511000-3</p>	5 000
<b>2.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Jogurt naturalny</b> - Opakowanie od 100 – 150g. - Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. - Konsystencja Jednolita bez grudek, barwa biała, smak i zapach łagodny, zawartość tłuszczu 1,5- 2,5% - Smak i zapach Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki CPV- 15551300-8</p>	1200
<b>3.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Śmietana 12%</b> Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 12% - Wygląd i barwa Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego</p>	1600

	<p>sernika, bez postoję serwatki,  - Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej  Smak i zapach Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji,  - niedopuszczalny smak i zapach obcy  - Konsystencja Płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista  CPV- 15512000-0</p>	
4.	<p><b>Twaróg chudy lub półtłusty kostka 200g.</b>  - Ser twarogowy krajana, świeży, niedojrzewający  - Smak łagodny konsystencja jednolita, zwarta, barwa biała do lekko kremowej  - Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 0,2 kg  CPV - 15542100-0</p>	5200
5.	<p><b>Serek wiejski naturalny 150g.</b>  - Serek twarogowy w postaci ziaren o podobnej wielkości, pływający w śmietance, bez wodnego wycieku i kożucha, barwa biała do lekko kremowej  zawartość tłuszczu do 3g; smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych  - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g.  CPV-15542100-0</p>	1300
6.	<p><b>Serek homogenizowany naturalny 150g.</b>  - Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką.  - Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji  - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość  - Barwa Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie  Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g.  CPV- 15500000-3</p>	1000
7.	<p><b>Serek homogenizowany owocowy 150g.</b>  Serek homogenizowany owocowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkami smakowymi owocowymi, otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych,  - Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków  - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku i lekka mączystość  - Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie  - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g.  CPV-15500000-3</p>	2800
8.	<p><b>Serek fromage</b>  - Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw.</p>	650

	<p>-Smak i zapach Czysty, właściwy, lekko kwaśny, bez obcych posmaków.</p> <p>-Konsystencja i struktura Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki.</p> <p>- Barwa Niejednolita w zależności od dodanych przypraw</p> <p>Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 80g</p> <p>CPV- 15500000-3</p>	
9.	<p><b>Jogurt owocowy 100g-150g.</b></p> <p>Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.</p> <p>-Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków</p> <p>-Smak i zapach Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków</p> <p>-Konsystencja Jednolita, gęsta</p> <p>-Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 100g-150g.</p> <p>CPV-15500000-3</p>	2000
10.	<p><b>Mleko w proszku odtłuszczone</b></p> <p>Proszek jednolity , drobno rozpylony , barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, opakowanie od 1 do 25 kg.</p> <p>CPV-15511700-0</p>	3000
11.	<p><b>Ser topiony kostka 100g.</b></p> <p>-Wygląd zewnętrzny Kształt zbliżony do kostki opakowanie bezpośrednie</p> <p>sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz</p> <p>lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim</p> <p>- Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna</p> <p>- Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia</p> <p>-Opakowanie powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej waga 100g.</p> <p>CPV-15545000-0</p>	1600
12.	<p><b>Ser topiony w plastrach</b></p> <p>Wygląd zewnętrzny Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone;</p> <p>każdy plasterek dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia</p>	350

	<p>od kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim</p> <p>Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości</p> <p>-Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia</p> <p>CPV- 15545000-0</p>	
13.	<p><b>Ser topiony kielbaska 100g.</b></p> <p>- Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna</p> <p>- Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia</p> <p>-Opakowanie z foli zakończone klipsami lub zgrzane termicznie waga 100g.</p> <p>CPV-15545000-0</p>	1300
14.	<p><b>Ser salami</b></p> <p>Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego.</p> <p>-Kształt i wygląd Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach</p> <p>-Skórka Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych</p> <p>Oczkowanie Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe</p> <p>Konsystencja Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość</p> <p>- walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 1,5 – 2,5kg</p> <p>CPV-15544000-3</p>	1000
<b>Część III – Jaja:</b>		
1.	<p><b>Jaja kurze świeże M(53g-63g)</b></p> <p>Jaja kurze dezynfekowane klasa świeżości A, Kategoria wagowa M (od 53g do 63g)</p> <p>- Jaja czyste, bez zabrudzeń, całe bez uszkodzeń, oznakowane</p> <p>-Opakowania jednostkowe – wytłaczanka po 10 lub 30 szt.</p> <p>Transportowe – wytłoczki umieszczone w kartonach zbiorczych , nie więcej niż 360 szt.</p>	150000
<b>Część II – Artykuły zbożowe, kasze, skrobia:</b>		
1.	<p><b>Kasza jęczmienna średnia</b></p> <p>- kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna, niepolerowana</p> <p>– opakowania od 1kg do 25 kg CPV – 15613000-8</p>	3 500
2.	<p><b>Kasza gryczana</b></p> <p>- kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej.</p> <p>– opakowanie od 1 kg do 25 kg CPV – 15613000-8</p>	750

3.	<p><b>Makaron (świderek, kolanko)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- makaron produkowany z wody oraz mąki</li> <li>- kolor makaronu powinien być żółty lub kremowy bez żadnych plamek i przebarwień</li> <li>- szklista powierzchnia makaronu oraz odporność na złamanie</li> <li>- opakowania od 1kg do 5 kg</li> </ul> <p>CPV – 15851100-9</p>	10 500
4.	<p><b>Mąka pszenna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mąka pszenna jasna typ 450</li> <li>- rodzaj mąki produkowany z pszenicy</li> <li>- opakowania od 1kg do 25 kg</li> </ul> <p>CPV – 15612100-2</p>	1 600
5.	<p><b>Ryż biały</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ryż biały (polerowany) bez plew, zarodka i okrywy, krótkoziarnisty</li> <li>- opakowania od 1kg do 50 kg</li> </ul> <p>CPV – 15611000-4</p>	7 000
6.	<p><b>Mąka ziemniaczana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mąka ziemniaczana uzyskiwana z bulw pędowych ziemniaków, zawierająca około 84% skrobi</li> <li>- mąka ziemniaczana ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez obcych zapachów i posmaków. Proszek ten, ściśnięty w dłoni, charakterystycznie chrzęści</li> <li>- opakowania od 1kg do 25 kg</li> </ul> <p>CPV – 15620000-0</p>	250
7.	<p><b>Kasza pęczak</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kasza pęczak otrzymywana z całych, niepokruszonych ziaren jęczmienia</li> <li>- usunięte zostaje jedynie plewy otaczające ziarna</li> <li>- opakowania od 1kg do 25 kg</li> </ul> <p>CPV – 15613100-9</p>	2 500
8.	<p><b>Płatki owsiane błyskawiczne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki produkowane z owsa zwyczajnego</li> <li>- opakowania od 1kg do 25 kg</li> </ul> <p>CPV – 15613380-5</p>	1 600
9.	<p><b>Kasza manna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drobnoziarnista kasza otrzymywana z ziaren pszenicy zwykłej</li> <li>- kasza manna posiada biało-kremową barwę, słodkawy, świeży zapach, delikatny smak</li> <li>- kasza manna jest drobnoziarnista i sypka</li> <li>- opakowania od 1kg do 25 kg</li> </ul> <p>CPV – 15613100-9</p>	900
<b>Część III – Koncentraty i warzywa konserwowe:</b>		
1.	<p><b>Koncentrat pomidorowy 30%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produkt spożywczy, będący częściowo odwodnionym przecierem pomidorowym, pasteryzowanym w celu utrwalenia go i przedłużenia daty ważności</li> <li>- koncentrat pomidorowy zachowuje cechy i składniki świeżych pomidorów</li> <li>- opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>- opakowanie do 1kg</li> </ul> <p>CPV – 15331427-6</p>	3 000

2.	<p><b>Leczo pieczarkowe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leczo pieczarkowe, produkt pasteryzowany</li> <li>- opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>– opakowanie do 1kg</li> <li>CPV – 15331135-2</li> </ul>	2 500
3.	<p><b>Szczaw konserwowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fragmenty liści szczawiu , smak kwaśny , charakterystyczny dla przecieru szczawiowego.</li> <li>- Opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>– opakowanie do 1kg</li> <li>CPV – 15332170-6</li> </ul>	1 170
4.	<p><b>Chrzan tarty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Barwa kremowobiała, gęsta masa, zapach i smak ostry, charakterystyczny dla świeżo startego chrzanu</li> <li>- Opakowanie plastikowe lub szklane</li> <li>– opakowanie do 1kg</li> <li>CPV – 15332170-6</li> </ul>	200
5.	<p><b>Groszek konserwowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ziarna groszku zielonego w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka</li> <li>- Opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>– Waga po odsączeniu opakowania od 1kg do 5 kg</li> <li>CPV – 15331462-3</li> </ul>	650
6.	<p><b>Kukurydza konserwowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ziarna kukurydzy w zalewie, nieuszkodzone, konsystencja miękka</li> <li>- Opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>– Waga po odsączeniu opakowania od 1kg do 5 kg</li> <li>CPV –15331470-2</li> </ul>	350
7.	<p><b>Papryka konserwowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jędrna i mięsista</li> <li>- równomiernie wybarwiona</li> <li>- delikatna słodko-kwaśna marynata</li> <li>– Waga po odsączeniu opakowania od 1kg do 5 kg</li> <li>CPV –15331400-1</li> </ul>	900
8.	<p><b>Fasola konserwowa czerwona</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasloa czerwona w zalewie, nieuszkodzona, konsystencja miękka,</li> <li>-opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>– Waga po odsączeniu opakowania od 1kg do 5 kg</li> <li>CPV –15331464-7</li> </ul>	350
9.	<p><b>Salatka szwedzka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cienkie plastry ogórków gruntowych zanurzonych w słodko-kwaśnej zalewie z dodatkiem aromatycznych przypraw.</li> <li>-opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą otwarcie</li> <li>- waga po odsączeniu opakowania od 1kg do 5 kg</li> <li>CPV -15331400-1</li> </ul>	550

## Część IV – Przyprawy oraz bazy do zup i sosów:

<b>1.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Kwasek cytrynowy</b></p> <p>- kwasek cytrynowy w formie bezwonnej oraz krystalicznej substancji o wyrazistym mocno kwaśnym smaku. - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872300-4</p>	10
<b>2.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Koperek susz</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z kopru ogrodowego poddanego procesowi suszenia. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872000-1</p>	65
<b>3.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Liść laurowy</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z liści roślin o nazwie szlachetnej poddanego procesowi suszenia. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872000-1</p>	45
<b>4.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Pietruszka nać susz</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z naci pietruszki poddanego procesowi suszenia. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872000-1</p>	85
<b>5.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Majeranek susz</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z liści kwiatostanu ziela majeranku poddanego procesowi suszenia. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872000-1</p>	75
<b>6.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Pieprz czarny mielony</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z ziaren pieprzu czarnego poddanego procesowi suszenia i rozdrabniania (mielenia). Produkt o wyrazistym zapachu i smaku. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872100-2</p>	95
<b>7.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Pieprz czarny ziarnisty</b></p> <p>- przyprawa jednorodna z ziaren pieprzu czarnego poddanego procesowi suszenia. Produkt o wyrazistym zapachu i smaku. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15872100-2</p>	30
<b>8.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Przyprawa w płynie typu maggi</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci płynnej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw i polepszaczy smaku. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów - produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego - opakowanie 1L</p>	1 300

	CPV – 15892000-7	
9.	<p><b>Rosół jarzynowy w proszku</b>  - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 50. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p><b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b>  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15892200-9</p>	1 100
10.	<p><b>Sól</b>  Spożywcza, konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, barwa biała  - opakowania od 1kg do 25 kg  CPV – 15872400-5</p>	1 900
11.	<p><b>Ziele angielskie</b>  - przyprawa jednorodna z owoców korzenia lekarskiego poddanego procesowi suszenia. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15872000-1</p>	45
12.	<p><b>Papryka słodka</b>  - przyprawa jednorodna z owocu papryki czerwonej poddanego procesowi suszenia. W zależności od zastosowanej technologii i dodatków delikatnie słodki smak. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15870000-7</p>	60
13.	<p><b>Papryka ostra</b>  - przyprawa jednorodna z owocu papryki czerwonej poddanego procesowi suszenia. W zależności od zastosowanej technologii i dodatków smak wyrazisty, intensywny, ostry. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15870000-7</p>	60
14.	<p><b>Cynamon mielony</b>  - przyprawa jednorodna z kory cynamonowej poddanego procesowi suszenia i mielenia. Produkt o korzennym smaku i rdzawej barwie. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15870000-7</p>	20
15.	<p><b>Cukier wanilinowy</b>  -mieszanka cukru z wanilią kolor biały lub lekko kremowy, charakterystyczny smak i aromat przypraw. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15872500-6</p>	20
16.	<p><b>Syrop z owoców czerwonych</b>  Zagęszczony, minimalna zawartość zagęszczonego soku owocowego 2 % różne smaki.  – opakowania od 1L do 5L  CPV – 1580000-6</p>	150
17.	<b>Przyprawa do sałatek</b>	40



	-mieszanina suszonych ziół i przypraw, w postaci proszku lub granulek, bez grudek. – opakowania od 1kg do 5kg CPV – 15890000-3	
18.	<b>Przyprawa do mięsa</b> -mieszanina suszonych ziół i przypraw, w postaci proszku lub granulek, bez grudek. – opakowania od 1kg do 5kg CPV – 15890000-3	50
19.	<b>Przyprawa do bigosu</b> -mieszanina suszonych ziół i przypraw, w postaci proszku lub granulek, bez grudek. – opakowania od 1kg do 5kg CPV – 15890000-3	60
20.	<b>Przyprawa uniwersalna typu kucharek</b> - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw i polepszaczy smaku Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. <b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b> - opakowania od 1kg do 10 kg CPV 15890000-3	1 250
21.	<b>Kostka ziemniaczana</b> - produkt spożywczy w postaci suchej w formie kostki na bazie ziemniaków. – opakowania od 1kg do 25kg CPV – 15800000-6	500
22.	<b>Puree ziemniaczane</b> - produkt spożywczy w postaci suchej w formie płatków na bazie ziemniaków. – opakowania od 1kg do 25kg CPV – 15800000-6	500
23.	<b>Granulat sojowy</b> Teksturyzowane białko sojowe w postaci granulek różnej wielkości produkt suchy. - opakowania od 1kg do 25 kg CPV – 15800000-6	650
24.	<b>Kostka sojowa</b> Teksturyzowane białko sojowe w postaci kostek różnej wielkości produkt suchy. - opakowania od 1kg do 25 kg CPV – 15800000-6	350
25.	<b>Sos pieczeniowy</b> - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów. <b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b> - opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15871200-6	300
26.	<b>Sos grzybowy</b> - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego	300

	<p>rodzaju sosu. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p><b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b></p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15871200-6</p>	
27.	<p><b>Sos cygański</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15871200-6</p>	300
28.	<p><b>Sos pomidorowy boloński</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju sosu. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p><b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b></p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15871200-6</p>	450
29.	<p><b>Zupa żurek</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15891000-0</p>	250
30.	<p><b>Zupa szparagowa</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p><b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b></p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15891000-0</p>	300
31.	<p><b>Zupa porowa</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.</p> <p><b>Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.</b></p> <p>- opakowania od 1kg do 5 kg CPV – 15891000-0</p>	300
32.	<p><b>Zupa pieczarkowa</b></p> <p>- produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych</p>	200

	<p>zapachów.  Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15891000-0</p>	
33.	<p>Zupa brokułowa  - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 15l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.  Produkt bez dodatków pochodzenia zwierzęcego.  - opakowania od 1kg do 5 kg  CPV – 15891000-0</p>	350
34.	<p>Barszcz czerwony instant  - produkt spożywczy w postaci suchej na bazie suszonych warzyw, z dodatkiem przypraw odpowiednich dla danego rodzaju zupy. Wydajność minimum 20l. z 1 kg. Produkt bez zbryleń, oznak zepsucia, zanieczyszczenia, szkodników, obcych zapachów.  - opakowania od 1kg do 10 kg  CPV – 15891000-0</p>	200
35.	<p>Musztarda  - produkt spożywczy wyprodukowany z ziaren gorczycy białej, czarnej lub sarepskiej, przyprawiony. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, pleśni.  – opakowania puszka, butelka, słoik, wiaderko od 300g do 3 kg  – opakowanie 1kg  CPV – 15871250-1</p>	800
36.	<p>Ketchup pikantny  - wyprodukowany jest ze świeżych, dojrzałych pomidorów z dodatkiem innych warzyw, przyprawiony, zapasteryzowany.  Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, pleśni.  – opakowania puszka, butelka, słoik, wiaderko od 300g do 3 kg  CPV – 15871230-5</p>	800
37.	<p>Ocet  -10% klarowny , o charakterystycznym zapachu i smaku  – opakowanie szklane lub plastikowe o pojemności od 0,5- 1L  CPV – 15871110-8</p>	300
38.	<p>Majonez  - produkt spożywczy wyprodukowany z oleju, żółtek jaj oraz dodatków smakowych. Produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia i pleśni  – opakowania słoik, puszka, wiaderko, butelka od 1kg do 5 kg  CPV – 15871273-8</p>	300
39.	<p><b>Herbata</b>  Granulowana, bez grudek, smak charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej.  - opakowanie od 300g. Do 25 kg.  CPV - 15860000-4</p>	350
<b>Część V – Cukry:</b>		
1.	<b>Cukier biały</b>	5 600

	- występuje w postaci białych lub bezbarwnych kryształów - opakowanie od 1kg do 25 kg CPV – 15831200-4	
2.	<b>Marmolada</b> - przetwór owocowy z przetartych owoców -bez zawartości żelatyny pochodzenia zwierzęcego - wiadro od 10kg do 15kg CPV – 15332230-5	5 000
<b>Część VI – Tabletki musujące:</b>		
1.	<b>Tabletki musujące witaminizowane do sporządzania napojów</b> - harmonijny zestaw witamin i minerałów - opakowania od 80g do 2 kg CPV – 15894000-1	1 000
<b>Część VII– Mrożonki:</b>		
1.	<b>Brokuł mrożony</b> -Różycki brokuła -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C, -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące - opakowania do 25 kg. CPV - 15331170-9	150
2.	<b>Pieczarka mrożona</b> - Pieczarka krojona w plastry -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C , -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące - opakowania do 25 kg. CPV - 15331170-9	550
3.	<b>Kalafior mrożony</b> -Różycki kalafiora -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C, -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące - opakowania do 25 kg. CPV - 15331170-9	137
4.	<b>Mieszanka 7- składnikowa</b> - Mieszanka 7 warzyw mrożonych. -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C , -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące - opakowania do 25 kg. CPV - 15331170-9	2100
5.	<b>Włoszczyzna mrożonka</b> -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C , -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące - opakowania do 25 kg. CPV - 15331170-9	2200
6.	<b>Pierogi z kapustą i grzybami</b> -Pierogi z kapustą i grzybami lub z pieczarką, -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C	20

	<p>-minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV - 1589600-5</p>	
7.	<p><b>Pierogi z serem</b>  -pierogi z serem twarogowym  -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C  -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV - 1589600-5</p>	60
8.	<p><b>Fasolka szparagowa</b>  -Fasolka szparagowa zielona lub żółta cięta  -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C ,  -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV - 15331170-9</p>	350
9.	<p><b>Mieszanka zupy jarzynowej</b>  - Mieszanka zupy jarzynowej zawierająca warzywa między innymi takie jak: kalafior, marchew, brokuł, fasola szparagowa, seler, por, pasternak, brukselka.  -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C ,  -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV - 15331170-9</p>	560
10.	<p><b>Pyzy ziemniaczane</b>  -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C ,  -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV - 1589600-5</p>	55
11.	<p><b>Mieszanka kompotowa</b>  -Mieszanka owoców bez pestek w zmiennych proporcjach: porzeczka, aronia, truskawka, wisnia  -Wyrób głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C,  -minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 4 miesiące  - opakowania do 25 kg.  CPV 15332100-5</p>	650
<b>Część VIII ryby mrożone i konserwy rybne:</b>		
1.	<p><b>Farsz rybny</b>  Wyrób rybny, głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C,  Farsz rybny (mięso mielone z łososia 100%)  opakowania do 20 kg.  CPV - 15220000-6</p>	1550
2.	<p><b>Burgery rybne</b>  Wyrób rybny, głęboko mrożony o temp. Poniżej -18°C ,  minimalna zawartość mięsa z ryby powyżej 35%, wstępnie obsmażone.  Burgery jednolite o wyrównanej wielkości, kształcie i wadze, okrągłe, masa netto sztuki 60g.-80g.konsystencja farszu</p>	950

	<p>jednolita, nierozpadająca się po obróbce cieplnej,  - opakowania do 20 kg  CPV 15220000-6</p>	
<b>3.</b>	<p><b>Paprykarz szczeciński 130g.</b>  Skład: ryba minimum 20% ryż, warzywa, przyprawy  - opakowanie alu pak 130g.  CPV - 15240000-2</p>	2000
<b>4.</b>	<p><b>Płaty śledziowe a'la matijas</b>  Filety śledziowe w zalewie solankowej, płaty całe,  nierozpadające się, jednolite pod względem wagi i wyglądu  Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 1  miesiąc  opakowania do 20 kg.  CPV - 15220000-6</p>	576
<b>5.</b>	<p><b>Sałatka makreli 330g.</b>  - Ryba minimum 30%  -opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą  otwarcie  - minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1  rok.  CPV - 15240000-2</p>	633
<b>6.</b>	<p><b>Sałatka rybna z warzywami 330g.</b>  - Ryba minimum 35 %  -opakowanie szklane lub metalowe z zawleczką umożliwiającą  otwarcie  - minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1  rok.  CPV - 1524000-2</p>	461