

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I. Dostawa wyrobów mleczarskich (nabiałowych) do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15511210-8, 15544000-3, 15551300-8, 15530000-2

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Jogurt naturalny (400g) – klasa I, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe do 400 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	48,00
2	Jogurt owocowy (115-150g) – klasa I, różne smaki, z kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	144,900
3	Masło (200g) – zawartość tłuszczu minimum 82%, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	350,00
4	Mleko UHT 1l – zawartość tłuszczu 2%, lekko słodki smak bez posmaku goryczy, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	l	120,00
5	Ser biały tłusty 1 kg – smak właściwy dla produktu, łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400,00
6	Ser Feta pełnotłusty – zawartość tłuszczu minimum 16% masy, smak i zapach delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	30,780
7	Ser pleśniowy – klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja ścisła, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	20,00
8	Ser topiony krążki (90-140g) – pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, różne smaki, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	84,00
9	Ser twardy – klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % tłuszczu, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	300,00
10	Ser żółty wędzony kawałki – klasa I, konsystencja ścisła, łatwo dający się kroić krajalnicą, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	160,00
11	Serek homogenizowany waniliowy (150g 200g)– pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	21,00
12	Śmietana 18% UHT – klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia 400 ml.	l	60,00
13	Śmietana 30% UHT klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia opakowanie 500 ml- 1 l	l	231,00
14	Śmietanka do kawy 10 ml klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia opakowanie po 10 szt.	l	3,00

15	Serek wiejski (150-200g) – pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	60,00
----	---	----	-------

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Cześć II. Dostawa produktów piekarniczo-cukierniczych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15811100-7, 15812100-4, 15811400-0, 15812200-5.

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Bulka pszenna 50g) pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem soli wg PN -92/A-74105 - wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca), świeża (wypiekana w dniu dostawy) - niekrusząca się, - o właściwym smaku i zapachu, - z nieodstającą skórką.	kg	1000,00
2	Bulka tarta 500g - dostarczana będzie w torebkach papierowych o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg, - tarta z pieczywa pszennego	kg	200,00
3	Bulka wieloziarnista 50g - pieczywo z mąki pszennej lub żytniej z dodatkiem soli i ziaren wg PN -92/A-74105	kg	300,00
4	Bulka z budyniem 80g wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem budyniowym wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy.	kg	80,00
5	Bulka z dżemem 80g wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem z marmolady wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy.	kg	140,00
6	Bulka z serem 80g - wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem serowym wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy.	kg	120,00
7	Chleb razowy krojony 500g - pieczywo z mąki żytniej razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN -92/A-74101 oraz pokrojone i zapakowane w folii	kg	450,00

8	Chleb zwykły krojony 500g - pieczywo z maki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, i soli oraz innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74104 oraz pokrojone opakowane w folię	kg	960,00
9	Ciasto babka marmurkowa (300-1000g) wyrób z ciasta drożdżowego o smaku waniliowo-czekoladowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem, w prostokątnej formie wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	250,00
10	Ciasto drożdżowe (300-1000g) wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwerturą, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	20,00
11	Ciasto szarlotka – spód ciasta kruchy, jabłka, wierzch kruszonka	kg	150,00
12	Ciasto sernik - spód ciasta kruchy ser twarogowy,	kg	20,00
13	Pączek 80g wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwertur z nadzieniem z marmolady o dowolnym smaku wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej	kg	90,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
- Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

- Terminy dostaw będą każdorazowo określane przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.

2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 260 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Część III. Dostawa produktów wędliniarskich i mięsnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV): 15111000-9, 15112000-6, 15113000-3, 15131130-5, 15131135-0.

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Baleron gotowany – gotowana zawartość mięsa minimum 85%, bez fragmentów o konsystencji żelu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw.	kg	42,00
2	Boczek wędzony bez żeberka – parzony minimum 90% boczku	kg	278,00
3	Filet z piersi kurczaka – świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	448,00
4	Flaki wołowe 900g – mrożone, krojone, gotowane opakowanie jednostkowe o wadze 900 g	kg	20,70
5	Karkówka wieprzowa – świeża, niemrożona bez kości	kg	312,00
6	Kaszanka gryczana – cienkie skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana min 16% woda, mięso wieprzowe i krew wieprzowa min 12% podgardle wieprzowe bez skóry 9% w naturalnej osłonce.	kg	12,00
7	Kielbasa biała – parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej min 75% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	12,30
8	Kielbasa krakowska parzona – mięso wieprzowe 60% grubo rozdrobnione, parzone, osłonka papierowa	kg	43,00
9	Kielbasa podwawelska – średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	10,00
10	Kielbasa szynkowa – średnio rozdrobniona, min 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw	kg	130,00
11	Kielbasa toruńska – średnio rozdrobniona, osłonka naturalna min 82,9% mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, podsuszona, krucha, ciemny kolor wędzenia wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	408,00

12	Kielbasa żywiecka – podsuszana, grubo mielona, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 125 g mięsa wieprzowego) wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	170,00
13	Łopátka wieprzowa bez kości – świeża, niemrożona, bez kości (bez skóry i tłuszczu)	kg	1 015,00
14	Łopátka wieprzowa z kością – świeża, niemrożona, z kością (bez skóry i tłuszczu)	kg	260,00
15	Parówki wieprzowe – długie, cienkie, w osłonce poliamidowej min 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	220,00
16	Pasztet pieczony – min 60% mięsa wieprzowego, pieczony wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw.	kg	31,00
17	Półdewica drobiowa miodowa – min 74% fileta z piersi kurczaka, dodatek skrobi ziemniaczanej, jedwabista tekstura, która rozpyływa się w ustach pozostawia smak kurczaka batony prasowane.	kg	21,00
18	Półdewica sopocka – zawartość mięsa min 85% bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa.	kg	110,00
19	Schab wieprzowy środkowy – świeży, niemrożony z kością	kg	400,00
20	Smalec wieprzowy – tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny.	kg	40,00
21	Szynka konserwowa – mięso wieprzowe nie mniej niż 70% grubo rozdrobnione.	kg	87,00
22	Szynka tyrolska – mięso wieprzowe 75%, batony prasowane.	kg	10,00
23	Szynka wędzona – wyrób gotowany /wędzony o zachowanej strukturze tkankowej bez skóry i słoniny skład mięsa wieprzowe 86-96% cało mięśniowe, otrzymane z szynki obrobionej, wyprodukowane z jednej części anatomicznej szynki bez kości, peklowane gotowana/ wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać	kg	154,00
24	Szynka z indyka – 80% mięsa, kształt kulisty barwa zewnętrzna jasnobrązowa konsystencja ścisła, charakterystyczny smak i zapach mięsa indyka wyczuwalny smak soli i przypraw	kg	30,00
25	Udło kurczaka – świeże niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu	kg	498,00
26	Udziec wołowy – świeży, niemrożony, bez kości	kg	128,00
27	Wędlna drobiowa faszerowana – min 60% mięsa drobiowego, farsz z dodatkiem szpinaku lub pomidorów.	kg	11,00
28	Wędlna salami – nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu	kg	45,00
29	Żeberka wieprzowe – paski, grube, świeże, niemrożone	kg	50,70

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:

- a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
 - c. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020 poz. 1753 j.t.).
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

Część IV. Dostawa produktów spożywczych (suchych oraz pakowanych) do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15240000-2, 15600000-4, 15800000-6.

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Ananas konserwowy w puszcze 560g* - ananas plastry w lekkim syropie, - skład: plastry ananasa min. 60%, syrop, woda, cukier, - cechy dyskwalifikujące: silne zmętnienie, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania puszki, nieszczelność, - podana masa, to masa netto po odcieku, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
2	Barszcz biały w butelce (0,4 l – 1l) - produkt naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych,	l	30,00

	- cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
3	Baton czekoladowy (40-50g) - z karmelem i orzeszkami ziemnymi, - konsystencja: jednolita, zwarta, - struktura: twarda, łamliwa bez pęknięć, - kształt: regularny, zbliżony do prostopadłościanu, bez nadłamań - cechy dyskwalifikujące: zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowany kształt, rozwarstwienie składników, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	220,00
4	Baton zbożowy Orzech (35-50g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	70,00
5	Baton zbożowy Śliwka (40-50g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	70,00
6	Baton zbożowy Żurawina (40-50g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	80,00
7	Chrzan tarty 200g - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, - struktura: przetarta masa, - smak i zapach: charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśno-słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2%, zawartość chrzanu tartego min 60%, barwa biała lub białokremowa, - cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	5,00
8	Ciastka kruche, drobne (op. 1-2kg) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
9	Cukier 1kg - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	550,00

10	Cukier wanilinowy 30g - skład: cukier, aromat, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne opakowania, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	10
11	Czosnek granulowany 20g - smak i zapach: piekący smak i ostry zapach czosnku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00
12	Ćwikła 200g - składniki: buraki ćwikłowe 60%, chrzan 20%, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, - bez konserwantów, - cechy dyskwalifikujące: obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	20,00
13	Delikat do mięs 200g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	20,00
14	Dżem MINI 25g - różne smaki: np. truskawkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka, malinowy, - otrzymany z owoców typowych dla danego smaku, - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej, smarownej masie, - smak i zapach: charakterystyczny dla owoców danego dżemu, zawartość ekstraktu nie mniej niż 63%, - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	600,00
15	Dżem wiśniowy 280g - smak wiśniowy, - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej, smarownej masie, - zawartość ekstraktu nie mniej niż 65%, - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	56,00

16	Fasola 1kg - suche ziarno fasoli, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	146,00
17	Fasolka biała konserwowa w puszcze 400g* - skład: fasola biała ziarno, woda, sól, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
18	Fasolka czerwona konserwowa w puszcze 400g* - skład: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	48,00
19	Fasolka konserwowa (do 400g)* - skład: fasola ziarno, woda, sól, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	32,00
20	Galaretka owocowa (70-80g) - różne smaki: wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa, itp. - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	10,80
21	Groch łuskany 1kg - ziarno grochu – suche, bez zanieczyszczeń, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	150,00
22	Groszek konserwowy 400g* - skład: groszek zielony, woda, sól, cukier, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku	kg	96,00

	- cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.		
23	Herbata ekspresowa czarna (50 torebek) – 100 g - produkt klasy I, - struktura i konsystencja: sypka, - smak i zapach: charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, - sposób przygotowania: zalewana wrzątkiem na 1-2 minuty, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu	kg	50,00
24	Jaja kurze - świeże, chowu wolno wybiegowego, klasy A, kategoria wagowa L, - termin minimalnej trwałości jaj kurzych – 21 dni, - cechy dyskwalifikujące: niewłaściwe lub uszkodzone Opakowanie.	szt.	22500,0
25	Jarzynka 200g – sól, wzmacniacze smaku, cukier, suszone warzywa 11,3 % (marchew , pasternak, cebula, czerwona papryka, czosnek), maltodekstryna, olej rzepakowy, aromaty (z glutenem, selerem), liść pietruszki, liść selera, przyprawy, kwas, (kwasek cytrynowy), barwnik. - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	35,00
26	Kapusta kiszona 3 kg – 5 kg - utrwalona naturalnie w procesie fermentacji mlekowej, w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy, - bez konserwantów, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	360,00
27	Kasza gryczana 1kg - kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	150,00
28	Kasza jaglana 1kg - kasza otrzymywana z ziaren prosa, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
29	Kasza jęczmienna 1kg - łamana, poddana polerowaniu lub otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna - niepolerowana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	34,00

30	Kasza kuskus 1kg - wyprodukowana z mąki z pszenicy Durum, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
31	Kasza pęczak 1kg - pozyskiwana z ziaren jęczmienia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	40,00
32	Kawa naturalna mielona 5kg - produkt otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej a następnie zmielenia jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek, - barwa: naturalna dla kawy, brązowa, - smak i zapach: charakterystyczny dla kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 3%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	2,00
33	Kawa rozpuszczalna (0,5-1kg) - produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulaty bez grudek, - barwa: naturalna dla kawy, brązowa, - smak i zapach: charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 6%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	2,00
34	Ketchup porcjowany w saszetkach 15g - struktura i konsystencja: jednolita, bez rozdziału składników, lekko kremowa, - smak i zapach: kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 50%, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	20,00
35	Ketchup (0,5-1kg) - łagodny i pikantny, pasteryzowany, bezglutenowy, bez konserwantów, bez dodatku substancji wzmacniających smak, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu,	kg	70,00

	nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
36	Kompot porzeczkowy 900ml - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	900,00
37	Kompot wiśniowy 900ml - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	900,00
38	Koncentrat pomidorowy 30% (180-200g) - bez konserwantów, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	84,600
39	Konserwa mięsna 300g - wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min. 86%, - termin przydatności do spożycia: nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia, np. bombaż, oznaki zardzewienia puszki.	kg	72,00
40	Konserwa rybna (160-178g) - puszka z otwieraczem, - termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	146,03
41	Kukurydza konserwowa 340g * - skład: kukurydza, woda, sól, - puszka z otwieraczem, - podana masa, to masa netto po odcieku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	136,40
42	Leczo pieczarkowe 500g - wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, - konsystencja: półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu,	kg	20,00

	nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
43	Liść laurowy (20-200g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00
44	Majeranek (15-150g) - skład: majeranek otarty suszony, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	6,00
45	Majonez (260-900g) - struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, gładka, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, - smak i zapach: łagodny, charakterystyczny dla majonezu, - pakowany w słoiki szklane, lub pojemniki z tworzyw sztucznych z atestem PZH, szczelnie zamknięte, i zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi: nazwa dostawcy-producenta, adres, nazwa produktu, data-termin przydatności do spożycia (należy spożyć przed ... - dzień, miesiąc, rok), warunki przechowywania, w majonezie konserwowanym - napis: konserwowany chemicznie (z podaniem nazwy środka), karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcy, data załadowania do transportu.	kg	91,00
46	Makaron do spaghetti (0,5-1kg) - makaron minimum 3-jajeczny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	150,00
47	Makaron 1kg - makaron do gastronomii, - muszelki, paski, kolanka, świderki lub wstążki, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	200,00
48	Makaron nitka 100-1000g - skład: mąka pszenna makaronowa, - bez zbędnych konserwantów i barwników, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00

	do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
49	Mąka pszenna 1kg - opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren żyta, - struktura i konsystencja: sypka, drobnoziarnista bez grudek, - barwa: biała z odcieniem szarości, - smak i zapach: charakterystyczny dla mąki pszennej, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	120,00
50	Mąka ziemniaczana 1kg - skład: 84% skrobi, woda - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	24,00
51	Miód MINI 25g - miód pszczeli (naturalny), jednoporcjowy, - odmiany: akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, - cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, obecność sztucznych barwników, - inne wymagania: produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 03.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	400,00
52	Mus jabłkowy 710-730g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,08
53	Musztarda (185-500g) - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, - termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczłą ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	80,00

54	Musztarda w saszetkach 15g - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
55	Ocet 10 % 0,5l - opakowanie: butelka szklana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	30,00
56	Ogórek kiszony 920g* - bez konserwantów, - utrwalony naturalnie w procesie fermentacji mlekowej w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	150,00
57	Ogórek konserwowy 920g* - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, - smak i zapach: charakterystyczna dla ogórków konserwowych, słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, zalewa jasnożółta, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw kopru, chrzanu, gorczycy, itp.) - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	170,00
58	Olej rzepakowy 1l - olej uzyskany z rzepaku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	380,00
59	Oregano 20g - opis produktu: wysuszone liście i kwiatostany rośliny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu,	kg	1,00

	datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
60	Orzeszki solone 100g - orzeszki solone, prażone (sól morską), - bez konserwantów, bez siarki, - opakowanie grube, chroniące produkt, zamykane strunowo, zgrzewane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
61	Paluszki słone 200g - wymagania klasyfikacyjne: paluszki posypane solą spożywczą, - skład: mąka pszenna, sól, tłuszcz roślinny, cukier, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne – połamane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
62	Papryka konserwowa 680g* - klasa I, - produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, poddany procesowi pasteryzacji, - konsystencja: papryka jędrna, lekko miękka, nie rozpadająca się, - wygląd: pokrojona w połówki, marynowana, - smak i zapach: charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	26,00
63	Papryka ostra mielona 20g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
64	Pasztet drobiowy (50-200g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	130,00
65	Pieprz czarny ziarnisty 200g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00

66	Pieprz naturalny mielony (100-500g) - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	7,00
67	Pomidory w puszcze 400g - skład: pomidory bez skóry minimum 60%, lekko skondensowany sok pomidorowy 40%, regulator kwasowości, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	82,800
68	Proszek do pieczenia 30g - dodatek do wyrobów cukierniczych w postaci proszku, - skład: substancje spulchniające, mąka pszenna, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	10,00
69	Przyprawa do drobiu 0,5kg - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych surowców, takich jak: kora, korzenie, kłącza, ziele, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw przyrządzanych z drobiu, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
70	Przyprawa do flaków 0,5kg - mieszanka przypraw, m.in.: liść laurowy, marchew, czosnek, papryka słodka, imbir, gałka muskatołowa, majeranek, papryka ostra oraz pieprz czarny, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu,	kg	1,00

	datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
71	Przyprawa do karkówki 20g - mieszanka przypraw, m.in.: kolendra, papryka słodka, czosnek, cebula, pieprz czarny oraz majeranek, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
72	Przyprawa do ziemniaków 200g - mieszanka przypraw, m.in.: sól, czosnek, owoc kolendry, papryka słodka, cebula, kminek, majeranek, liście kopru, cząber, pieprz czarny i chili, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	4,00
73	Przyprawa do zup 1l - skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak, ekstrakt z lubczyku, aromat, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	10,00
74	Przyprawa gyros 20g - mieszanka przypraw, m.in.: papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, ziele angielskie i gałka muszkatołowa, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
75	Ryż 1kg - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	165,00

76	Salatka szwedzka (500g)* - produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, - wygląd: plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, - konsystencja: cukinie i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana, - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki, - stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45 %, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	151,80
77	Sos meksykański - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	62,400
78	Sos sałatkowy grecki 9g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,350
79	Sos słodko - kwaśny 0,52kg - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	78,00
80	Sól kuchenna 1kg - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	300,00
81	Szczaw konserwowy 350g - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, - struktura: jednolita przetarta masa min. 98% o barwie oliwkowo zielonej do ciemnozielonej, - smak i zapach: charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, lekko słony, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, bak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu,	kg	22,230

	datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
82	Tuńczyk w sosie własnym 170g - produkt otrzymany z mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - wygląd: niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	56,100
83	Woda mineralna gazowana 0,5 l - naturalna woda mineralna średnio gazowana, niskosodowa o ogólnej zawartości składników mineralnych w przedziale od 600 mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych.	l	200
84	Woda mineralna niegazowana 0,5 l - naturalna woda mineralna niegazowana, niskosodowa o ogólnej zawartości składników mineralnych w przedziale od 600 mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych.	l	200
85	Cukier biały w saszetkach 5 g - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	szt.	1000,00
86	Kwasek cytrynowy - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	2,00
87	Zestaw herbat 12-smakowych - produkt klasy I, - struktura i konsystencja: sypka, - smak i zapach: charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, - sposób przygotowania: zalewana wrzątkiem na 1-2 minuty, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	4,080
88	Ziele angielskie (20-100g) - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu,	kg	2,00

	datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.		
89	Ziola prowansalskie (20-100g) - mieszanka ziół, m.in.: rozmaryn, bazylia, tymianek, oregano i majeranek, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00
90	Żurek w butelce (0,4 - 1 l) - produkt naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrębów zbożowych, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	150,00
91	Kawa ziarnista – kawa typ espresso, zawartość ziaren Arabiki co najmniej 60%, średni stopień palenia, co najmniej średnia zawartość kofeiny, nie starsza niż 4 miesiące od daty palenia, przeznaczona do parzenia we wszystkich ekspresach ciśnieniowych oraz metodą tradycyjną, w opakowaniu o zawartości 1 kg	kg	10,00
92	Ciastka w czekoladzie – ciastka czekoladowe lub oblane czekoladą, wykonane z wysokiej jakości składników, bez substytutów czekolady. Produkt powinien mieć wyraźny smak czekolady, odpowiednią teksturę /kruchą lub miękką/ oraz być zapakowany w szczelne opakowanie z etykietą zawierającą skład, wartość odżywczą, i terminem przydatności. Minimalny termin ważności 3 miesiące od daty dostawy. Przechowywanie: do 25 C, w suchym miejscu. Produkt musi spełniać normy jakościowe i sanitarne.	kg	20,00

- Artykuły spożywcze po odcieku *

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
 - rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października

2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;

- d. rozporządzenie (WE) nr 589 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.

2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Część V. Dostawa warzyw i owoców do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn

kod CPV: 15300000-1, 03220000-9

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Banany – barwy żółtej lub żółto–zielonej, bez uszkodzeń, bez plam chorobowych	kg	300,00
2	Brokuły – bez plam chorobowych, bez pleśni	szt.	280,00
3	Buraki – nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe, o średnicy 6-10 cm	kg	429,00
4	Cebula – powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, o średnicy min. 4 cm	kg	637,00
5	Cytryna – powinna być zdrowa o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, bez plam, dojrzałe, soczyste	kg	5,00
6	Czosnek w główkach – klasa 1, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min. 4 cm	główki	10,00
7	Fasolka szparagowa – nie zwiędnięta, bez plam chorobowych	kg	100,00

8	Gruszka – świeża, bez uszkodzeń, nie poobijana, czysta, nie robaczywa	kg	100,00
9	Jabłka – zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni	kg	550,00
10	Kalafior – powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	szt.	240,00
11	Kapusta biała – nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	513,00
12	Kapusta pekińska – zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	600,00
13	Koper – bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku	pęczki	80,00
14	Mandarynka - zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni	kg	60,00
15	Marchew – korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, średnica min. 2 cm	kg	1000,00
16	Natka pietruszki - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	pęczki	210,00
17	Ogórek świeży – wyrób klasy I, nie powinien być zwiędnięty, bez uszkodzeń, jędrny, i twardy	kg	400,00
18	Papryka świeża – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń, pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200 g	kg	280,00
19	Pieczarki – powinny być zdrowe, twarde, barwy białej, bez plam, nie większe niż 5 cm	kg	220,00
20	Pietruszka – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5 cm	kg	170,00
21	Pomarańcza – zdrowa, nie uszkodzona, jędrna, bez plam, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	300,00
22	Pomidor – powinien być jędrny, nie pomarszczony, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowy, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękany o średnicy 5-8 cm	kg	600,00
23	Por – cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nadgnić	kg	233,00
24	Rzodkiewka – powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciąła, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	pęczki	210,00
25	Salata – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników, waga główki nie mniejsza niż 150 g	główki	145,00
26	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń	główki	140,00
27	Seler – korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200 g	kg	200,00
28	Szczypiorek – natka szczypiorku, powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	pęczki	460,00
29	Szpinak – liście czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100 g	kg	40,00
30	Ziemniaki – dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, nie pognite	kg	5576,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Część VI. Dostawa ryb do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15221000-3

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Filet rybny (Miruna mrożona) - filet ze skórą, bez łusek - pakowanie - shatter pack - bez oznak powtórnego zamrażania, - nie więcej niż 5% glazury, - wygląd i zapach właściwy dla produktu.	kg	272

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023 r.);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Część VII. Dostawa wyrobów garmazeryjnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15851000-8

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana
1.	pierogi z kapustą i grzybami – skład mąka pszenna typ 500 kapusta kiszona 30 %, cebula 10%,podgrzybki suszone 6% , sól pieprz, olej rzepakowy.	kg	20,00
2.	Pierogi z serem – skład mąka typ 500 ser twarogowy 50% , jaja świeże, olej rzepakowy, cukier waniliowy, cukier;	kg	60,00
3.	Pierogi ukraińskie /ruskie/- skład mąka typu 500 woda, olej ziemniaki 20 %, twaróg 18% cebula 10% , czosnek, jaja, olej rzepakowy.	Kg	50,00
4.	Pierogi ze szpinakiem – skład mąka typu 500, szpinak 8%, mozzarella 32% olej rzepakowy, jaja przyprawy: sól, pieprz czosnek	Kg	10,00

5.	Pierogi z mięsem – skład: mąka typ 500, mięso wieprzowe 25%, mięso wołowe 15%, bułka tarta, woda, olej rzepakowy, sól pieprz, majeranek, lubczyk, papryka.	Kg	30,00
6.	Pierogi z truskawkami – skład: mąka typ 500 truskawki 30% woda olej rzepakowy, jaja.	Kg	30,00
7.	Krokiety z kapustą i grzybami – skład: mąka typ 500, kapusta kiszona 15 % grzyby suszone 5% , bułka tarta, cebula, woda, olej rzepakowy, sól mleko.	Kg	20,00
8.	Kartacze – skład: ziemniaki 50%, mięso wieprzowe 30% mięso wołowe 11 % , jaja, cebula, mąka ziemniaczana, warzywa / seler, pietruszka, por/, przyprawy.	Kg	30,00
9.	Knedle ze śliwkami - skład : śliwki 30%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, jaj, olej rzepakowy.	Kg	20,00
10.	Kopytka – skład : ziemniaki 80% mąka pszenna typ 500, woda olej rzepakowy, pieprz, sól, jaja.	Kg	50,00
11.	Kluski śląskie - skład : ziemniaki 80%, mąka typ 500, woda olej rzepakowy pieprz, sól, jaja.	Kg	50,00
12.	Pyzy z mięsem - skład: mięso wieprzowe 20%, mięso wołowe 10%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, lubczyk, papryka, olej rzepakowy.	Kg	50,00
13.	Uszka do barszczu - skład: mąka typ 500, grzyby suszone 25%, cebula, bułka tarta, woda, olej rzepakowy,	Kg	20,00
14.	Goląbki - skład : kapusta świeża, mięso wieprzowe 30%, mięso wołowe 10%, ryż 35%, sól, pieprz, papryka, majeranek, lubczyk.	Kg	10,00
15.	Naleśniki z serem - skład: mąka typu 500, twaróg 50%, olej rzepakowy, jaja, cukier, aromat waniliowy, sól.	kg	40,00
16.	kluski leniwe - skład: mąka typ 500, twaróg 50%, ziemniaki, woda, sól, jaja.	kg	30,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1.Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:

- a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
- b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j. z 28.07.2023);

2.Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).