

Opis przedmiotu zamówienia.

CZĘŚĆ I.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

* **Sos boloński** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15871260-4

* **Sos cygański** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15871260-4

* **Sos pieczeniowy** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15871260-4

* **Sos biały** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15871260-4

* **Sos pomidorowy** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych – CPV 15871260-4

* **Barszcz czerwony** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się , zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15891000-0

* **Zupa brokułowa** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. Nie dopuszcza się zepsucia, zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych – CPV 15891400-4

* **Żurek** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw. Nie dopuszcza się zepsucia, zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych ,fizycznych i chemicznych- CPV 15891000-0

* **Pieprz naturalny mielony** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek, bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych, fizycznych i

chemicznych oraz domieszek składników dodatkowych do pieprzu. Zawartość czystego składnika pieprzu 100% .- CPV 15872100-2

* **Liść laurowy** nie dopuszcza się zawilgocenia, obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych- CPV 15870000-7

* **Majeranek** nie dopuszcza się zawilgocenia, obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych oraz domieszek składników dodatkowych do majeranku. Zawartość czystego składnika majeranku 100% .15870000-7

* **Papryka mielona słodka** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych oraz domieszek składników dodatkowych do papryki. Zawartość czystego składnika papryki 100% - CPV 15870000-7

* **Kisiel o smaku pomarańczowym** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek , bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych – CPV 15620000-0

* **Kwasek cytrynowy** wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,; barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się zawilgocenia, trwałego zbrylenia; obecności zabrudzeń biologicznych fizycznych i chemicznych – CPV 15871000-4

* **Bulion drobiowy**, op. 1 kg – CPV 15871260-4

* **Czosnek granulowany** – op. 1 kg, otrzymany z suszonych, a następnie proszkowanych ząbków czosnku. Barwa kremowa, sypka struktura, intensywny zapach – CPV 15870000-7

* **Włoszczyzna suszona**, skład : marchew- kostka, pasternak – kostka, seler- kostka, por – kostka, pietruszka- kostka, lubczyk – płatki. Barwa pomarańczowo-kremowo-zielona, charakterystyczna dla użytych warzyw, smak i zapach charakterystyczny dla włoszczyzny bez zanieczyszczeń biologicznych, fizycznych i chemicznych o wilgotności nie większej niż 10%. Produkty dostarczane muszą być pakowane w worki 10 kg netto – CPV 03212000-0

Zaoferowany asortyment jaj winien odpowiadać wyżej wymienionym parametrom. Dostawy minimum raz w miesiącu na podstawie zgłoszenia telefonicznego lub mailowego. Pozostałe warunki w SWZ i wzorze umowy.

2.SZACUNKOWA ILOŚĆ DOSTAW w trakcie trwania umowy

Lp	Nazwa artykułu	Jedn miary	Ilość dla ZK Czarne	Ilość dla OZ Złotów	Razem
1	Sos boloński	kg	95	25	120
2	Sos cygański	kg	80	35	115
3	Sos pieczeniowy	kg	80	25	105
4	Sos biały	kg	120	0	120

5	Sos pomidorowy	kg	100	50	150
6	Barszcz czerwony	kg	100	20	120
7	Zupa brokułowa	kg	0	15	15
8	Żurek	kg	300	15	315
9	Pieprz naturalny	kg	85	30	115
10	Liść laurowy	kg	25	5	30
11	Majeranek	kg	20	10	30
12	Papryka słodka mielona	kg	20	20	40
13	Kisiel o smaku pomarańczowym	kg	100	35	135
14	Kwasek cytrynowy	kg	8	5	13
15	Bulion drobiowy op. 1 kg	kg	0	130	130
16	Czosnek granulowany	kg	0	15	15
17	Włoszczyzna suszona	kg	1100	60	1160