

Część 1 – produkty rybne

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	<p>SREBRZYK TUSZA (MROŻONA)</p> <p>-produkt głęboko mrożony, glazura 15 % (+/- 2 %);</p> <p><u>Wymagania:</u> brak oznak rozmrożenia, nie uszkodzona glazura ochronna, tusze całe, bez głowy, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień); niedopuszczalna obecność pasożytów. Tkanka mięsna sprężysta po rozmrożeniu, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalna zbyt miękka i mazista. Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach świeżej ryby danego gatunku, niedopuszczalny zapach gnilny.</p> <p><u>Sposób mrożenia:</u> SHP „shatter pack”: ryby układane warstwami, przekładane folią, mrożone w blokach.</p> <p><u>Opakowanie:</u> tusze ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdej tuszy, tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Opakowania powinny być całe, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie zbiorcze powinno posiadać etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: nazwa gatunku ryby, termin przydatności do spożycia lub data produkcji, zawartość glazury, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie jednostkowe: masa netto 5 kg, masa netto bez glazury 4,25 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia:</u> min 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.</p>	15221000-3	200,00 kg
2.	<p>FILET ŚLEDZIOWY</p> <p>-filet śledziowy bez skóry w zalewie solankowej;</p> <p><u>Wymagania:</u> płaty mięsa śledzia o równej wielkości, błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, opracowanie staranne, smak i zapach: właściwy dla ryb, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń; solanka: nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego.</p> <p><u>Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:</u> brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> płaty o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości; zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy; smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa; mazista tekstura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy</p>	15230000-9	70,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<p>i adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie – wiaderko plastikowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga z zalewą 6 kg, waga po odsączeniu 4 kg.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.</p> <p>Wymagana cena w formularzu ofertowym to waga samego produktu (bez zalewy) !!</p>		
3.	<p>BURGER RYBNY PANIEROWANY (MROŻONY)</p> <p>- produkt głęboko mrożony,</p> <p>- mielone mięso ryby / farsz rybny, bez ości, łusek i skóry, bez dodatków, panierowany, wstępnie podsmażony;</p> <p><u>Wymagania:</u> powierzchnia całkowicie pokryta panierem, okrągłe, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt co najmniej 60-70g) niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu. Nie rozpadające się po obróbce cieplnej.</p> <p><u>Opakowanie:</u> wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 20 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 60 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15229000-9	1 900,00 kg
4.	<p>FARSZ RYBNY</p> <p>- produkt głęboko mrożony,</p> <p><u>Wymagania:</u> granulacja farszu (1-3cm) bez ości, łusek i skóry.</p> <p><u>Opakowanie:</u> bloki głęboko mrożone pakowane w karton, warstwy przełożone folią (wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością). Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie jednostkowe do 10 kg.</p> <p>Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15229000-9	1 400,00 kg

Część 2 – mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	<p>Marchew z groszkiem</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> składniki marchew 60%, groch zielony 40% (dozwolona zmiana proporcji do 20%).</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15331170-9	130,00 kg
2.	<p>Mieszanka warzywna</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> 7 składników warzyw – proporcje zmienne.</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15331170-9	620,00 kg
3.	<p>Kalafior</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> skład: kalafior;</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p>	15331170-9	200,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>		
4.	<p>Brokuł</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> skład: brokuł;</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15331170-9	110,00 kg
5.	<p>Pieczarka plastry</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> skład: pieczarka plastry;</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15331170-9	40,00 kg
6.	<p>Mieszanka kompotowa</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> składniki: min. 5 rodzajów owoców, z wyjątkiem jabłek – proporcje zmienne.</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p>	15332100-5	380,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.		
7.	<p>Pierogi z serem</p> <p>-produkt głęboko mrożony;</p> <p><u>Wymagania:</u> udział farszu – nie mniej niż 30 %</p> <p><u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	15896000-5	430,00 kg

Część 3 – woda niegazowana

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	Woda źródłana/mineralna niegazowana <u>Opakowanie:</u> pojemność opakowania PET 1,5L <u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 6 miesięcy od dnia dostawy do Zamawiającego.	15981000-8	1500 szt.

Część 4 – przetwory z warzyw

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	Leczo warzywne: - opakowanie do 5 kg; - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych grubo pokrojonych warzyw z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację; - konsystencja – półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw; - termin przydatności do spożycia min. 6 m-cy od daty dostawy;	15331000-7	2 100,00 kg
2.	Koncentrat pomidorowy 30%: - produkt pasteryzowany, zagęszczony; - konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony; - opakowanie – do 1 kg; - termin przydatności do spożycia min. 6 m-cy od daty dostawy;	15331427-6	2 050,00 kg
3.	Chrzan tarty: - produkt otrzymany ze świeżych pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub lekko; - produkt bez oznak zepsucia, zanieczyszczenia, pleśni; - opakowanie jednostkowe- słoiki do 1 kg - termin przydatności do spożycia – min. 3 m-ce od daty dostawy;	15331000-7	140,00 kg