

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 4 do SIWZ
Sprawa Nr 16/19/WŻ

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Zakładu Kynologii Policyjnej w Sulkowicach.

(kod CPV): 15612100-2, 15831000-2, 15861000-1, 15870000-7, 15842000-2, 15331170-9, 5331460-9, 15331500-2, 15321000-4, 15981000-8, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzach cenowych” w części I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI oraz XII.

- ✓ Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
- ✓ Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.
- ✓ W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych zamówieniem.
- ✓ Jakość i skład dostaw towarów będą zgodne z obowiązującymi normami polskimi.

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Fasola biała średnia - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	2 300
2.	Groch żółty luskany połówki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	1 100
3.	Kasza gryczana palona ciemna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	900
4.	Kasza jęczmienna mazurska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	1 300
5.	Kasza bulgur – średnioziarnista - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg.	kg	1 200
6.	Kasza manna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	250
7.	Płatki owsiane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg.	kg	150

8.	Płatki kukurydziane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	350
9.	Musli owocowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg.	kg	800
10.	Kólecčka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	700
11.	Mąka pszenna typ 500 - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg.	kg	6 000
12.	Mąka ziemniaczana - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg.	kg	200
13.	Ryż biały długoziarnisty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg.	kg	3 700
14.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 kg do 10 kg.	kg	2 700
15.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki, łazanki, zacierka) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg.	kg	610
16.	Makaron Spaghetti - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg.	kg	1 200
17.	Cukier biały kryształ - opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg.	kg	13 000
18.	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg.	kg	4 000
19.	Herbata ekspresowa zwykła - opakowania hermetycznie zamknięte; - opakowanie jednostkowe po 100 szt.	op.	4 200
20.	Herbata ekspresowa klasa I - opakowania hermetycznie zamknięte; - w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek.	op.	30
21.	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100 % kawy naturalnej - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.	kg	15
22.	Kawa zbożowa sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g.	kg	20
23.	Kawa zbożowa inka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.	kg	100
24.	Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie - zawartość tłuszczu kakaowego 10 % w 100 g masy; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g.	kg	100
25.	Miód naturalny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g.	kg	460
26.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	1 600
27.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	1 600
28.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	1 600
29.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	1 600

30.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	20
31.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	30
32.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	20
33.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców; - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu; - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	40
34.	Powidła śliwkowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	20
35.	Dżem owocowy – różne smaki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g.	kg	250
36.	Ocet spirytusowy – 10 % - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 0,5 litra.	litr	400
37.	Musztarda sarepska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg.	kg	1 300
38.	Musztarda sarepska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	70
39.	Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu - o łagodnym smaku; - dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami; - skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6 %; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	3 200
40.	Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy - o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g.	kg	350
41.	Olej jadalny - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 litrów do 10 litrów.	litr	5 000
42.	Olej jadalny - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr.	litr	450
43.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g.	kg	3 100
44.	Ketchup o łagodnym smaku - gęsty, barwa czerwona; - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	100
45.	Ketchup o łagodnym smaku - gęsty, barwa czerwona; - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg.	kg	1 500
46.	Sos meksykański - gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka); - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g.	kg	800

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.

3. Termin przydatności do spożycia:

- masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,
- kawa liofilizowana rozpuszczalna – minimum 12 miesięcy od daty dostawy,
- płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,
- pozostałe artykuły – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Przyprawa do kurczaka -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	70
2.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	15
3.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g.	kg	10
4.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	5
5.	Pieprz zielony mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	35
6.	Pieprz zielony mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	6
7.	Papryka mielona – ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	80
8.	Papryka mielona – ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	15
9.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	40
10.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	10
11.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	70
12.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.	kg	60
13.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	30
14.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	5
15.	Pieprz naturalny mielony – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	60
16.	Pieprz naturalny mielony – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	20
17.	Pieprz naturalny ziarnisty - czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	80
18.	Oregano otarte - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	5
19.	Bazylija otarta - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	10
20.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	70
21.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g.	kg	5
22.	Żelatyna spożywcza - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.	kg	3

23.	Kwasek cytrynowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g.	kg	25
24.	Cynamon mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.	kg	7
25.	Chili - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	20
26.	Bulionetka drobiowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g.	kg	20
27.	Bulionetka warzywna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g.	kg	8
28.	Barszcz biały – zupa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	400
29.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml.	litr	100
30.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra.	litr	100
31.	Przyprawa do gyrosa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	15
32.	Sos pomidorowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	5
33.	Sos borowikowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	20
34.	Galka muszkatolowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	3
35.	Kminek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	3
36.	Przyprawa do grilla (do mięs) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	15
37.	Bulion drobiowo-warzywny – kostka od 120 g do 180 g.	kg	40
38.	Zupa borowikowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg.	kg	20
39.	Sos sałatkowy koperkowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g.	kg	10
40.	Sos do spaghetti po bolońsku – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg.	kg	15

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły – minimum 8 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZEŚĆ III – SŁODYCZE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Czekolada twarda mleczna - tabliczka o wadze netto 100 g.	szt.	10 000
2.	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g.	szt.	4 000
3.	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy)	szt.	10 000

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g.		
4.	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g.	szt.	7 500
5.	Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g.	szt.	3 200
6.	Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) - tabliczka o wadze netto 100 g.	szt.	3 200

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
3. Termin przydatności do spożycia – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE **Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	3 300
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	4 000
3.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	3 200
4.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	2 700
5.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	2 700
6.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	2 700

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE

Dostawa do Zakładu Kynologii Policyjnej w Sułkowicach

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	200
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg.	kg	150
3.	Mieszanka kompotowa wielowocowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg.	kg	600
4.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg.	kg	400
5.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	150
6.	Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	150
7.	Mieszanka chińska mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	200
8.	Szpinak mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg.	kg	150

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie partiami (średnio raz na dwa tygodnie).

CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru; - utrwalony przez pasteryzację; - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg.	kg	3 500
2.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych; - zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru; - utrwalony przez pasteryzację; - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 900 g.	kg	500

3.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg.	kg	3 300
4.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g.	kg	250
5.	Papryka konserwowa słodka – połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych; - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych; - utrwalony przez pasteryzację; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	2 500
6.	Papryka konserwowa słodka – połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych; - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych; - utrwalony przez pasteryzację; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 900 g.	kg	150
7.	Fasolka szparagowa zielona, konserwowa – cięta na paski o długości ok. 3 cm - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg.	kg	500
8.	Fasola czerwona konserwowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g.	kg	3 300
9.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg.	kg	2 000
10.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg.	kg	200
11.	Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym) - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g.	kg	350
12.	Koncentrat pomidorowy 30 % - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg.	kg	1 700
13.	Koncentrat pomidorowy 30 % - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 900 g.	kg	300
14.	Szczaw konserwowy - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację; - masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; - dopuszczalne rozwarstwienie; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg.	kg	250
15.	Brzoskwinie w syropie – połówki - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, utrwalony termicznie; - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g.	kg	1 000
16.	Ananas w syropie – całe krążki - produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry; - w syropie, utrwalony termicznie; - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g.	kg	2 000
17.	Seler konserwowy cięty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g.	kg	40

18.	Pomidory w puszcze krojone bez skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg.	kg	40
-----	---	----	----

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu
3. Termin przydatności do spożycia:
 - chrzan tarty na kwasu cytrynowym – minimum 3 miesiące od daty dostawy,
 - szczaw konserwowy – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły – minimum 9 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ VII – WODA MINERALNA I SOKI OWOCOWE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Sok pomarańczowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap.	litr	3 000
2.	Sok grapefruitowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap.	litr	1 100
3.	Sok jabłkowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap.	litr	2 500
4.	Sok (nektar) z czarnej porzeczki - opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap.	litr	2 200
5.	Sok multiwitamina (nektar) - opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap.	litr	2 500
6.	Sok multiwitamina (nektar) - opakowanie – kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml.	litr	2 800
7.	Sok jabłkowy - opakowanie – kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml.	litr	800
8.	Naturalna woda mineralna gazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra.	litr	45 000
9.	Naturalna woda mineralna niegazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra.	litr	26 000

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - soki owocowe – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna gazowana – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna niegazowana – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
3. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 400
2.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 700
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 200
4.	Pierogi z soczewicą świeże - nadzieniem jest soczewica i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 000
5.	Kartacze świeże - skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25 %; - barwa ciasta szara; - waga 1 szt. 20-40 g; - kształt podłużny, owalny; - produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 000
6.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	2 500
7.	Naleśniki z musem jabłkowym świeże - nadzieniem jest mus jabłkowy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	1 300
8.	Kluski śląskie świeże - konsystencja elastyczna i miękka; - barwa kremowo-szara; - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	3 600
9.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	300
10.	Flaki wołowe głęboko mrożone - cienko krojone, gotowane; - zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg.	kg	1 000

11.	Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże - nadzieniem jest kapusta i pieczarki i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	500
12.	Krokiety z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	400

Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym;
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka;
- nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa;
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta;
- nadzienia: niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

Termin przydatności do spożycia wynosi:

- wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
- wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ IX – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE
Dostawa do Zakładu Kynologii Policyjnej w Sułkowicach

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	150
2.	Uszka z kapustą i grzybami mrożone - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20 %; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	5
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	80
4.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	150
5.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	150
6.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %; - waga 1 szt. 25 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	100
7.	Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże - nadzieniem są pieczarki i kapusta; - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %; - waga 1 szt. 100 g; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg.	kg	300

Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym;
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka;
- nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa;
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta;
- nadzienia: niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

Termin przydatności do spożycia wynosi:

- wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
- wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy; - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia; - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g - 250 g. - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	9 000
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy; - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia; - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g; - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	400
3.	Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy; - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną; - nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	4 800
4.	Ser mozzarella - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy; - ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej; - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną; - nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	1 500

5.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18 % masy; - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły); - opakowanie jednostkowe – worki foliowe o pojemności 5 - 10 litrów; - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy.	litr	8 300
6.	Twaróg biały tłusty - klasa I; - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny); - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy.	kg	4 000
7.	Serek ziarnisty wiejski - pełnotłusty; - z dodatkiem słodkiej śmietanki; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	1 600
8.	Serek naturalny - klasa I; - skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150 - 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	1 500
9.	Jogurt owocowy - klasa I; - różne smaki owocowe; - z dużymi kawałkami owoców; - smak i zapach właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150 - 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	4 700
10.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2 % masy; - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy; - zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów; - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr; - termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.	litr	30 000
11.	Ser topiony plastry - pełnotłusty; - smak łagodny; - zapach właściwy dla produktu; - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię; - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	kg	2 000
12.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty; - smaki: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	3 000
13.	Serek topiony - trójkąty - pełnotłusty; - różne smaki; - opakowanie jednostkowe – kartonik o wadze 180 g. (8 sztuk x 22,5 g porcja); - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	1 600
14.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I; - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy; - konsystencja sera – ścisła; - nalot pleśni na serze w kolorze białym; - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 120 – 200 g. (porcja); - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	1 600

15.	Deser mleczny z bitą śmietanką - klasa I; - różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe; - smak i zapach właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto 150 - 200g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	2 200
-----	--	----	-------

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
 - nazwę producenta,
 - skład produktu,
 - datę przydatności do spożycia,
 - sposób przechowywania.
3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

CZEŚĆ XI – MLEKO I JEGO PRZETWORY

Dostawa do Zakładu Kynologii Policyjnej w Sułkowicach

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy; - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia; - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g; - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	800
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy; - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia; - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto od 10 g do 15 g; - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	40
3.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy; - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	500
4.	Twaróg biały półtłusty - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny); - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się; - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g - 250 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	350
5.	Ser topiony – trójkąty - pełnotłusty; - różne smaki; - opakowanie jednostkowe – kartonik o wadze netto od 170 g do 200 g. (8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja); - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	120

6.	Ser topiony plastry - pełnotłusty; - smak łagodny; - zapach właściwy dla produktu; - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g; - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	kg	150
7.	Serek twarożek wiejski ziarnisty - pełnotłusty; - z dodatkiem słodkiej śmietanki; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	200
8.	Jogurt owocowy - klasa I; - różne smaki owocowe; - z dużymi kawałkami owoców; - smak i zapach właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150 g – 180 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	300
9.	Jogurt pitny - klasa I; - różne smaki owocowe; - smak i zapach właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	200
10.	Jogurt naturalny - klasa I; - smak i zapach właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 160 g - 180 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	100
11.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2 % masy; - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy; - zapach właściwy dla produktu – bez obcych zapachów; - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr; - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	litr	3 500
12.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 30 % masy; - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły); - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności od 200 ml do 500 ml; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	litr	260
13.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18 % masy; - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły); - opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	litr	300
14.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty; - smaki: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g; - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	300
15.	Kefir naturalny - zawartość tłuszczu 1,5 % masy; - klasa I; - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 160 g - 200 g; - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy.	kg	50

16.	Ser typu feta - zawartość tłuszczu 16 % masy; - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej; - smak i zapach czysty, delikatny; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g; - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	kg	3
17.	Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalisko – holenderskiego lub holendersko – szwajcarskiego - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy; - łatwo dający się kroić kralnicą mechaniczną, nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	200
18.	Ser wędzony typu rolada ustrzycka - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy; - łatwo dający się kroić kralnicą mechaniczną, nie kruszący się; - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	100
19.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I; - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy; - konsystencja sera – ścisła; - nalot pleśni na serze w kolorze białym; - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 120 – 200 g. (porcja); - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	60
20.	Serek topiony - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka; - różne smaki (z salami, z papryką, z szynką); - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g; - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	60
21.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I; - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy; - krojony w plastry; - opakowanie 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą; - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	150
22.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe – okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g.	kg	100

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
 - nazwę producenta,
 - datę przydatności do spożycia,
 - sposób przechowywania,
 - skład produktu.
3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

CZĘŚĆ XII – BAZY DO ZUP

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L. p.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Ilość
1	2	4	5
1.	Baza o smaku drobiowym – instant skład produktu: - tłuszcz kurzy; - liofilizowane części stałe warzyw; - rozdrobnione mięso drobiowe. wydajność: - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg.	kg	300
2.	Baza o smaku jarzynowym – instant skład produktu: - tłuszcz roślinny; - sos sojowy w proszku; - bez zawartości tłuszczu zwierzęcego; - duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw. wydajność: - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg.	kg	300

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).