

**CZĘŚĆ 1 - MIĘSO I WĘDLINY**

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość
1	2	3	4
1.	<b>Boczek wędzony</b> - bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość pakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności min 3 dni, max 5 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max. 30 dni od daty dostawy.	kg	180
2.	<b>Filet z piersi kurczaka</b> - pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy.	kg	740
3.	<b>Biała kielbasa</b> - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	40
4.	<b>Karkówka wieprzowa</b> - bez kości, w całości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemno różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	592
5.	<b>Kielbasa Sokołowska wieprzowa</b> - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	56
8.	<b>Szyja indyca</b> - mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy.	kg	110
9.	<b>Łopatka</b> - bez kości, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego, możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	450
10.	<b>Schab ekstra bez kości</b> - część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemno różowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	150

11.	<b>Udziec z kurczaka – z kością</b> , bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy.	kg	230
12.	<b>Filet z udźca indyka</b> - mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy,	kg	275
15.	<b>Filet z piersi indyka</b> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	80
16.	<b>Boczek surowy całości</b> - bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa charakterystyczna dla boczku surowego. Z chowu polskiego. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	42
17.	<b>Kielbasa śląska extra</b> - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól pekująca. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	100
18.	<b>Skrzydło indyckie</b> - prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	200
19.	<b>Parówki</b> - skład: mięso wieprzowe (71%), woda, sól, białko SOJOWE, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe , glukoza, stabilizatory (difosforany, trifosforany), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)Może zawierać zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę. Opakowania jednostkowe 2,5 kg. Termin przydatności min 7 dni od daty dostawy.	op.	14
20.	<b>Biodrówka wieprzowa</b> - bez kości, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	30
21.	<b>Żeberka-paski</b> - mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego asortymentu. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	40
22.	<b>Mięso wołowe rosółowe</b> - szponder z kością. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Możliwość pakowania próżniowego (VAC), termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	40
23.	<b>Skrzydółka z kurczaka</b> - bez piór, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego, termin przydatności min 2 dni, max 4 dni od daty dostawy, w przypadku pakowania hermetycznego max.6 dni od daty dostawy.	kg	45

## CZĘŚĆ 2 - RYBY

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość
1	2	3	4
1	<b>Ryba dorsz filet</b> - świeży filet ze skórą, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Prawidłowo przechowywany w temp. 0-4 °C, termin przydatności do spożycia min 3 dni, max 7 dni od daty dostawy.	kg	75
2	<b>Ryba dorsz brzuszki</b> - świeży filet bez skóry, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Prawidłowo przechowywany w temp. 0-4 °C, termin przydatności do spożycia min 3 dni, max 7 dni od daty dostawy.	kg	75
3	<b>Ryba losoś filet</b> - świeży filet ze skórą, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Prawidłowo przechowywany w temp. 0-4 °C, termin przydatności do spożycia min 3 dni, max 7 dni od daty dostawy.	kg	37

## CZĘŚĆ 3 - MROŻONKI

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość
1	2	3	4
1	<b>Kalafior mrożony</b> - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	15
2	<b>Truskawki mrożone</b> - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	kg	60
3	<b>Mieszanka warzywna mrożona 7 -składnikowa-</b> bukiet jarzyn mrożonych: wiosenny, zupa zimowa, wiosenna, jesienna, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	25
4	<b>Mieszanka kompotowa</b> - mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	16
5	<b>Fasola szparagowa mrożona zielona</b> - cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, nie połamane, nie zlepione, opak. 2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	30
6	<b>Groszek zielony mrożony</b> - barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc maksymalnie 2 lata.	op.	18
7	<b>Marchewka w talarkach mrożona</b> barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	35
8	<b>Brokuł mrożony</b> - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	45
9	<b>Bukiet warzyw</b> - bukiet warzyw (marchew, brokuł, kalafior) bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	60
10	<b>Włoszczyzna mrożona</b> - w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4 cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg, termin przydatności minimum 1 miesiąc, maksymalnie 2 lata.	op.	30

### CZĘŚĆ 4 - PIECZYWO

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość
1	2	3	4
1.	<p><b>Bułka pszenna</b> - o wadze 60-100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrazowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, maksymalnie 12 h od momentu wypieku.</p>	szt.	600
2.	<p><b>Bułka grahamka</b> - Mąka pszenna graham (36,2%), mąka pszenna (33,4%), woda, mąka żytnia, drożdże, sól, olej rzepakowy, cukier, słód pszenny jasny, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, maksymalnie 12 h od momentu wypieku</p>	szt.	1090

DYREKTOR SZKOLEY  
  
 mgr Marcin Hintz