



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

Załącznik Nr 5 do SWZ

Nr sprawy: P1/2021/2022

## Uszczegółowiony przedmiot zamówienia

Dostawa produktów spożywczych do Internatu  
ZSOiZ w Ciechanowcu

### **UWAGA WYKONAWCY !**

Każdą część zamówienia należy oddzielnie wycenić w formularzu cenowym (załącznik nr 1 do SWZ) w oparciu o „Uszczegółowiony przedmiot zamówienia”.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę – należy przyjąć, że Zamawiający podał taki opis w celu określenia minimalnych parametrów, jakim muszą odpowiadać produkty, aby spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego i stanowią one wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia, a nie wskazanie na konkretny wyrób danego producenta. Zgodnie art. 101 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty równoważnej, jednak pod warunkiem, że zaproponowany przez Wykonawcę produkt równoważny będzie spełniał minimum wymogów tej samej klasy jakiej oczekuje Zamawiający, tzn. będzie odpowiadał wymaganiom opisanym przez Zamawiającego w SWZ. Asortyment zaproponowany jako równoważny nie może odbiegać jakością, standardem, parametrami technicznymi od założonych przez Zamawiającego. Za asortyment równoważny Zamawiający uzna ten, który posiada te same lub lepsze od opisanych w SWZ parametry techniczne i jakościowe. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego (art. 101 ust. 5 ustawy Pzp). Ciężar dowodowy w zakresie udowodnienia równoważności zaoferowanych rozwiązań z rozwiązaniami opisanymi poprzez wskazanie przykładowego znaku towarowego, patentu lub pochodzenia, spoczywa na Wykonawcy, składającym ofertę równoważną.



## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

### CZEŚĆ I - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Jogurt naturalny	Szt. - minimum 1 litr	634
2	Jogurt( natural/owoc)	Szt. - minimum 150ml	4 486
3	Masło- minimum 80% tłuszczu	Szt. - minimum 200g	9 518
4	Masło roślinne	Szt. - minimum 500ml	698
5	Mleko 3,2% uht	litr	18 308
6	Śmietana 18%	Szt. - minimum 400ml	932
7	Śmietana 30%	litr	756
8	Twaróg krajanka(półtłusty)	kg	1 156
9	Ser topiony np. Hohland (plastry)	Szt.	686
10	Ser topiony (krążek)	Szt.	760
11	Ser żółty krojony	kg	921

### CZEŚĆ II - JAJA

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	jaja kurze	Szt. - minimum	36 520

### CZEŚĆ III - PIECZYWO

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Bułka słodka z ( serem/marmoladą)	Szt. - minimum 80g	5 160
2	Bułka suszona	Szt. - minimum 50g	4 132
3	Bułka tarta	Szt. - minimum 500g	728
4	Bułka zwykła	Szt. - minimum -50g	124 540
5	Chleb pszenny krojony	Szt. - minimum 600g	16 328
6	Chleb żytni	Szt. - minimum 400g	4 952
7	Pączek z nadzieniem	Szt. - minimum -80g	3 160

### CZEŚĆ IV - MROŻONKI RYBNE I WARZYWNE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Brokuł mrożony	kg	38
2	Kalafior mrożony	kg	140
3	Mieszanka kompot	kg	1188
4	Mieszanka warzyw	kg	520
5	Szpinak mrożony	kg	90



## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

6	Morszczuk filet	kg	824
7	Sledź Matijas płaty solone	kg	80
8	Miruna bez skóry	kg	54
9	Śliwka mrożona	kg	20

## CZEŚĆ V - PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	budyń	Szt. (minimum 41g)	1 740
2	Chrupki kukurydziane	Szt. (minimum 100g)	720
3	Chrzan tarty	Szt. (minimum 200g)	12
4	Cukier waniliowy	Szt.	430
5	cynamon	Szt.	86
6	Ćwikła z chrzanem	Szt. - minimum 200g	50
7	Dżem owocowy	Szt. - minimum 200g	1 972
8	fasola	Szt. - minimum 400g	276
9	Galaretka w proszku	Szt. - minimum 100g	1 040
10	Groch połówki	Szt. - minimum 400g	104
11	Groszek konserw	Szt. - minimum 200g	136
12	Herbata ekspres-Saga	Szt. - minimum (90)	240
13	kakao	Szt. - minimum 200g	82
14	Kasza jeczmienna	kg	708
15	Kasza manna	kg	396
16	Kasza pęczak	kg	254
17	Kawa zbożowa Inka	Szt. - minimum 500g	202
18	ketchup	Szt. - minimum 500ml	444
19	kisiel	Szt.	2 022
20	Koncentrat pomidor	Szt. - minimum 900ml	408
21	Kukurydza konserw	Szt-200g	310
22	Kwasek cytrynowy	Szt.	190
23	Liść laurowy	Szt. - minimum	10
24	majeranek	Szt. - minimum 1kg	11
25	majonez	Szt. - minimum 900ml	431
26	Makaron krajanka	kg	316
27	Makaron spaghetti	Szt. - minimum 400g	580
28	Makaron świderki	kg	1 020
29	Mąka pszenna	kg	1 448
30	Mąka ziemniaczana	kg	82
31	musztarda	Litr	28
32	ocet	Szt. - minimum 500ml	68



## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

33	Ogórek konserw	Szt. - minimum 900g	630
34	Oliwa z oliwek	litr	20
35	Olej rzepakowy	litr	1 276
36	Papryka konserwowa	Szt. - minimum 900g	348
37	Papryka mielona ostra	Szt. - minimum 50g	72
38	Papryka mielona słodka	Szt. - minimum 50g	92
39	Pieprz naturalny	Szt. - minimum 500g	50
40	Pieprz ziołowy	Szt. - minimum 500g	50
41	Płatki jeczmienna	kg	206
42	Płatki owsiane	kg	506
43	Płatki ryżowe	Szt. - minimum 250g	782
44	Płatki śniadaniowe ( miodowe,czekoladowe)	Szt. - minimum (500g)	212
45	Przecier ogórkowy	Szt. - minimum 900g	115
46	Rosół drobiowy kostka	Opakowanie minimum 12szt	500
47	ryż	kg	1 096
48	Soczek owocowy: 150ml – 200mln	Szt. – minimum 150 mln.	306
49	Sok pomidorowy	Szt-330ml	1 088
50	sól	kg	300
51	Sos koperkowo-ziołowy	Szt. - minimum 30g	80
52	Szczaw konserw	Szt. - minimum 900g	80
53	Tuńczyk w oleju	Szt. - minimum 150g	232
54	Wafle ryżowe/bez gluten	Szt.	16
55	Zacierka do zupy	Szt. - minimum 250g	600
56	Ziele angielskie	Szt. - minimum 500g	10
57	Zupa ogonowa	Szt. - minimum 80g	360

## CZEŚĆ VI - MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	baleron	kg	38
2	Boczek surowy b/k	kg	28
3	Boczek wędzony	kg	40
4	Filet z kurczaka	kg	1 920
5	Karkówka surowa b/k	kg	631
6	Kiełbasa biała parzona	kg	11
7	Kiełbasa drobiowa kanapkowa	kg	52
8	Kiełbasa kanapkowa	kg	55
9	Kiełbasa krakowska podsuszana	kg	272
10	Kiełbasa szynkowa	kg	394
11	Kiełbasa śląska	kg	27
12	Kiełbasa tatrzańska	kg	63
13	Kiełbasa toruńska	kg	177
14	Kiełbasa żywiecka podsuszana	kg	170



## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

15	Kurczak ćwiartka	kg	2 137
16	Łopatka wieprzowa b/k	kg	2 640
17	Ogonówka wędzona	kg	146
18	Parówki cienkie wieprzowe	kg	2 241
19	Pasztet z kurczaka	kg	540
20	Polędwica drobiowa-miodowa	kg	325
21	Polędwica sopocka	kg	947
22	Polędwica wiśniowa	kg	34
23	Porcja rosółowa(korpus kurczaka)	kg	405
24	Kielbasa salami	kg	129
25	Schab wp b/k	kg	858
26	Schab pieczony	kg	60
27	Skrzydło z indyka	kg	104
28	Szynka gotowana biała	kg	105
29	Szynka wp b/k	kg	1 080
30	Szynka gotowana	kg	628
31	Szynka konserwowa	kg	347
32	Szynka wędzona	kg	220
33	Szynka z piersi indyka JBB	kg	588
34	Wołowe b/k	kg	8
35	Kości schabowe/karkowe	kg	834

## CZEŚĆ VII - ZIEMNIAKI, WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	banan	kg	403
2	botwina	szt	50
3	brokuł	szt	50
4	buraki	kg	3 230
5	cebula	kg	1 084
6	cytryny	kg	20
7	Czosnek główka	szt	70
8	jabłko	kg	4 968
9	Kalafior	kg	114
10	Kapusta biała	kg	1 000
11	Kapusta czerwona	kg	260
12	Kapusta kiszona	kg	584
13	Kapusta młoda (czerwiec-sierpień)	Szt	192
14	Kapusta pekińska	kg	300
15	koper	szt	484
16	mandarynka	kg	186
17	marchew	kg	4 180



## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8, 18-230 Ciechanowiec, woj. podlaskie

tel./fax (86) 2771 134; (86) 2771 135

e-mail: [zsoiz-ciechanowiec@wp.pl](mailto:zsoiz-ciechanowiec@wp.pl)

[www.zsoiz-ciechanowiec.pl](http://www.zsoiz-ciechanowiec.pl)

18	Natka pietruszki	szt	304
19	nektarynka	kg	100
20	Ogórek kwaszony	kg	342
21	Ogórek świeży	kg	820
22	Papryka świeża	kg	210
23	pieczarki	kg	500
24	Pietruszka korzeń	kg	606
25	pomarańcza	kg	108
26	pomidor	kg	3 000
27	rzodkiewka	szt	48
28	por	kg	228
29	Sałata lodowa	szt	1 074
30	Sałata masłowa	szt	2224
31	seler	kg	928
32	szczypior	pęczak	262
33	truskawka	kg	40
34	Ziemniak młody (czerwiec-sierpień)	kg	4 900
35	Ziemniak	kg	19 900