



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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

Załącznik Nr 5 do SWZ

Nr sprawy: P1/INT/2026/2027

Uszczegółowiony przedmiot zamówienia

**Dostawa produktów spożywczych do Internatu
ZSOiZ w Ciechanowcu w 2027 roku**

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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

Wykonawca musi dostarczyć artykuły spożywcze **najwyższej jakości**, zarówno pod względem norm jakościowych jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniający bezpieczne użycie dostarczonych produktów.

Produkty dostarczane przez Wykonawcę muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, z widoczną etykietą zawierającą skład, datę ważności oraz warunki przechowywania. Zamawiający NIE dopuszcza etykiet zastępczych.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania produktów, których termin ważności (przydatności do spożycia) wynosi minimum 10 dni, licząc od dnia ich dostawy do siedziby Zamawiającego.

CZĘŚĆ I - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Jogurt naturalny	Szt. - minimum 1 litr	235
2	Jogurt (naturalny /owoc)	Szt. - minimum 150ml	9800
3	jogurt pitny (naturalny / owocowy)	szt min 150 ml	5000
4	kefir	Szt-minimum 150ml	5180
5	Masło- minimum 80% tłuszczu	Szt. - minimum 200g	10870
6	Masło roślinne	Szt. - minimum 500ml	210
7	Mleko fermentowane	szt min 100 ml	5000
8	Mleko 3,2% uht	litr	11500
9	Śmietana 18%	Szt. - minimum 400ml	340
10	Śmietana 30%	litr	1020
11	Twaróg krajanka (półtłusty)	kg	920
12	Ser topiony np. Hohland (plastry)	Szt.	1300
13	ser Feta	Szt-minimum 400gram	43
14	ser tarty	kg	180
15	serek wiejski	kg	400
16	serek homogenizowany	szt min 150 gram	5000
17	serek mozzarella	kg	300
18	Ser topiony (krążek)	Szt.	420
19	Ser żółty krojony	kg	1230

CZĘŚĆ II - JAJA

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	jaja kurze – rozmiar minimum L	Szt. – minimum L	45000



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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

CZEŚĆ III - PIECZYWO

L.p.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Bułka słodka z (serem/marmoladą/nutellą)	Szt. - minimum 80g	8600
2	Bułka suszona	Szt. - minimum 50g	500
3	Bułka tarta	Szt. - minimum 500g	110
4	Bułka z sezamem	szt.-minimum 50 gram	100
5	Bułka zwykła	Szt. - minimum -50g	130000
6	Chleb pszenny krojony	Szt. - minimum 600g	21000
7	Chleb żytni	Szt. - minimum 400g	5000
8	Pączek z nutellą i polewą czekoladową	Szt -minimum 80 gram	2500
9	Pączek z nadzieniem	Szt. - minimum -80g	5100
10	Oreo – ciasto lub podobne	kg	150
11	Szarlotka-ciasto	kg	180
12	Sernik z brzoskwinia-ciasto	kg	180

CZEŚĆ IV - MROŻONKI RYBNE I WARZYNNE

L.p.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Brokuł mrożony	kg	1040
2	Fasolka szparagowa	kg	1400
3	frytka mrożona(do pieczenia w piekarniku)	kg	350
4	Kalafior mrożony	kg	900
5	Mieszanka kompot	kg	610
6	Mieszanka warzyw	kg	280
7	Szpinak mrożony	kg	20
8	Makrela wędzona	kg	100
9	Morszczuk filet	kg	650
10	Śledź Matijas płaty solone	kg	80
11	Miruna bez skóry	kg	450
12	Paluszki rybne	kg	330
13	Pierogi z kapustą i grzybami	kg	55
14	Pierogi z mięsem	kg	30
15	Pierogi z serem	kg	160
16	Pierogi z truskawkami	kg	20
17	Truskawka mrożona	kg	210

CZEŚĆ V - PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Budyń	Szt. (minimum 41g)	1400



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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

2	bazylia-przyprawa	szt minimum 50 gram	100
3	bułeczki maślane	szt,minimum-400gram)	20
4	Chrupki kukurydziane	Szt. (minimum 100g)	1000
5	chleb tostowy	szt(m inimum-400 gram0	500
6	Chrzan tarty	Szt. (minimum 200g)	50
7	ciastka biszkopty	szt minimum 50 gram	200
8	ciastka herbatniki	szt minimum 50 gram	200
9	cukier kryształ	kg	1000
10	cukier puder	Szt. (minimum-500gram)	36
11	Cukier waniliowy	Szt.	550
12	Cynamon	Szt.	50
13	Drożdże	szt-100 gram	230
14	Ćwikła z chrzanem	Szt. - minimum 200g	35
15	Dżem owocowy (niskosłodzony)-różne smaki	Szt. - minimum 280g	2500
16	Fasola	Szt. - minimum 400g	200
17	Galaretka w proszku	Szt. - minimum 100g	30
18	Groch półówki	Szt. - minimum 400g	290
19	Groszek konserw	Szt. - minimum 200g	300
20	herbata lipton	Szt. (minimum-100szt)	20
21	Herbata ekspres-Saga	Szt. - minimum (90)	270
22	kakao	Szt. - minimum 200g	130
23	Kasza jęczmienna	kg	400
24	kasza gryczana	kg	370
25	Kasza manna	kg	200
26	Kasza pęczak	kg	360
27	kawa rozpuszczalna Jacobs kronnung	szt-200 gram	30
28	kawa ziarnista	kg	20
29	kawa mielona	szt minimum 250 gram	20
30	Kawa zbożowa Inka	Szt. - minimum 500g	75
31	ketchup - minimum 140g pomidorów na 100g produktu.	Szt. - minimum 500ml	750
32	kisiel	Szt.	1000
33	Koncentrat pomidorowy – minimum 30%	Szt. - minimum 900ml	500
34	Kukurydza konserw	Szt-200g	760
35	Kwasek cytrynowy	Szt.	250
36	Liść laurowy	Szt. - minimum 500gram	34
37	Magi przyprawa w płynie	litr	140
38	majeranek	Szt. - minimum 1kg	20
39	majonez (napoleoński)	Szt. - minimum 900ml	350
40	Makaron krajanka	kg	400
41	Makaron spaghetti	Szt. - minimum 400g	1450



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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

42	Makaron świderki	kg	850
43	Mąka pszenna (tortowa)	kg	1880
44	Mąka ziemniaczana	kg	80
45	Merci-czekoladki	szt 250gram	160
46	Musztarda	Litr	60
47	Ocet	Szt. - minimum 500ml	155
48	ocet winny	szt,(minimum-500ml)	15
49	Ogórek konserw	Szt. - minimum 900g	850
50	Oliwa z oliwek	litr	23
51	Olej rzepakowy	litr	1330
52	Papryka konserwowa	Szt. - minimum 900g	190
53	Papryka mielona ostra	Szt. - minimum 500g	5
54	Papryka mielona słodka	Szt. - minimum 500g	30
55	Pieprz naturalny mielony	Szt. - minimum 500g	60
56	pasta avokado (guacamole)	szt minimum 100 gram	100
57	Pieprz ziołowy	Szt. - minimum 500g	8
58	Płatki jeczmienna	kg	120
59	Płatki owsiane	kg	120
60	Płatki ryżowe	Szt. - minimum 250g	600
61	Płatki śniadaniowe (miodowe, czekoladowe)	Szt. - minimum (500g)	120
62	płatki kukurydziane	szt minimum 500 gram	10
63	proszek do pieczenia	szt -minimum20 gram	100
64	Przecier ogórkowy	Szt. - minimum 900g	135
65	Rosół drobiowy kostka-bulion	Opakowanie minimum 12szt	650
66	Ryż	kg	900
67	Soczek owocowy: 150ml – 200mln	Szt. – minimum 150 mln.	900
68	Sok pomidorowy-100%	Szt-330ml	2250
69	Sok pomarańczowy 100%	litr	20
70	Sól	kg	600
71	Sos koperkowo-ziołowy	Szt. - minimum 30g	40
72	Syrop owocowy	szt-2 litr	105
73	Szczaw konserw	Szt. - minimum 900g	130
74	Tuńczyk w oleju	Szt. - minimum 150g	480
75	wafelek Grzesiek lub Prince polo	szt XXL	500
76	Wafle ryżowe/bez gluten	Szt.	55
77	Woda nie gaz/ gaz	szt minimum1,5 litra	500
78	Woda nie gaz/ gaz	szt minimum 500 ml	3000
79	Zacierka do zupy	Szt. - minimum 250g	550
80	Ziele angielskie	Szt. - minimum 500g	30
81	Zupa ogonowa	Szt. - minimum 80g	350
82	zupa chińska instant	szt	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.plwww.zsoiz-ciechanowiec.pl**CZĘŚĆ VI - MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE**

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1	Baleron (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	85
2	Boczek surowy b/k (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	215
3	Boczek wędzony (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	50
4	Filet z kurczaka	kg	2 350
5	Karkówka surowa b/k	kg	640
6	kielbasa biała parzona (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	55
7	kielbasa krakowska (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	160
8	Kielbasa kanapkowa (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	120
9	Kielbasa krakowska podsuszana (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	410
10	Kielbasa szynkowa (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	370
11	Kielbasa śląska (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	38
12	Kielbasa tatrzańska (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	30
13	Kielbasa toruńska (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu).	kg	560
14	Kielbasa żywiecka podsuszana (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	150
15	Kurczak ćwiartka	kg	2 300
16	Łopatka wieprzowa b/k	kg	2 800
17	Ogonówka wędzona	kg	105
18	Parówki cienkie wieprzowe (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu, NIE dopuszcza się mięsa oddzielnego	kg	900

**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.plwww.zsoiz-ciechanowiec.pl

	mechanicznie).		
19	Pasztet z kurczaka (zawartość mięsa minimum 75% w składzie gotowego produktu)	kg	308
20	Polędwica drobiowa-miodowa (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	75
21	Polędwica sopocka (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	450
22	polędwica wędzona (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	380
23	Polędwica wiśniowa (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	290
24	Porcja rosółowa(korpus kurczaka)	kg	550
25	Kielbasa salami (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	20
26	Schab wp b/k	kg	2250
27	Schab pieczony	kg	130
28	Skrzydło z indyka	kg	150
29	Szynka gotowana	kg	250
30	Szynka wp b/k	kg	1 350
31	Szynka konserwowa (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	580
32	Szynka wędzona (zawartość mięsa minimum 80% w składzie gotowego produktu)	kg	535
33	Szynka z piersi indyka zawartość mięsa minimum 75% w składzie gotowego produktu)	kg	600
34	Wołowe b/k-ligawa	kg	20
35	Kości schabowe/karkowe	kg	550

CZĘŚĆ VII - ZIEMNIAKI, WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość
1.	banan	kg	2800
2.	arbuz	kg	570
3.	botwina	szt	70
4.	borówki	op minimum 200 gram	50
5.	brokuł	kg	310
6.	brzoskwinie	kg	300



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

www.zsoiz-ciechanowiec.pl

7.	buraki	kg	2100
8.	cebula	kg	750
9.	cytryny	kg	65
10.	Czosnek główka	szt	120
11.	gruszka	kg	450
12.	jabłko	kg	6000
13.	Kalafior	kg	250
14.	Kapusta biała	kg	1300
15.	Kapusta czerwona	kg	400
16.	Kapusta kiszona	kg	650
17.	Kapusta młoda (czerwiec-sierpień)	Szt	50
18.	Kapusta pekińska	kg	1150
19.	kiwi	kg	245
20.	koper	szt	590
21.	maliny	op minimum 200 gram	50
22.	mandarynka	kg	1300
23.	marchew	kg	3250
24.	Natka pietruszki	szt	800
25.	nektarynka	kg	1000
26.	Ogórek kwaszony	kg	350
27.	ogórek gruntowy	kg	240
28.	Ogórek świeży	kg	1100
29.	Papryka świeża (czerwona/żółta)	kg	620
30.	pieczarki	kg	410
31.	Pietruszka korzeń	kg	500
32.	pomarańcza	kg	900
33.	pomidory koktajlowe	kg	500
34.	pomidor	kg	4250
35.	rzodkiewka	szt	680
36.	por	kg	140
37.	Salata lodowa	szt	6350
38.	Salata masłowa	szt	500
39.	seler	kg	500
40.	szczypior	pęczak	310
41.	śliwka duża	kg	100
42.	truskawka	kg	110
43.	winogrona(białe+ ciemne)	kg	60
44.	zestaw do kiszenia ogórków	szt	25
45.	Ziemniak młody (czerwiec-sierpień)	kg	6200
46.	Ziemniaki	kg	22000