

## CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie, nie później niż do godziny 7.30 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Faktura na dostarczony towar musi być dostarczona nie później niż w terminie 7 dni od dnia dostawy.
4. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, szczelnie zamkniętych. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
5. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
6. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
7. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
  - nazwę produktu
  - termin przydatności do spożycia
  - nazwę dostawcy – producenta, adres
  - warunki przechowywania
  - oznaczenia partii produkcyjnej
  - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Lp	Kod CPV	Opis przedmiotu zamówienia	Szczegóły	Ilość kg	Wymagania zgodne z normami
1.	15 11 30 00-3	Mięso wieprzowe – od szynki, bez kości		100-120 kg	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy pierwszym i drugim kręgiem kości krzyżowej z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty; całkowicie odkostniona. W skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe.
2.	15 11 30 00-3	Mięso wieprzowe – karczek bez kości		190-200 kg	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięcia: od przodu – po linii

					oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonków kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych; następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki wchodzi głównie mięśnie: szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.
3.	15 11 30 00-3	Mięso wieprzowe – łopatka bez kości		410-450 kg	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, be fałd skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kość podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej została przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona. Główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych.
4.	15 11 30 00-3	Mięso wieprzowe – mielone		890-900 kg	Jak wyżej
5.	15 11 30 00-3	Mięso wieprzowe – schab bez kości		150-160 kg	Część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy, wzdłuż linii cięć: od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła krawędzi biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber, następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (połędwiczka wewnętrzna).

6.	15 11 30 00- 3	Kości wieprzowe		330-350 kg	PN – 76A-85700
7.	15 11 30 00-3	Słonina świeża		80-90 kg	PN-A-82002
8.	15 11 20 00-6	Mięso drobiowe – filet z kurczaka	Bez jakichkolwiek kości	350-360 kg	PN-A-86524
9.	15 11 20 00-6	Udka z kurczaka		750-800 kg	PN-A-86524
10.	15 11 20 00-6	Wątróbki z kurczaka		70-90 kg	PN-A-86524
11.	15 11 20 00-6	Korpus drobiowy		150-170 kg	PN-A-86524
12.	15 13 15 00-0	Żołądki drobiowe		40-60 kg	
<b>Wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów</b>					
13.	15 13 11 00-6	Kielbasa śląska		550-570 kg	PN-A-82007;1996
14.	15 13 11 33-6	Mortadela		140-170 kg	PN-A-82007;1996

## **CZEŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie nie później niż do godziny 8.00 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
4. Faktura na dostarczony towar musi być dostarczona nie później niż w terminie 7 dni od dnia dostawy.

### ***UWAGA!***

***Podana przez Zamawiającego ilość odnosi się do wymienionego w opisie produktu netto i nie uwzględnia wagi opakowania, zalewy, przypraw, itp.***

<b>Lp</b>	<b>Kod CPV</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Wymagania zgodne z normą</b>	<b>Ilość netto</b>	<b>Wymagane opakowanie jednostkowe produktu</b>	<b>Wymagania dodatkowe</b>
1.	01 11 22 13-1	Groch łuskany	PN-73/A-74600	120-130 kg	ok.400-500 g	

2.	01 11 22 13-7	Fasola typu Jaś lub równoważna	PN-75/R-65031	200-230 kg	ok.400-500 g	
3.	15 41 12 00-4	Olej jadalny w butelkach 900 ml	PN-87/A-86906	330-350 szt.	900 ml	Rzepakowy lub słonecznikowy z pierwszego tłoczenia
4.	15 83 12 00-4	Cukier rafinowany	PN-A-74850	500-600 kg	1 kg	
5.	15 85 11 10-2	Makaron typu świderki lub równoważny	PN-A-74131	400-450 kg	500 g	Z mąki durum, po ugotowaniu nie może się rozpadać i tracić sprężystości
6.	15 61 21 00-2	Mąka pszenna typ 500	PN-A-74002	350-450 kg	max 1 kg	
7.	15 61 14 00-6	Ryż biały długoziarnisty	PN-A-74220	150-200 kg	max.1 kg	Po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
8.	15 61 31 00-9	Kasza jęczmienna średnia	PN-87/A-74203	260-300 kg	max.1 kg	
9.	15 33 22 96-3	Dżem Mix	PN-A-75100	40-50 szt.	200-400 g	Niskosłodzony nie mniej niż 35 g owoców na 100 g produktu
10.	15 89 20 00-7	Kwasek cytrynowy		100-120 szt.	20 g	
11.	15 86 30 00-5	Herbata owocowa		200-250 szt.	Opakowanie po 20 torebek	
12.	15 83 15 00-7	Sok – syrop wieloowocowy – zaprawa bez konserwantów	PN-82/A-74760	250-300 szt.	420 ml	Zawartość ekstrakt owocowy min. 20%
13.	15 33 15 00-2	Papryka konserwowa w słoikach 3 l	PN-AA-77806	10-15 szt.	3 l	
14.	15 33 14 27-6	Koncentrat pomidorowy 30%- słoik 1l	PN-75/A-77601	140-150 l	1 l	Lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji
15.	15 87 12 00-6	Przyprawa do zup w płynie typu Magii lub równoważna	PN-A-82020	210-230 szt.	215 g	Lub równoważne pod względem walorów smakowych

16.	15 87 12 70-7	Przyprawa w proszku typu Kucharek lub równoważna		90-100 szt.	200 g	Warzywa suszone min. 15,1%
17.	15 89 32 00-6	Budyń w proszku waniliowy	PN-A-94051	100-120 szt.	Torebka 58 g	
18.	15 89 32 00-6	Kisiel w proszku owocowy	PN-A-94051	480-520 szt.	Torebka 58 g	
19.	15 87 23 00-4	Majeranek otarty	PN-A-86958	180-200 szt.	8 g	
20.	15 87 21 00-2	Pieprz czarny mielony	PN-A-86965	320-330 szt.	20 g	
21.	15 87 20 00-1	Papryka słodka mielona	PN-A-86955	50-70 szt.	20 g	
22.	15 87 23 00-4	Liście laurowe	PN-82/R-87011	50-60 szt.	6 g	
23.	15 87 22 00-3	Ziele angielskie		50-60 szt.	15 g	
24.	15 87 24 00-5	Sól jodowana	PN-C-84081-2	220-230 kg	1 kg	
25.	15 86 30 00-5	Herbata granulowana Posti, Saga lub równoważna	PN-ISO-3720	300-400 szt.	90 g	Lub równoważna pod względem walorów smakowych
26.	15 84 21 00-3	Czekolada pełnomleczna	PN-A-88102	650-700 szt.	Tabliczka 100 g	Masa kakaowa min. 25%
27.	15 89 10 00-0	Koncentrat barszcz czerwony Krakus lub równoważny		3-6 szt.	300ml	
28.	15 84 23 00-5	Wafelki Horalky lub równoważne	PN-A-88111	2000-2500 szt.	50 g	Lub równoważne zaw. masy kakaowej w czekoladzie min. 43%
29.	15 33 14 62-3	Groszek konserwowy	PN-76/A-77803	40-60 szt.	200-500 g	
30.	15 61 31 00-9	Kasza manna	PN-88/A-74036	8-10 kg	500 g	
31.	15 89 30 00-4	Suszona pietruszka		5-80szt.	6g	
32.	15 87 12 70-7	Przyprawa do mięsa czerwona		90-100 szt.	75 g	
33.	15 87 12 73-8	Majonez typu kielecki lub równoważny	PN-A-86950	50-60 szt.	310 g	
34.	15 89 30 00-4	Suszony koper		70-80 szt.	6 g	

35.	15 62 00 00-0	Mąka ziemniaczana	PN-93/A-74710	10-15 kg	0,5 kg	
36.	15 87 22 00-3	Cynamon	PN-A-86953	30-40 szt.	15 g	
37.	15 61 50 00-2	Otręby		10-15 kg		
38.	15 87 12 70-7	Przyprawa typu Vegeta lub równoważna		150-170 szt.	75 g	
39.	15 33 10 00-7	Chrzan typu Polonez lub równoważny	PN-A-77806	50-60 szt.	180 g	
40.	15 87 12 60-4	Sos pieczeniowy jasny		60-90 szt.	30 g	
41.	15 87 12 60-4	Sos pieczeniowy ciemny		60-90 szt.	30 g	
42.	15 87 23 00-4	Zioła prowansalskie		30-50 szt.	10 g	
43.	15 87 23 00-4	Bazylia		53-50 szt.	10 g	
44.	15 87 23 00-4	Oregano		30-50 szt.	10 g	
45.	15 87 12 70-7	Przyprawa typu Delikt lub równoważna		120-150 szt.	75 g	

### **CZEŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: trzy razy w tygodniu do godziny 7.30 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco według potrzeb Zamawiającego.
3. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
4. Faktura na dostarczony towar musi być dostarczona nie później niż w terminie 7 dni od dnia dostawy.

Lp	KOD CPV	Opis przedmiotu zamówienia	Szczegóły	Ilość netto	Wymagany termin przydatności do spożycia od dnia dostawy nie mniej niż
1.	15 51 29 00-0	Śmietana termizowana 22%	kubek ok. 1000g	450- 480 szt.	7 dni
2.	15 55 10 00-5	Jogurt naturalny	400 gramowy, zaw. tłuszczu 2%	30-40 szt.	7 dni
3.	15 53 00 00-2	Masło extra zaw. tłuszczu nie mniej niż 82%	porcjowane- 200 g	80-100 szt.	25 dni
4.	15 51 20 00-0	Mleko	1 litrowe, zaw. tłuszczu nie mniej niż 1,5%	80-120 l	7 dni
5.	15 55 13 00-8	Jogurt owocowy typu Jogobella	porcjowany- kubek 150 g	7000-7800 szt.	15 dni
6.	15 54 40 00-3	Ser twardy typu Gouda	pełnotłusty	9-10 kg	15 dni
7.	15 54 20 00-9	Ser biały	pełnotłusty	100-150 kg	14 dni
8.	15 43 11 00 -9	Margaryna	porcjowana 250g, 30% tł. palmowego	50- 80 kg	3 msc.

#### **CZĘŚĆ IV- WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2-3 razy w tygodniu.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami.
4. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

Lp.	KOD CPV	Opis przedmiotu zamówienia	Wymagania zgodne z normą	ilość	Uwagi
1.	032121100-1	Ziemniaki jadalne	PN-75/R-74450	10-11 ton	
2.	03222000-3	Jabłka	PN-84/R-75024	700-900 kg	
3.	01131322/7	Gruszki	PN-84/R-75024	100-150 kg	
4.	01131334/4	Śliwki	PN-84/R-75024	20-50 kg	
5.	01121111/2	Buraki	PN-72/R-75360	350-380 kg	
6.	01121113/6	Cebula	PN-87/R-75357	180-200 kg	
7.	01121110/5	Czosnek	PN-R-75518:1996	8-10 kg	
8.	01121112/9	Marchew	PN-84/R-75358	1000-1100 kg	
9.	01121110/5	Pietruszka- korzeń	PN-R-75370:1996	250-300 kg	
10.	01121110/5	Por	PN-R-75521:1996	50-100 szt.	
11.	01121110/5	Rzodkiewka- pęczek 200 g	PN-R-75543:1996	50-100 pęczków	
12.	01121110/5	Seler	PN-R-75371:1996	400-500 kg	
13.	01121212/0	Fasolka szparagowa	PN-77/R-75762	30-50 kg	
14.	01121274	Ogórki kiszone	PN-A-77701	280-300 kg	
15.	01121274	Ogórki świeże	PN-85/R-75359	220-280 kg	
16.	01121230/2	Papryka	PN-R-75528:1996	90-100 kg	
17.	01121240/5	Pomidory	PN-91/R-75368	150-180 kg	
18.	01121300/4	Natka pietruszki- pęczek 100 g	PN-R-75381:1997	25-30 pęczków	
19.	01121300/4	Koperek zielony- pęczek 100 g	PN-R-75380:1997	25-30 pęczków	
20.	01121300/4	Szczypiorek- pęczek 100 g	PN-R-75381:1997	80-100 pęczków	
21.	01121310/7	Salata	PN-R-75522:1996	150-200 pęczków	
22.	01121420/1	Kalafior	PN-72/R-75361	60-80 szt.	
23.	01121410/8	Kapusta biała	PN-72/R-75362	300-350 kg	

24.	01121410/8	Kapusta czerwona	PN-72/R-75362	150-200 kg	
25.	01121410/8	Kapusta pekińska	PN/R-75544	200-250 szt.	
26.	01121260/1	Pieczarki uprawne	PN-75/R-75078	100-150 kg	
27.	15331000-7	Kapusta kiszona biała	PN-70/A-77700	900-960 kg	
28.	01131111/5	Banany	PN/R-75514	900-1000 kg	
29.	01131210/9	Cytryny	PN/R-75514	20-25 kg	
30.	01131240/8	Mandarynki	PN/R-75514	300-400 kg	
31.	01131220/2	Pomarańcze	PN/R-75514	300-400kg	
32.	01131240/8	Nektaryny	PN-R-75526:1996	100-150 kg	
33.	01131313-1	Truskawki	PN- R – 75535:1996	10-20 kg	
34.	01121000-1	Rabarbar		25-30 kg	

#### **CZĘŚĆ V- PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek- piątku(najpóźniej do godz.7:30 rano).
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona raz w miesiącu, z dołu za dostarczony towar, najpóźniej do 7 dnia następnego miesiąca.

<b>Lp.</b>	<b>KOD CPV</b>	<b>opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>szczegóły</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Wymagania zgodne z normą</b>
1.	15811000-7	Chleb pszenno-żytni zwykły	Waga 600 g	2000-2500 szt.	PN-93/A-74103
2.	15811400-0	Bułki zwykłe pszenne	Waga 100 g	600- 700 szt.	PN-92/A-74105

3.	15812100-4	Oponki	Waga 100 g	300-400 kg	
4.	15812200-5	Babka słodka	Waga 100 g	4000-4500 szt.	
5.	15800000-6	Bułka tarta( pszenna)	Opakowanie 0,5 kg	150-200 kg	PN-A-74113:1997

## **CZĘŚĆ VI- MROŻONE WARZYWA, OWOCE, POTRAWY**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 2-3 razy w tygodniu (w zależności od potrzeb Zamawiającego).
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
4. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

<b>Lp.</b>	<b>KOD CPV</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>szczegóły</b>	<b>ilość</b>	<b>Wymagania zgodne z normą</b>
1.	15331170-9	Mrożony kalafior- różyczki	Paczka- ok.0,5 kg	20-40 szt.	PN-A-78602:1996
2.	15896000-5	Pierogi z mięsem	Paczka 500 g	500-600szt.	PN-A-82201:1996
3.	15331170-9	Mrożona fasolka szparagowa	Paczka-ok.0,5 kg	30-40 szt.	PN-A-78608:1997
4.	15330000-0	Mrożona mieszanka kompotowa-4 składnikowa	Paczka- ok 0,5 kg	50-60 szt.	PN-A-75053:1997
5.	15331170-9	Kapusta brukselka	Paczka ok 0,5 kg	20-50 szt.	PN-A-78608:1997
6.	15896000-5	Pyzy z mięsem	Paczka 450 g	400-450szt.	PN-A-82201:1996
7.	15896000-5	Knedle z truskawkami	Paczka 450 g	200-300 szt.	
8.	15896000-5	Pierogi z serem	Paczka 450 g	500-550 szt.	

## CZEŚĆ VII- RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE

1. Przewidywana częstotliwość dostawy 1 raz w tygodniu lub raz na 2 tygodnie (w zależności od potrzeb Zamawiającego).
2. Szczegóły, dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Produkty winne być zgodne z polskimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

Lp.	Kod CPV	Opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Ilość produktu netto bez zalewy, sosu opakowania itp.	UWAGI
1.	15220000-6	Sola mrożona	filet	250-270 kg	PN-92/A-86755
2.	15220000-6	Miruna mrożona	filet	250-270 kg	PN-92/A-86755

## CZEŚĆ VIII - JAJA

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu.
2. Szczegóły dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
4. Faktura za dostarczony towar powinna być dostarczona w terminie 30 dni od dnia dostarczenia towaru .

Lp.	Kod PCV	Opis przedmiotu zamówienia	Wymagania zgodne z normą	ilość	UWAGI
1.	01242000-5	Jaja kurze świeże- klasa L	PN-A-86503:1998	5000-5100 szt.	Wymagana waga sztuki min. 65g