

## 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 dekadowych, 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		150-180 kg	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy pierwszym i drugim kręgiem kości krzyżowej z odciętą gołonką 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		150-260 kg	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5

					kregiem piersiowym i odpowiadajacymi im zebami, od gory – po linii podzialu tuszy, od dolu – wzdluz trzonkow kregow szyjnych i dalej przecinajac zebra rownolegle do kregow piersiowych; nastepnie calkowicie odkostniona oraz pozbawiona wazkiego sciegnistego miesnia od strony gornej i twardego miesnia od strony 1 kregu szyjnego, slonina calkowicie zdjeta. W sklad karkowki wchodzi glownie miesnie: szyi i czesc miesnia najdluzszego grzbietu.
3.	15 11 30 00-3	Mieso wieprzowe – lopatka bez kości		390-450 kg	Czesc zasadnicza wieprzowiny odcieta od poltuszy, be fald skory i bez tuszczu pachowego, od dolu – golonka odcieta na wysokosci stawu lokciowego, tak aby kosć podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostaly przy golonce, a czesc wyrostka lokciowego kości lokciowej zostala przy lopatce; miesnie i otaczajace je powiezi nieuszkodzone; nastepnie calkowicie odkostniona. Glowne miesnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podlopatkowy, trojglowy ramienia, zespol miesni ramiennych.
4.	15 11 30 00-3	Mieso wieprzowe – mielone		800-900 kg	Jak wyzej
5.	15 11 30 00-3	Mieso wieprzowe – schab bez kości		200-250 kg	Czesc zasadnicza wieprzowiny, odcieta z odcinka piersiowo-ledzwiowego poltuszy, wzdluz linii cieć: od przodu – pomiedzy 4 i 5 kregiem piersiowym, od gory – po linii podzialu tuszy, od tylu – po linii oddzielenia biodrowki, tj. po przedniej krawedzi skrzydla krawedzi biodrowej, tak aby czesc chrzastkowa skrzydla zostala przy schabie, od dolu – po linii prostej w odleglosci 3 cm ponizej granicy przyczepu miesnia najdluzszego grzbietu do zeb, nastepnie calkowicie odkostniony; slonina ze schabu calkowicie zdjeta; w sklad schabu wchodzi glowne miesnie: najdluzszy grzbietu, wielodzielnny grzbietu, kolczysty i ledzwiowy wiekszy (poledwiczka wewnetrzna).
6.	15 11 30 00- 3	Kosci wieprzowe		300-320 kg	PN – 76A-85700
7.	15 11 30 00-3	Slonina swieza		80-90 kg	PN-A-82002

8.	15 11 20 00-6	Mięso drobiowe – filet z kurczaka	Bez jakichkolwiek kości	300-350 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		130-170 kg	PN-A-86524
<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		200-210 kg	PN-A-82007;1996

## CZĘŚĆ 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 dekadowych, 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.*

Lp	Kod CPV	Opis przedmiotu zamówienia	Wymagania zgodne z normą	Ilość netto	Wymagane opakowanie jednostkowe produktu	Wymagania dodatkowe
1.	01 11 22 13-1	Groch łuskany	PN-73/A-74600	90-100 kg	ok.400-500 g	
2.	01 11 22 13-7	Fasola typu Jaś lub równoważna	PN-75/R-65031	100-180 kg	ok.400-500 g	
3.	15 41 12 00-4	Olej jadalny w butelkach 900 ml	PN-87/A-86906	390-400 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 Lubella 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	300-350 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.	15330000 -0	Owoce w syropie		40-80 szt.	850 g	

10.	15 89 20 00-7	Kwasek cytrynowy		100-140 szt.	20 g	
11.	15 86 30 00-5	Herbata owocowa		180-200 szt.	Opakowanie po 20 torebek	
12.	15 83 15 00-7	Sok – syrop wieloowocowy – zaprawa bez konserwantów	PN-82/A-74760	200-220 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 szt.	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	180-200 szt.	200 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	200-300 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	180-250 szt.	20 g	
21.	15 87 20 00-1	Papryka słodka mielona	PN-A-86955	50-80 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	180-230 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.	300 ml	
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		80-100 szt.	6g	
32.	15 87 12 70-7	Przyprawa do mięsa czerwona		100-130 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		8-10 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	50-80 szt.	180 g	
40.	15 87 12 60-4	Sos pieczeniowy jasny		90-120 szt.	30 g	
41.	15 87 12 60-4	Sos pieczeniowy ciemny		90-120 szt.	30 g	
42.	15 87 23 00-4	Zioła prowansalskie		30-50 szt.	10 g	
43.	15 87 23 00-4	Bazylia		30-50 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	
46.	15 82 12 00-1	Herbatniki szkolne		1200-1500 szt.	50 g	

### CZĘŚĆ 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 dekadowych, 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- 500 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	80-130 szt.	25 dni
4.	15 51 20 00-0	Mleko	1 litrowe, zaw. tłuszczu nie mniej niż 1,5%	90-120 l	7 dni
5.	15 55 13 00-8	Jogurt owocowy typu Jogobella lub równoważny	porcjowany- kubek 150 g	7000-7800 szt.	15 dni
6.	15 54 40 00-3	Ser twardy typu Gouda lub równoważny	pełnotłusty	10-13 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	80- 100 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 dekadowych, 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	7-8 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	Sliwki	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	900-1000 kg	
9.	01121110/5	Pietruszka- korzeń	PN-R-75370:1996	150-180 kg	
10.	01121110/5	Por	PN-R-75521:1996	30-50 szt.	
11.	01121110/5	Rzodkiewka- pęczek 200 g	PN-R-75543:1996	50-100 pęczków	
12.	01121110/5	Seler	PN-R-75371:1996	200-250 kg	
13.	01121212/0	Fasolka szparagowa	PN-77/R-75762	30-50 kg	
14.	01121274	Ogórki kiszzone	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	80-90 kg	
17.	01121240/5	Pomidory	PN-91/R-75368	180-200 kg	
18.	01121300/4	Natka pietruszki- pęczek 100 g	PN-R-75381:1997	10-15 pęczków	
19.	01121300/4	Koperek zielony- pęczek 100 g	PN-R-75380:1997	10-15	



				peczków	
20.	01121300/4	Szczypiorek- peczęk 100 g	PN-R-75381:1997	80-100 peczków	
21.	01121310/7	Salata	PN-R-75522:1996	200-280 peczków	
22.	01121420/1	Kalafior	PN-72/R-75361	50-60 szt.	
23.	01121410/8	Kapusta biała	PN-72/R-75362	250-300 kg	
24.	01121410/8	Kapusta czerwona	PN-72/R-75362	90-100 kg	
25.	01121410/8	Kapusta pekińska	PN/R-75544	100-180 szt.	
26.	01121260/1	Pieczarki uprawne	PN-75/R-75078	100-130 kg	
27.	15331000-7	Kapusta kiszona biała	PN-70/A-77700	750-800 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	PN-R-75540:1996	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 dekadowych, 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.

Lp.	KOD CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Ilość sztuk	Wymagania zgodne z normą
1.	15811000-7	Chleb pszenno-żytni zwykły	Waga 600 g	1200-1400 szt.	PN-93/A-74103
2.	15811400-0	Bułki zwykłe pszenne	Waga 100 g	700- 1000 szt.	PN-92/A-74105
3.	15812100-4	Oponki	Waga 100 g	300-400 kg	PN-A-88106:1998
4.	15800000-6	Bułka tarta( pszenna)	Opakowanie 0,5 kg	150-200 kg	PN-A-74113:1997
5.	15812200-5	Babka słodka	Waga 100 g	4000-4500 szt.	PN-A-88106:1998
6.	15897300-5	Pączki	Waga 100 g	2000-2100 szt.	PN-A-88106:1998

## CZEŚĆ 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 dekadowych, 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.

Lp.	KOD CPV	Opis przedmiotu zamówienia	Ilość	Wymagania zgodne z normą
1.	15331170-9	Mrożony kalafior- różyczki	10-20 kg	PN-A-78602:1996
2.	15896000-5	Pierogi z mięsem	100-180 kg	PN-A-82201:1996
3.	15331170-9	Mrożona fasolka szparagowa	15-20 kg	PN-A-78608:1997
4.	15330000-0	Mrożona mieszanka kompotowa- 4 składnikowa	40-50 kg	PN-A-75053:1997
5.	15331170-9	Kapusta brukselka	10-25 kg	PN-A-78608:1997
6.	15896000-5	Pyzy z mięsem	100-180 kg	PN-A-82201:1996
7.	15896000-5	Knedle z truskawkami	113-135 kg	PN-A-82201
8.	15896000-5	Pierogi z serem	225-248 kg	PN-A-82201
9.	15310000-4	Placki ziemniaczane	100-180 kg	
10.	15894300-4	Naleśniki z serem	300-350 szt.	

## CZEŚĆ VII- RYBY

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 będąca na podstawie jadłospisów dekadowych, 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	Filet mintaj SHP	filet	300-310 kg	PN-92/A-86755
2.	15220000-6	Filet miruna SHP o wielkości nie mniejszej niż 110 -230.	filet	300-310 kg	PN-92/A-86755

## CZĘŚĆ VIII - JAJA

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu.
2. Szczegóły dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, 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 .

<b>Lp.</b>	<b>Kod PCV</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Wymagania zgodne z normą</b>	<b>ilość</b>	<b>UWAGI</b>
1.	01242000-5	Jaja kurze świeże- klasa L	PN-A-86503:1998	4000-4500 szt.	Wymagana waga sztuki min. 65g