

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Zadanie nr 1 Warzywa całoroczne CPV 15.30.00.00-1.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	buraki czerwone ćwikłowe op. 10-15 kg. Worki	kg	6 000
2	marchew jadalna op. 10-15 kg worki	kg	8 650
3	seler korzeń op. 10-15 kg worki	kg	3 000
4	pietruszka korzeń op. 10-15 kg worki	kg	2 200
5	por op. 10kg worki	kg	1 200
6	cebula op. 15 kg	kg	1 750
7	kapusta świeża biała op. 20 kg worki	kg	2 600
8	kapusta czerwona 20 kg. worek	kg	1 000
9	kapusta pekińska	kg	330
10	brokuły 13-15 cm	szt.	450
11	kapusta włoska - świeża	kg	300
12	czosnek - krajowy główki ( 50-60g szt.)	kg	6

## Zadanie nr 2 Warzywa i owoce sezonowe. CPV15.30.00.00-1.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kalafior 15-20 cm skrzynki	szt.	500
2	sałata 200g - 250g	szt.	2 100
3	ogórek świeży op. 5-10 kg worki	kg	1 350
4	pomidory 6 kg skrzynka	kg	1 000
5	rzodkiewka	pęczek	1 250
6	szczypior pęczek	kg	200
7	koper pęczek	kg	150
8	botwinka pęczek	kg	85
9	szczaw	kg	30
10	jabłka 15 kg skrzynka	kg	1 700

11	truskawki świeże kobiałki	kg	50
12	papryka czerwona	kg	120
13	rzodkiew biała	kg	280
14	fasolka szparagowa/zielona lub żółta skrzynka 20 kg	kg	450
15	pieczarki świeże	kg	135
16	pietruszka - nać	kg	150
17	rabarbar	kg	140

**Zadanie nr 3 Warzywa kiszzone. CPV 15.33.14.61-6.**

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kapusta kiszona 10 kg wiadra	kg	1.650
2	ogórki kiszzone 6kg wiadra	kg	2 750

**Zadanie nr 4 Pieczywo. CPV 15.81.10.00-6.**

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	chleb graham - 0,5 kg, krojony, pakowany w worek foliowy, mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 1850	szt.	9 100
2	chleb zwykły - 0,7 kg, krojony, pakowany w worek foliowy, mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720	szt.	31 200
3	bułki kajzerki - 0,05 kg/ montowe, opakowanie zbiorcze po 30 szt. ( worek foliowy) + pojemnik	szt.	111 500
4	bułka tarta - op. 1 kg	kg	700
5	bułki grahamki 0,05 kg, opakowanie zbiorcze po 30 szt. ( worek foliowy) + pojemnik	szt.	9 200
6	chleb żytni: mąka żytnia 720 bez ulepszaczy, pakowany w worek foliowy, 700g	szt.	50
7	chleb IG o niskim indeksie glikemicznym, krojony, pszenno - żytni 0,4 kg ( worek foliowy)	szt.	6 820

**Zadanie nr 5 Przyprawy. CPV 15.80.00.00-6.**

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	sok pomidorowy 100% - op. 0,33l, bez cukru, przecierany, pasteryzowany, łagodny	szt.	550
2	przyprawa w płynie op. 1 l, do zup, sosów, sałatek	szt.	360
3	przyprawa " Jarzynka", op. 1-2 kg, warzywa suszone nie mniej niż 15,5%	kg	75
4	pieprz ziarnisty czarny, op. 1kg	kg	15
5	majeranek otarty, op. 20g	kg	5
6	papryka słodka, op. 1 kg, mielona o intensywnym czerwonym kolorze	kg	15
7	kwasek cytrynowy, op. 20g	szt.	650
8	musztarda sarepska, op. 0,21 kg	szt.	100
9	majonez 0,70 kg ( skład: olej roślinny, żółtka jaj, 0,6% ocet, musztarda), bez gumy ksantanowej, bez substancji zagęszczających ( guma guar)	kg	370

10	ketchup łagodny, op. 20g, jednoporcjowy saszetki	szt.	6 500
11	czosnek mielony, op. 1 kg	kg	4
12	musztarda sarepska, op. 20g, jednoporcjowa, saszetki	szt.	6 500
13	sos pieczarkowy, op. 1 kg ( zawartość ekstraktu pieczarkowego 4%)	kg	100
14	podstawa gulaszowa, op. 1 kg FIX	kg	20
15	przyprawa Delikat do drobiu, op. 1kg	kg	14
16	przyprawa Delikat do ryby, op. 1 kg	kg	10
17	chrzan, op. 900g, tarty na kwasu cytrynowym	kg	70
18	liść laurowy 0,05 kg	kg	1
19	ziele angielskie 0,05 kg	kg	0,5
20	sok wielowarzywny, 0,33 l ( 100%, bez soli, bez cukru)	szt.	500
21	sok 0,33 l ( 100%, bez cukru), karotka	szt.	700
22	woda mineralna niegazowana, 0,5 l	szt.	1 300
23	cynamon mielony, op. 30g, kraj pochodzenia: Indonezja lub Wietnam	szt.	50
24	zioła suszone: bazylika, tymianek, op. 30g	szt.	200
25	sok buraczno - jabłkowy, 250 ml, karton	szt.	100

#### Zadanie nr 6 Jaja. CPV 03.14.25.00-3.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	Jaja kurze świeże kategoria wagowa "M" (53g-63g), pakowane w wytlaczanki po 30 szt i w opakowaniu zbiorczym 360 szt	szt.	54 500

#### Zadanie nr 7 Mleko i jego przetwory. CPV 15.50.00.00-3.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	mleko spożywcze 2% tłuszczu op. 5l,	l	33 500
2	śmietana 12%, op. 400 ml	l	1 300
3	śmietana 12%, op. 250 ml UHT	l	270
4	ser twarogowy, półtłusty	kg	2 700
5	ser żółty - twardy ( zawartość tłuszczu 45%) krojony, opakowanie zbiorcze zamykane, 0,50kg, "salami"	kg	430
6	serek topiony, 0,1 kg tłusty	kg	150
7	margaryna "PALMA", op. 0,25 kg (60% tłuszczu)	kg	980
8	mleko w proszku pełnotłuste, klasa I, op. 0,5kg	kg	35
9	drożdże spożywcze , op. 0,1kg	kg	22
10	kefir 180g ( 1,5% tłuszczu)	szt.	550
11	jogurt naturalny 150g ( 2% tłuszczu)	szt.	6 500
12	jogurt owocowy ( 150g)	szt.	650
13	ser topiony typu Hochland kremowy - zegar, op. 200g	szt.	2 500
14	masło jednoporcjowane ( 10g - 15g), 82,5% tłuszczu	szt.	238 000

15	jogurt biszkoptowy, 150g	szt.	540
16	ser topiony tłusty, op. 50g	szt.	2 200

**Zadanie nr 8 Ryby i konserwy rybne. CPV 15.20.00.00-0.**

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	ryby - filet ze skóra "MIRUNA" mrożony, waga fileta - 180-240g	kg	1 700
2	filety śledziowe "a la matias" - wiaderko a 2,5 kg	kg	600
3	konserwy rybne, op. 0,30 kg ( w pomidorach)	szt.	230
4	filety śledziowe - konserwa w oleju 170g	szt.	280
5	Salatka rybna z warzywami op. 135 g.	szt.	280
6	Makrela wędzona opakowanie zbiorcze 4 kg	kg	300
7	paprykarz z łososia, op. 135g	szt.	3 030

**Zadanie nr 9 Mrożonki . CPV 15.33.11.70-9.**

L.p.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	fasolka szparagowa zielona cięta, op. 10 kg, mrożona	kg	980
2	kalafior, op. zbiorcze 10 kg mrożony (2,5kg x 4 sztuki)	kg	490
3	brokuły - różyczki mrożone, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	165
4	szpinak łamany mrożony, op. 10 kg (2,5kg x 4 sztuki)	kg	1 140
5	mieszanka owocowa mrożona, op. zbiorcze 10 kg (2,5kg x 4 sztuki)	kg	1 240
6	truskawki mrożone - luz 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	400
7	wiśnie mrożone , b/pestek, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	165
8	mieszanka wielowarzywna na patelnie ( azja, chińska, meksykańska, włoszczyzna) mrożona, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	500
9	marchewka cała młoda mrożona, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	110
10	leczo ( papryka, cukinia, kukurydza) mrożone, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	110
11	pietruszka mrożona, nać, op. 0,50 kg	kg	28
12	koper mrożony, op. 0,50 kg	kg	21,5

**Zadanie nr 10 Drób i jego przetwory. CPV 15.10.00.00-9.**

Lp.	Przedmiot dostawy	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kurczaki	świeże/mrożone waga 1,50 kg	kg	1 850
2	serdelki drobiowe	Homogenizowane, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 78%	kg	1 375
3	kiełbasa krakowska parzona	Wyprodukowana z mięsa drobiowego: 61% surowiec podstawowy. Gruborozdrobniona, wędzona, parzona, bez dodatku gorczycy i pieprzu. Osłonka ściśle powinna przylegać do masy mięsnej. Konsystencja ścisła. Powierzchnia produktu czysta, sucha	kg	460
4	połędwica z indyka	Wyprodukowana z mięsa drobiowego: 52 % surowiec podstawowy, produkt w formie batonów Konsystencja ścisła. Powierzchnia produktu czysta, sucha	kg	460
5	filety z piersi kurcząt	Świeże, bez kości i skóry oraz tłuszczu, elementy całe, nieposzarpane, opakowanie zbiorcze po 10 kg	kg	1 430
6	szynka z piersi indyka	szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	kg	370
7	pieś królewska	wyrób z dodatkiem mięsa z kurcząt 47%, wyrób soczysty, konsystencja sprężysta	kg	510
8	pasztet drobiowy podlaski	wyrób w formie 155g konserw, bez konserwantów, konsystencja jednolita, łatwy w smarowaniu	szt.	6 450
9	pasztet francuski	wyrób podrobowo-drobiowy w batonach 150g, bez dodatku tłuszczu wieprzowego, bez glutamianu i fosforanów	szt.	640
10	połędwiczanka drobiowa z warzywami, blok	produkt drobiowy z dodatkiem warzyw i surowców wieprzowych, homogenizowany, parzony, w osłonce niejadalnej	kg	400
11	szynka drobiowa tostowa	produkt z piersi kurczaka zawartość mięsa nie mniej niż 80%, wyrób soczysty, konsystencja jednolita	kg	185
12	pieczeń gosposi	produkt wieprzowo-drobiowy, mięso z kurcząt ~ 43%, mięso wieprzowe 38%, w formie batonów	kg	185
13	udziki drobiowe	produkt świeży, ze skórą i kostką o wadze 180 - 200g/sztuka	kg	2 020
14	kiełbasa biała drobiowa parzona	Produkt z mięsa drobiowego, zawartość mięsa nie mniej niż 59%, drobnorozdrobniona, o delikatnym smaku i aromacie	kg	40
15	baleron drobiowy z indyka	wyrób z udźca z indyka, conajmniej 56% surowiec podstawowy drobiowy. Nie poddany procesowi owędzania, parzony, grubo rozdrobniony, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM-u), bez ostrych przypraw, bez nadmiaru soli. Powierzchnia produktu czysta, sucha, gładka.	kg	450
16	żołądki drobiowe świeże	opakowanie zbiorcze 5 kg, producent krajowy	kg	550
17	połędwica drobiowa	Wyprodukowana z filetów drobiowych, conajmniej 89% surowiec podstawowy drobiowy. Produkt grubo rozdrobniony, parzony, nie poddany procesowi owędzania, bez dodatku mięsa wieprzowego i wołowego, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM-u), bez ostrych przypraw, bez nadmiaru soli.	kg	150

		Powierzchnia produktu czysta, sucha, gładka.		
18	kiełbasa szynkowa z fileta	zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 78%, produkt gruborozdrobniony, parzony	kg	150

**Zadanie nr 11 Mięso i jego przetwory. CPV 15.10.00.00-9.**

Lp.	Przedmiot dostawy	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	łopatka wołowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	585
2	łopatka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	1 250
3	schab wieprzowy	bez kości, świeży, z hodowli krajowej	kg	680
4	karkówka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	1 000
5	boczek	wędzony z żeberkami - wieprzowy paski, 88% zawartości mięsa	kg	435
6	kiełbasa rawska	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 53% surowiec podstawowy wieprzowy. Produkt grubo rozdrobniony, parzony, osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej. Powierzchnia produktu czysta i sucha. Bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	500
7	kiełbasa parówkowa	produkt homogenizowany, wędzono - parzony, zawartość mięsa wieprzowego 40-42%, batony 100g - 110g	kg	165
8	blok wieprzowy	Wyrób o zawartości 60% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony - parzony	kg	320
9	mortadela	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 48% surowiec podstawowy mięso wieprzowe. Produkt drobnorozdrobniony, parzony. Osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej, konsystencja ścisła, powierzchnia produktu czysta, sucha i gładka, bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	170
10	kiełbasa wolińska	zawartość mięsa wieprzowego 63%, średnio rozdrobniona, wędzono - parzona	kg	420
11	kaszanka jęczmienna	wyrób wędliniarski wieprzowo - drobiowy z kaszy, krwi i podrobów w naturalnej osłonce	kg	250
12	Szynka wieprzowa parzona	zawartość mięsa wieprzowego 81%	kg	150
13	serca wieprzowe	świeże, z hodowli krajowej	kg	200
14	salceson biały	wieprzowy, włoski, w osłonce naturalnej	kg	135
15	konserwa mięsna	o zawartości mięsa wieprzowego min. 53%, op. 0,30 kg	szt.	700
16	smalec wieprzowy	op. 0,25 kg	kg	550
17	wątroba wieprzowa	świeża, z hodowli krajowej	kg	300
18	szynkówka	zawartość mięsa wieprzowego 54% i indyka	kg	400

19	kielbasa śląska wieprzowa	wyrób średnio rozdrobniony, o zawartości mięsa wieprzowego 62%	kg	420
20	kielbasa żywiecka wieprzowa	wyrób grubo rozdrobniony, o zawartości min. 70% mięsa	kg	170
21	szynka konserwowa prasowana	o zawartości 52-57% mięsa wieprzowego	kg	510
22	połędwica sopocka parzona	wyprodukowana ze schabu wieprzowego o zawartości 61% mięsa, wędzono-parzona, bez osłonki, ostrych przypraw i nadmiaru soli, powierzchnia czysta, sucha i gładka, plastry podczas krojenia nie powinny się rozpadać	kg	500
23	pieczeń wieprzowa	wyrób wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, pieczony, o zawartości min. 50% mięsa wieprzowego	kg	85
24	rolada schabowa	zawartości mięsa schabu min 68%, batony	kg	200
25	baleron wieprzowy gotowany	zawartość mięsa wieprzowego 80%	kg	135
26	kielbasa szynkowa parzona	zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 58%	kg	100

**Zadanie nr 12 Artykuły sypkie. CPV 15.80.00.00-6.**

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	bulion z kury ( opakowanie 1 kg)	kg	110
2	budyń, op. 40 g bez cukru	szt.	370
3	cukier waniliowy, op. 20g o składzie: cukier, aromat etylowanilina	szt.	550
4	kawa zbożowa, op. 0,50 kg, o składzie: żyto, jęczmień, cykorja, burak cukrowy prażony	kg	370
5	dżem niskosłodzony, op. 0,28 kg		
	5.1 truskawkowy	szt.	25
	5.2 wiśniowy	szt.	25
6	dżem mix, op. 25 g	szt.	19 300
7	fasola sucha Jaś, op. 500g	kg	140
8	grostek konserwowy, op. 0,40 kg	szt.	370
9	kukurydza konserwowa, op. 0,40 kg	szt.	230
10	galaretka owocowa, op. 75 gr, ( tylko naturalne składniki)	szt.	510
11	groch suchy łuskany ( PN), op. 500g, połówki	kg	90
12	herbata granulowana "INDYJSKA", op. 100g	kg	165
13	kasza kukurydziana, op. 500g	kg	370
14	kasza jęczmienna wiejska ( PN), op. 1 kg	kg	700
15	kasza manna ( PN), op. 1 kg	kg	660

16	koncentrat pomidorowy 30%, op. 900g	szt.	505
17	koncentrat pomidorowy 30%, op. 200g	szt.	460
18	mąka ziemniaczana ( PN), op. 1 kg	kg	85
19	mąka pszenna typ 500, op. 1 kg	kg	2 750
20	makaron świderki/ gniazdka/ nitki/ kolanka/ muszelki/ kokardki/ rurki, op. a 0,50 – 1 kg	kg	1 850
21	miód wielokwiatowy mix, op. 25g	szt.	3 200
22	olej rzepakowy ratyfikowany 100% z pierwszego tłoczenia do smażenia, pieczenia, sałatek, op. 1 l	l	920
23	ocet 500 ml spirytusowy 10%	szt.	1 380
24	płatki owsiane ( PN) , op. 0,5 kg	kg	320
25	ryż długoziarnisty ( PN), op. 1 kg	kg	1 560
26	cukier biały kryształ ( PN), op. 1 kg	kg	3 300
27	kakao bez dodatków, z miazgi kakaowej, op. 100g	kg	80
28	sól spożywcza jodowana, op. 1 kg	kg	1 285
29	zupa ŻUREK, op. 1kg	kg	145
30	ananas plastry 0,40 kg - puszka	szt.	27
31	kisiel 1 kg bez cukru, bez konserwantów(wiśniowy i cytrynowy)	kg	370
32	miód 0,4 litra - słoik, pszczeli, wielokwiatowy	szt.	10
33	papryka konserwowa 0,900 kg - słoiki, połówki	szt.	320
34	ogórek konserwowy 0,900 l - słoik	szt.	415
35	oliwki zielone/czarne 300g / bez pestek/	szt.	24
36	fasolka czerwona konserwowa 400g	szt.	110
37	pieczarki marnowane, op. 300g	szt.	45
38	brzoskwinie w syropie, op. 850g	szt.	28
39	sos słodko - kwaśny Chilii, 1l	szt.	10
40	kukurydza kolby min, op. 300g	szt.	20
41	cebulki konserwowe, op. 250g	szt.	10



42	seler sałatkowy konserwowy, 260g	szt.	24
43	ogórek konserwowy mini, op. 670g	szt.	20
44	zupa barszcz biały 1 kg w proszku	kg	16
45	szparagi konserwowe 300g	szt.	10
46	kasza gryczana prażona	kg	280
47	żelatyna wieprzowa do ryb, mięs, warzyw na 2,5 l wody, a 50g	szt.	410
48	herbata miętowa ekspresowa, op. 20 szt.	op.	40
49	herbata rumiankowa ekspresowa, op. 20 szt.	op.	40
50	cukier puder, op. 500g	kg	5
51	pieczarka marnowana, op. 900 ml	szt.	200
52	grzyby suszone podgrzybek op. 20 g	kg	1

### Zadanie nr 13. Ziemiaki jadalne. CPV 15.31.00.00-4.

L.p.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	ziemniaki jadalne późne pakowane w worki dziane raszlowe, a 15 kg	kg	40 000
2	ziemniaki jadalne wczesne pakowane w worki dziane raszlowe, a 15 kg	kg	16 000

#### **UWAGA:**

- I. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz prawa Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:
  - a. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.),
  - b. ustawą z dnia 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych ( t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 806 z zm.),
  - c. rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków (Dz. Urz. UE L z 30.4.2004, 139/1)
  - d. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady ( UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/469/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 608/2004.
- II. Wykonawca zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających zgodność artykułów żywnościowych, stanowiących Przedmiot Umowy z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
  1. (dotyczy zadania nr 4-12) zgody PPIS Lub Inspekcji Weterynaryjnej lub aktualny wpis z książki kontroli sanitarnej w sprawie spełnienia wymogów higieniczno – sanitarnych w zakresie dostarczanych artykułów żywnościowych,
  2. oświadczenia Wykonawcy sprawie wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP, z wyjątkiem producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy winni przedstawić oświadczenie o stosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP),
  3. dokument potwierdzający dopuszczenie danego produktu do obrotu i spożycia, wydany przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.