

D/Kw.2232.1.2026.BP

Załącznik nr 6 do SWZ

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### CZĘŚĆ NR I: Dostawy nabiału i tłuszczu

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	6	7
1	jogurt naturalny	kg	250	15551310-1	Jogurt naturalny bez cukru. Gramatura jednego opakowania netto 150 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dnia dostawy
2	jogurt owocowy	kg	250	15551320-4	Gramatura jednego opakowania netto od 100 g do 150 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dnia dostawy
3	mleko w proszku	kg	150	15511700-0	Mleko w proszku półtłuste. Gramatura jednego opakowania netto do 25 kg, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od dnia dostawy
4	ser topiony	kg	160	15542200-1	Gramatura jednego opakowania netto kostka 100 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od dnia dostawy
5	ser żółty	kg	70	15544000-3	Ser żółty bez dodatków tłuszczów roślinnych. Gramatura jednego opakowania netto od 1 kg do 5 kg, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od dnia dostawy
6	serek kremowy w kubku	kg	250	15542100-0	Gramatura jednego opakowania netto od 100 g do 150 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 15 dni od dnia dostawy
7	serek homogenizowany	kg	250	15540000-5	Serek homogenizowany naturalny bez żelatyny wieprzowej. Gramatura jednego opakowania netto od 100 g do 150 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 15 dni od dnia dostawy
8	serek wiejski	kg	250	15544000-5	Serek wiejski bez żelatyny wieprzowej. Gramatura jednego opakowania netto od 150 g do 200 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 15 dni od dnia dostawy
9	śmietana	kg	275	155512100-1	Śmietana 18%. Gramatura jednego opakowania netto do 0,5 kg, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 15 dni od dnia dostawy
10	twaróg chudy	kg	450	15542100-0	Gramatura jednego opakowania netto kostka 200 g, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 15 dni od dnia dostawy
11	margaryna do smarowania w kostce 40% tłuszczu	kg	3000	15411000-8	Gramatura jednego opakowania netto od 0,2 kg do 0,25 kg, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od dnia dostawy
12	olej	l	500	15411000-2	Gramatura jednego opakowania netto do 5l, wymagany minimalny termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od dnia dostawy

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na 2 tygodnie, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni

ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

## CZĘŚĆ NR II: Dostawy jaj kurzych

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	jaja kurze	szt.	15000	03142500-3	Jajko kurze konsumpcyjne, klasa M, waga 53 g do 63 g. Skorupa jaja powinna być gładka z lekkim połyskiem, czysta i nieuszkodzona. Dezynfekowane promieniami UV. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na 2 tygodnie, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

## CZĘŚĆ NR III: Dostawy warzyw i owoców

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	buraki ćwikłowe	kg	5700	03221111-7	Korzenie buraka czyste, bez uszkodzeń, nieprzemarznięte, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; zabarwienie przekroju – ciemnoczerwone; średnica korzeni do 10 cm. Przeznaczenie do spożycia w stanie świeżym oraz przechowywania zimowego.
2	cebula biała	kg	3500	03221113-1	Cebula czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej niepopękanej. Kształt cebuli kulisty lub lekko spłaszczony, średnica nie mniejsza niż 3 cm, korzenie całkowicie zaschnięte.
3	cukinia	kg	300	03221250-3	Owoce cukinii ciemnozielone, o wadze do 1,5 kg, długości nie większej niż 30 cm, nieuszkodzone, twarde, smak delikatnie słodki.
4	jabłka	kg	3300	03222321-9	Odmiany półsłodkie. Wygląd jabłka: zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nieprzemarznięte, niesparciałe, o miąższu białym lub kremowo białym, jednolitym dla danej odmiany. Owoce muszą być czyste, jędrne, niepopękane, dojrzałe o kształcie zbliżonym do kulistego, gładkie. Dostawa partii produktu musi być jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Średnica jabłka mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga jednej sztuki od 120g do 150g. Jabłka wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
5	kalafior	kg	450	03221420-6	Róże jednolitego koloru białego lub kremowo białego, nieuszkodzone, świeże bez oznak stłuczeń, w jednej warstwie liści. Waga pojedynczego kalafiora pomiędzy 1 a 1,5 kg. Średnica róży od 15 do 25 cm.

6	kapusta biała	kg	6500	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśnięte, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 20 cm.
7	kapusta czerwona	kg	1000	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśnięte, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.
8	kapusta kwaszona	kg	800	15331142-4	Produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukiszzonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku - jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi. Zawartość soli kuchennej: 1,2 – 2,5% wagi. Dopuszczalna tolerancja: Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, niedostateczna ilość soku (tzw. wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
9	koper	kg	20	03221000-6	Młode pędy kopru, świeżo zebrane, koloru zielonego, nieuszkodzone.
10	marchew	kg	7800	03221112-4	Marchew bez naci. Korzenie marchwi: zdrowe, czyste, jędrne, nie popękane, bez pobocznych rozgałęzień. Barwa korzeni: jednolita, typowa dla odmiany. Kształt korzenia: stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Średnica marchwi mierzona w najszerszym przekroju podłużnym od 2 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Produkt nie może zawierać domieszek innych odmian – musi być zachowana jednolitość odmiany. Produkty powinny być wolne od nadmiernego zawilgocenia.
11	ogórek świeży gruntowy	kg	250	03221270-9	Odmiany jednorodne przy każdej dostawie. Wygląd pojedynczego ogórka: czysty, zdrowy, jędrny, twardy, o długości maksymalnie 20 cm i średnicy 3-5 cm.
12	ogórek kiszony	kg	500	15331000-7	Produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach: ogórków prawidłowo ukiszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm. Wygląd zalewy – od białej szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Zawartość

					soli kuchennej – 1,5 – 3,0% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
13	papryka świeża	kg	125	03221230-7	Wygląd papryki: kolor jednolity (czerwony, żółty, bądź zielony), mięsista, świeża, nieuszkodzona, nieprzemarznięta, średnica między 6 a 12 cm, długość co najmniej 10 cm.
14	pieczarki	kg	15	03221260-6	Średnica kapelusza od 6 do 10 cm, długość trzonu ok. 4 cm. Pieczarki świeże, nieuszkodzone.
15	pietruszka	kg	2250	03221110-0	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciate, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; same korzenie bez naci; średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm.
16	pomidory	kg	250	03221240-0	Pomidory gruntowy o kształcie zbliżonym do kulistego, o średnicy podłużnej minimalnie 5 cm, koloru jednolicie czerwonego bez zielonych i żółtych przebarwień, świeże, nieuszkodzone.
17	pory	kg	300	03221000-6	Wygląd: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone, proste i ścisłe, o świeżym wyglądzie. Produkt jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.
18	seler	kg	2250	03221000-6	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciate, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym lub kremowo białym bez pustych komór wewnętrznych, same korzenie bez naci, średnica korzeni od 8 cm.

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na tydzień, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### CZĘŚĆ NR IV: Dostawy ziemniaków

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	ziemniaki	kg	30000	03212100-1	Ziemniaki z tegorocznych zbiorów, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku. Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica kłębów w cm: 4,0. Bulwa ziemniaka okrągło-owalna, kształtna, skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzała, zdrowa, sucha, niezazieleniona. Zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej. Musi być zachowana jednolitość odmiany produktu.

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na tydzień, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się

zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### **CZEŚĆ NR V: Dostawy artykułów spożywczych (przyprawy)**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	barszcz biały w proszku	kg	30	15891900-0	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
2	bulion drobiowy	kg	30	15891500-5	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
3	chrzan tarty	kg	60	15871000-4	opakowanie jednostkowe: maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
4	czosnek granulowany	kg	20	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
5	groszek konserwowy	kg	50	15331400-1	opakowanie jednostkowe maks. 3 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
6	herbata granulowana	kg	30	15863200-7	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
7	kawa zbożowa	kg	200	15862000-8	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
8	ketchup	kg	150	15871230-5	opakowanie jednostkowe: maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
9	koncentrat pomidorowy	kg	225	15331427-6	opakowanie jednostkowe maks. 4 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
10	kukurydza konserwowa	kg	50	15331400-1	opakowanie jednostkowe maks. 3 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia
11	liść laurowy	kg	15	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
12	majeranek	kg	20	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
13	majonez	kg	150	15871273-8	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
14	musztarda	kg	150	15871250-1	opakowanie jednostkowe: butelki z tworzywa sztucznego maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
15	ocet	l	100	15871100-5	ocet spirytusowy, opakowanie jednostkowe maks. 1 l, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
16	papryka słodka (przyprawa)	kg	20	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

17	pieprz czarny mielony	kg	20	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
18	przyprawa do zup w płynie	l	225	15871270-7	opakowanie jednostkowe: butelka z tworzywa sztucznego o pojemności maks. 5 litry, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
19	przyprawa warzywna sypka	kg	225	15871270-7	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
20	sól	kg	350	15872400-5	opakowanie jednostkowe maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
21	woda butelkowana 0,5l	l	275	15981000-8	mineralna bądź źródlana, opakowanie jednostkowe: 0,5 l. termin przydatności do spożycia min. 60 dni od dnia dostawy
22	ziele angielskie	kg	15	15870000-7	całe ziarna, nie zmielone, suszone, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia
23	zupa w proszku pieczarkowa	kg	70	15891900-0	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### **CZĘŚĆ NR VI: Dostawy pieczywa**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	chleb pszenno-żytni	kg	32500	15811100-7	Chleb krojony o masie 350 g (grubość kromki 11-13 mm), pakowany w folię z widoczną datą przydatności do spożycia (w okresie letnim wymagane pakowanie w folię perforowaną umożliwiającą wysoką migrację pary wodnej na zewnątrz). Opakowanie pieczywa nie może być zamykane metalowym, aluminiowym klipsem. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Mięksiz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki. Skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy 4 dni.
2	chleb razowy	kg	350	15811100-7	Chleb krojony o masie 350g (grubość kromki 11-13 mm), produkowany z mąki żytniej, bez soi, pakowany w folię z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach powinien

					być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy 4 dni.
3	bułka wrocławska	kg	30	15811400-0	Bułka pszenna krojona o masie 350 g (grubość kromki 11-13 mm, świeża, pakowana w folię z widoczną datą przydatności do spożycia (w okresie letnim wymagane pakowanie w folię perforowaną umożliwiającą wysoką migrację pary wodnej na zewnątrz) Opakowanie pieczywa nie może być zamykane metalowym, aluminiowym klipsem. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Miększy powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki. Skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy 4 dni.
4	bułka tarta	kg	30	15821000-9	Bułka tarta paczkowana w opakowania o masie 1 kg, z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Konsystencja sypka bez grudek i zbryleń. Równomiernie zabarwiona o odcieniu żółto-złotym. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy 60 dni.

Dostawy realizowane będą przeciętnie sześć dni w tygodniu, od poniedziałku do soboty, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### **CZĘŚĆ NR VII: Dostawy artykułów strączkowych**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	fasola biała	kg	700	15331131-4	opakowanie jednostkowe maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
2	groch łupany	kg	700	15331133-8	opakowanie jednostkowe maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### **CZĘŚĆ NR VIII: Dostawy wędlin wieprzowych**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	kaszanka	kg	1000	15131134-3	Wędlina podrobowa. Kaszanka produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ścista, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na powierzchni szara do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza kaszanki mrożonej. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
2	kiełbasa biała parzona	kg	150	15131130-5	Kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od białego różowego do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kiełbasa krakowska	kg	250	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kiełbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścista, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od białego różowego do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kiełbasa mortadela	kg	1200	15131200-7	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska



					<p>jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
5	kiełbasa parówkowa	kg	900	15131130-5	<p>Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 35 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
6	kiełbasa zwyczajna	kg	1200	15131130-5	<p>Produkt z mięsa wieprzowego bądź wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach o długości od 35cm do 40cm , w przekroju poprzecznym maks. 4 cm średnicy, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
5	kiełbasa żywiecka	kg	150	15130000-5	<p>Wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnione. Batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonów barwy brązowej o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 60mm do 80mm. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
7	mielonka wieprzowa	kg	800	15130000-5	<p>Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle</p>

					przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
9	parówki wieprzowe	kg	700	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych o średnicy maks 30 mm, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białego różowego do różowego. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
10	pasztet mięsny	kg	650	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
11	pasztetowa	kg	1100	15131310-1	Wędlina podrobowa. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
12	pieczeń rzymska	kg	700	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypyany przyprawami,

					powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ściśła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
13	podgardle wędzone	kg	200	15131200-7	Wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
14	przysmak śniadaniowy	kg	650	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
15	salceson chłopski	kg	550	15131400-9	Wędlina podrobowa. Produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
16	salceson czarny	kg	550	15131400-9	Wędlina podrobowa. produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
17	szynka tyrolska	kg	200	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej,

					składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
18	szynka wieprzowa	kg	100	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kiełbasa składająca się z mięsa wieprzowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### CZĘŚĆ NR IX: Dostawy wędlin drobiowych

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	baleron drobiowy	kg	100	15131135-0	Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta sucha. Konsystencja soczysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne są skupiska galarety. niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
2	kiełbasa kanapkowa drobiowa	kg	200	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego, parzony, ok. 35 cm długości i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kiełbasa szynkowa drobiowa	kg	125	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kiełbasa składająca się z mięsa drobiowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kiełbasa śląska drobiowa	kg	150	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kiełbasa drobiowa, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja

					ściśła, barwa ostonki jasno - brązowa do brązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, oraz domieszki mięsa bądź tłuszczu pochodzenia innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
5	kiełbasa żywiecka drobiowa	kg	125	15131130-5	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego w ostonkach o dużej średnicy, parzona, wędzona. Wygląd - grube batony w ostonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 75 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa, konsystencja ściśła, zwarta. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
6	parówki drobiowe	kg	175	15131130-5	Kiełbasa drobno rozdrobniona, w ostonkach barierowych o średnicy maks 30 mm, batony odkręcone na automacie o długości ok. 15 cm. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, ostonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod ostonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, lub białka zwierzęcego wieprzowego. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
7	pasztet drobiowy	kg	200	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z m.in. tłuszczu drobiowego, mięsa drobiowego, wątroby drobiowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Dopuszczalne domieszki tłuszczu, mięsa i wątroby innych niż drobiowe. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
8	połędwica drobiowa	kg	125	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w ostonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, ostonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby

					wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
9	rolada drobiowa	kg	150	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
10	szynka drobiowa	kg	125	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### CZĘŚĆ NR X: Dostawy mięsa wieprzowego

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	mięso wieprzowe kl II	kg	800	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 20%. Barwa mięśni bladoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 5 dni od daty dostawy.
2	mięso wołowe kl II	kg	150	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,

					dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 5 dni od daty dostawy.
3	schab wieprzowy bez kości	kg	50	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
4	śłonina	kg	150	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 5 dni od daty dostawy.
5	smalec	kg	150	15131400-9	Tłuszcz zwierzęcy pakowany w kostkach lub batonach. Zamawiający nie dopuszcza smalcu mrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.
6	wątroba wieprzowa	kg	250	15131400-9	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowo-wiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.

Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### CZĘŚĆ NR XI: Dostawy mięsa drobiowego

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	filet z piersi kurczaka	kg	35	15112 000-6	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.



2	skrzydła z kurczaka	kg	275	151120 00-6	Element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
3	uda z kurczaka	kg	750	151120 00-6	Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
4	serca drobiowe	kg	275	151120 00-6	Serca świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdża i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.
5	żołądki drobiowe	kg	275	151120 00-6	Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 5 dni od daty dostawy.

Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 7.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

## CZĘŚĆ NR XII: Dostawy konserw mięsnych i rybnych

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	smalec z mięsem 300g	kg	300	15131000-5	opakowanie jednostkowe 300g; opakowanie typu alupak z wieczkiem łatwo otwieralnym, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy
2	konserwa turystyczna 300g	kg	300	15131310-1	opakowanie jednostkowe 300g; opakowanie typu alupak z wieczkiem łatwo otwieralnym, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy



3	paprykarz szczeciński 300g	kg	500	15131310-1	opakowanie jednostkowe 300g; opakowanie typu alupak z wieczkiem łatwo otwieralnym, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy, minimalna zawartość ryby rozdrobnionej 30%
4	mielonka z boczką 300g	kg	300	15131000-5	opakowanie jednostkowe 300g; opakowanie typu alupak z wieczkiem łatwo otwieralnym, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy
5	pasztet drobiowy 100g	kg	300	15243000-3	opakowanie jednostkowe 100g; opakowanie typu alupak z wieczkiem łatwo otwieralnym, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

### **CZĘŚĆ NR XIII: Dostawy artykułów spożywczych (sypkich i soi)**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	kasza gryczana	kg	150	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
2	kasza jęczmienna	kg	1650	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
3	kasza manna	kg	250	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
4	kasza pęczak	kg	1650	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
5	płatki owsiane	kg	200	15613380-5	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
6	ryż długozłarnisty	kg	3000	15611000-4	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
7	schabowy sojowy	kg	150	15800000-6	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
8	granulat sojowy	kg	150	15800000-6	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
9	makaron świderki	kg	2000	15851100-9	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
10	mąka pszenna	kg	600	15612100-2	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

11	mąka ziemniaczana	kg	175	15623000-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
----	-------------------	----	-----	------------	---

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

#### **CZĘŚĆ NR XIV: Dostawy cukru i marmolady**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis
1	2	3	5	6	7
1	cukier	kg	125	15831000-2	opakowanie jednostkowe maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 60 dni od dnia dostawy
2	dżem niskosłodzony	kg	600	15332230-5	opakowanie jednostkowe maksymalnie 15 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
3	marmolada wieloowocowa	kg	900	15332230-5	opakowanie jednostkowe maksymalnie 15 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
4	powidła śliwkowe	kg	600	15332230-5	opakowanie jednostkowe maksymalnie 15 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 07.30-10.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 48 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.