

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Części I - VII

CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw : dwa razy w tygodniu do godz. 12:00
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw , ustalane będą na bieżąco , według potrzeb Zamawiającego.
4. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.
5. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych . Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
6. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
7. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta.
8. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej,
 - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami

mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Ilość kg	wymagania zgodne z normami
1.	15 11 10 00 – 9	mięso wołowe extra bez kości	pieczeniowe	15	mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni , w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych: powierzchniowy, zredni, dodatkowy i głęboki, mięso w regularnych kształtnych blokach.

9.		mięso wieprzowe – schab z kością	część środkowa	10	jw. z kością
10.		żeberka wieprzowe	części środkowe – płaty mięsne	350	część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy, przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu, żeberka mają być pokryte warstwą mięśni. W skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Zamawiający wymaga żeberek pociętych na płaty
11.	15100000-8	ślonina świeża bez skóry		25	PN-/A-82002
12.	15 11 20 00 – 6	mięso drobiowe – filet z indyka	bez jakichkolwiek kości	10	PN-A-86524
13.		mięso drobiowe – filet z kurczaka	bez jakichkolwiek kości	250	PN-A-86524
14.		udka z kurczaka		480	PN-A-86524
15.		wątróbki z indyka		10	PN-A-86524
16.		żołądki z indyka		10	PN-A-86524
17.		serca z indyka		10	PN-A-86524
18.		wątróbki z kurczaka		150	PN-A-86524
19.		żołądki z kurczaka		150	PN-A-86524
20.		serca z kurczaka		10	PN-A-86524
21.		porcje rosółowe (drobiowe)		500	PN-A-86524

wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów

22.	15 13 11 00 – 6	boczek surowy wędzony	wędzonka	60	PN-A-82007:1996	PN-A-82034:2005
23.		boczek wędzony bez kości parzony	wędzonka	260	PN-A-82007:1996	PN-A-82034:2005
24.		szynka wędzona gotowana	wędzonka	50	PN-A-82007:1996	PN-A-82035:2005
25.		baleron parzony	wędzonka	50	PN-A-82032:2005	PN-A-82007:1996
26.		polędwica sopocka	wędzonka	80	PN-A-82007:1996	PN-A-82030
27.		filet z indyka	wędzonka	40	PN-A-86526:1995	
28.		kielbasa gruba – drobiowa szynkowa	parzona	80	PN-A-86526:1995	
29.		kielbasa gruba – drobiowa sucha	sucha	50	PN-A-86526:1995	
30.		kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa	parzona	80	PN-A-82007:1996	
31.		kielbasa gruba – golonkowa	parzona	80	PN-A-82007:1996	
32.		kielbasa gruba – krakowska sucha	sucha	40	PN-A-82007:1996	PN-A-82025:2001
33.		kielbasa gruba – szynka w galarecie	baton w folii	40	PN-A-82012:1996	

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw – 2 razy w tygodniu nie później niż do godz. 12.00 .
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą , według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.
5. 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.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

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	Jed. miary	Przewidywana Ilość w ciągu 12 miesięcy	wymagania dodatkowe
1.	15331130-7	groch obłuskiwany polerowany 5 kg	szt	30	
2.	15331130-7	fasola biały Jaś 5 kg	szt	30	
3.	01252100-9	miód naturalny – wielokwiatowy 1300g słoik	sztg	100	
4.	15412100-0	smalec spożywczy porcjowany 200 g	szt.	50	
5.	15131000-5	konserwa mięsna-Turystyczna 300g	szt.	300	skład – mięso wieprzowe nie min. 6%, min. 36% - mięso z kurcząt Evra Meat lub równoważne
6.	13131310-1	konserwa – pasztet drobiowy 160g	szt.	600	zawartość mięsa z kury nie min. 34% - Drop lub równoważne
7.	15411200-4	olej jadalny roślinny 1litr	szt.	800	do smażenia i do sałatek – z pierwszego tłoczenia
8.	15411200-4	olej jadalny 0,5 litra	szt.	200	
9.	15431110-2	margaryna do smażenia i pieczenia - kostka 250g mleczna	szt.	280	
10.	15431200-0	margaryna do smażenia i pieczenia – kotka 250 deserowa	szt.	280	
11.	15831200-4	cukier rafinowany biały 1 kg	kg	1400	
12.	15851100-9	makaron nie gotowany- nitka cięta 400g	szt	600	nie mniej niż 4 jajeczny
13.	1581100-9	makaron nie gotowany – świderki 400 g	szt	600	nie mniej niż 4 jajeczny
14.	1585100-9	makaron nie gotowany – wstążka 400g	szt	100	z mąki durum, po ugotowaniu nie może się rozpaść i tracić sprężystości, zachowuje złocisty kolor, nie skleja się - Lubella/Malma/Knorr lub równoważny

15.	15851100-9	makaron nie gotowany muszelka mała 400 g	szt	100	jak wyżej
16.	15851100-9	makaron nie gotowany- łazanki 400g	szt	600	jak wyżej
17.	15842300-5	Wafle suche 400g-okrągłe	szt	100	
18.	15612100-2	mąka pszenna typ 500 1 kg	kg	1300	bez konserwantów
19.	15612100-2	mąka pszenna typ 450 – tortowa	kg	200	bez konserwantów
20.	15623000-1	Skrobia ziemniaczana 1 kg	kg	100	
21.	15611400-6	ryż biały długoziarnisty 1 kg	kg	600	po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
22.	15613000-8	kasza jęczmienna –perłowa 5 kg	szt.	40	
23.	15613000-8	kasza manna 5 kg	szt	35	
24.	15613000-8	kasza gryczana 5 kg	szt	40	
25.	16613380-5	płatki jęczmienne błyskawiczne- 5 kg	szt	40	
26.	15613311-1	Płatki śniadaniowe - kukurydziane zwykle 2 kg	szt	70	
27.	15613311-1	płatki śniadaniowe kukurydziane o smaku czekoladowym 2 kg	szt	30	
28.	15332296-3	dżem truskawkowy n/s 500g	szt	600	niskosłodzony, nie mniej niż 40g owoców na 100 g produktu
29.	15332296-3	dżem wiśniowy n/s 500g	szt	400.	jak wyżej
30.	15332293-4	dżem czarna porzeczka n/s 500g	szt	500	jak wyżej
31.	15332291-0	dżem brzoskwiowy n/s 500g	szt	500	jak wyżej j
32.	15982000-5	napój 2 litry n/ gaz o smaku jabłkowym	szt	50	bez konserwantów
33.	15982000-5	napój 2 litry n/gaz o smaku winogronowym	szt.	50	Bez konserwantówb
34.	15331135-2	pieczarki marynowane w słoikach 770g	szt	80	
35.	15331131-4	fasolka konserwowa czerwona 400g puszka	szt	120	
36.		fasolka konserwowa 700g-słoik	szt	600	
37.	15331462-3	grosek konserwowy 400g-puszka	szt	500	
38.	15331470-2	kukurydza konserwowa 400g- puszka	szt	350	
39.	15892200-9	koncentrat buraczany czerwony w płynie 300 ml -butelka	szt	30	
40.	15331500-2	ogórki konserwowe 1550g -słoik	szt	700	
41.		ogórki kiszane 1 kg- słoik	szt	300	

42.	15331500-2	papryka konserwowa ćwiartki 890 g - słoik	szt	600	
43.	15511600-9	śmietana VHT 30% -karton	szt	50	
44.	15331427-6	koncentrat pomidorowy 30% - bez konserwantów 1000g- słoik	szt	130	Pudliszki - lub równoważne pod względem walorów smakowych, koloru i konsystencji
45.	15871230-5	keczup łagodny / pikantny 500g	szt	120	zawartość konc .pomid. min.38%
46.	15871273-8	majonez dekoracyjny 790 g -słoik	szt	350	Winiary - lub równoważne pod względem walorów smakowych, zawart. żółtko min 0,6%, tłuszcz 80%
47.	15871200-6	przyprawa do zup w płynie 1 litr	szt	300	Maggi - lub równoważne pod względem walorów smakowych
48.	15871270-7	przyprawa warzywna w proszku typu kucharek 1 kg	szt	60	warzywa suszone min 15,1%
49.	15891000-0	biały barszcz proszku 1 kg	szt.	12	
50.	15331110-1	chrzan tarty z kwasem cytrynowym 290g -słoik	szt.	120	zawartość – chrzan 60%
51.	15871260-4	sos pieczeniowy ciemny 1 kg	szt.	10	
52.	15871260-4	sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy 1 kg	szt	4	
53.	15870000-7	zioła prowansalskie 10g	szt.	10	
54.	15870000-7	majeranek 500g	szt.	10	
55.	15862000-8	kawa zbożowa rozpuszczalna 150g	szt.	200	instant – Inka – lub równoważna pod względem walorów smakowych
56.	15870000-7	cynamon mielony 20g	szt.	80	
57.	15870000-7	cukier waniliowy 16g	szt.	350	
58.	15871250-1	musztarda 425g	szt	130	
59.	15872100-2	pieprz czarny mielony 500g	szt.	15	
60.	15872000-1	pieprz ziołowy 20g	szt.	400	
61.	15872000-1	papryka słodka mielona /ostra 500g	szt.	20	
62.	15872300-4	liście laurowe 500g	szt.	20	
63.	15872200-3	ziele angielskie 15g	szt.	360	
64.	15872000-1	kminek cały 20g	szt.	30	
65.	15981000-8	woda mineralna 1,5 l gazowana	szt.	50	
66.	15981000-8	woda mineralna 1,5 l n/gaz	szt.	50	
67.	15872400-5	sól jodowana – drobna 1 kg	kg	400	
68.	15863000-5	herbata czarna granulowana 2 kg	szt	30	Posti, Saga, Assam – lub równoważne pod względem walorów smakowych
69.	15841000-5	kakao naturalne ciemne n/t 100g	szt	220	DecoMoreno lub równoważne ekstra ciemne kakao niskotłuszcz 10-12%

70.	154122001	masło roślinne- kostka 250 g	kg	1200	
71.	15851100-9	makaron jajeczny zacierka 250g	szt	600	
72.	15842100-3	czekolada gorzka 100 g tabliczka	szt	20	Masa kokowa min 25%
73.	15842100-3	czekolada pełno mleczna 100g tabliczka	szt.	200	masa kakaowa min 25%
74.	15842000-2	Cukierki w czekoladzie mieszanka	kg	10	
75.	15842000-2	cukierki nadziewane	kg	10	
76.	15842000-4	mikołajki z czekolady 60g	szt.	100	
77.	15842000-4	zajaczkki z czekolady 60g	szt	100	
78.	15870000-7	goździki 15g	szt	50	
79.	15870000-7	gałka muszkatołowa 15g	szt	50	
80.	15870000-7	czosnek granulowany 20g	szt	250	
81.		słonecznik łuskany 100g	szt	30	
82.	15870000-7	tymianek 10g	szt	50	
83.	15870000-7	imbir mielony 20g	szt	50	
84.	15870000-7	przyprawa Gyros 30g	szt	30	
85.	15870000-7	przyprawa do kurczaka 100g	szt	30	
86.	15511600-9	mleko zagęszczone słodzone gotowane 8,0 % tłuszczu –puszka 533g o smaku krówki	szt	20	
87.	15512900-9	bita śmietana w proszku 55g	szt	50	
88.	15332300-7	orzechy włoskie łuskane	kg	2	
89.	15870000-7	przyprawa do ryb 20g	szt	100	
90.	15870000-7	przyprawa do piernika 25g	szt	20	
91.	15332410-1	susz owocowy wigilijny śliwka jabłko gruszka	kg	5	
92.	15890000-3	wiórka kokosowe 100g	szt	130	
93.	15820000-2	suchary delikatesowe 290g	szt	50	
94.	15331120-4	seler w zalewie 320g wiórka	szt	20	
95.	15413100-7	mak niebieski 1 kg	kg	25	
96.	15872300-4	żelatyna spożywcza 30g	szt	80	
97.	15872000-1	przyprawa oregano 10g	szt	60	
98.	15872400-5	sól czosnkowa 30g	szt	80	
99.	15870000-7	przyprawa curry 20g	szt	30	
100.	15872000-1	przyprawa bazylija sucha 30g	szt	50	

101.	15890000-3	amoniak spożywczy 30g	szt	20	
102.	15891400-4	zupa grochowa 1 kg	kg	10	
103.	15891400-4	zupa fasolowa 1 kg	kg	10	
104.	15891400-4	zupa żur 1 kg	kg	10	
105.	15891400-4	zupa pieczarkowa 1 kg	kg	8	
106.	15891400-4	zupa ogonowa 0,90 kg	kg	9	
107.	15871260-4	sos grzybowy 1 kg	kg	5	
108.	15871260-4	sos boloński 1 kg	kg	5	
109.	15892000-7	rosół wołowy 2,20 kg wiaderko	szt	7	
110.	15892000-7	rosół drobiowy 2,20 kg wiaderko	szt	7	
111.	15891000-0	barszcz czerwony instant 1 kg	kg	12	
112.	15332410-1	śliwka suszona kalifornijska 500g	szt	15	
113.	15331140-0	szczaw siekany konserwowy 300g	szt	170	
114.	15321800-2	syrop skoncentrowany wiśniowy 4,96 l	szt	25	
115.	15321800-2	syrop skoncentrowany truskawkowy 4,96 l	szt	50	
116.	15321800-2	syrop skoncentrowany czarna porzeczka 4,96 l	szt	50	
117.	15890000-3	soda spożywcza 30g	szt	30	
118.	15890000-3	skórka kandyzowana pomarańczowa 100g	szt	20	
119.	15332419-4	rodzynki sułtańskie 100g	szt	150	
120.	15331480-5	przecier ogórkowy 500g	szt	170	
121.	15899000-6	proszek do pieczenia 15g	szt	260	
122.	15614000-5	płatki ryżowe 400g	szt	300	
123.	15332200-6	powidła śliwkowe 530g	szt	70	
124.	15331466-1	oliwki b/p zielona 235g-słoik	szt	30	
125.	15331466-1	oliwki b/p czarne 235g-słoik	szt	30	
126.	15871110-8	ocet spir.10% 0,5 l	szt	80	
127.	15982000-5	napój 1,5 l orężada czerwona /gaz	szt	70	
128.	15982000-5	napój 1,5 l lemonid/gaz	szt	70	
129.	15982000-5	napój 1,5 l orang/gaz	szt	70	
130.	15321600-0	sok owocowy jabłkowy karton sok zagęszczony 1 l	szt	70	

131.	15321100-5	sok owocowy pomarańczowy karton 1 l zagęszczony 50%	szt	70	
132.	15321200-6	sok owocowy grejpfrut 1 l karton zagęszczony 50%	szt	70	
133.	15511210-8	mleko UHT3,2% karton 1 l	szt	60	
134.	15890000-3	migdały płatki 50g	szt	60	
135.	15890000-3	migdały całe 100g	szt	30	
136.	1553000-2	masło ex wiejskie 82% kostka 200g	kg	10	
137.	15613380-5	płatki owsiane 5 kg	szt	40	
138.	15890000-3	susz borowikowy 40g leśny	szt	10	
139.	15833100-7	galaretka w proszku n/s op.75g	szt	320	
140.	15864100-3	herbata ex 100 typu cons.gold tea	szt	30	
141.	15890000-3	budyń czekoladowy z/c 63 g	szt	100	
142.	15890000-3	budyń waniliowy z/c 60g	szt	130	
143.	15812100-4	biszkopty 120g	szt	500	
144.	15831200-4	cukier puder 500g	szt	160	
145.	15332100-3	aromaty do ciast 9 ml	szt	80	
146.	15332100-5	ananas plastry 565 g-puszka	szt	80	
147.	15332100-5	brzoskwinia konserwowana połówki 820g -puszka	szt	80	
148.	15890000-3	kisiel różne smaki z/c 77g	szt	400	
149.	15870000-7	przyprawa do gulaszu fix 49g	szt	50	
150.	15870000-7	przyprawa do potraw chińskich fix 36g	szt	40	
151.	15871110-8	kwasek cytrynowy 20g	szt	100	
152.	15613000-8	kasza kukurydziana 5 kg	szt	35	
153.	15871260-4	sos myśliwski 900g	szt	3	
154.	-----	-----	-----	-----	-----
155.	-----	-----	-----	-----	-----

Cz. II

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Przewidywana częstotliwości dostaw: dwa razy w tygodniu do godz. 12:00
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	ilość	wymagany termin przydatności do spożycia od dnia dostawy nie mniej niż
1.	15542200-1	ser topiony z szynką 16%	porciowany-100g kostka	90 kg	60 dni
	15542200-1	ser topiony bez dodatków 27%	porciowany – 100g kostka	120kg	60 dni
2.	15512000-0	śmietana homogenizowana 18 % tł.	pakowana – kubek ok. 400g	600szt	8 dni
3.	15512000-0	śmietana pełnotłusta 30% tł.	pakowana – 400g	400szt	8 dni
4.	15544000-3	ser twardy typu wędzony		10kg.	40 dni
5.	15542100-0	twaróg świeży półtłusty krajanka		450 kg	15 dni
6.	15551500-0	maślanka naturalna 450g	Opakowana kubek 450g	600 szt	20 dni
7.	15543000-2	ser feta	porcjowany – ok. 250g-kostka	10 szt	10 dni
8.	15544000-3	ser twardy typu gouda pełnotłusty		100 kg	40 dni
9.	15544000-3	ser twardy typu morski		80 kg	40 dni
10.	15551000-5	kefir o smaku truskawkowym	Opakowanie kubek 450g	300 szt	20dni
11.	15551000-5	kefir naturalny	Jak wyżej	600szt	20 dni

=====
Cz. III.

CZĘŚĆ IV – WARZYWA i OWOCE ŚWIEŻE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 – 3 razy w tygodniu do godz. 12:00
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	wymagania zgodne z normą	ilość	uwagi
1.	03212100-1	ziemniaki jadalne	PN-75/R-74450	13.000 kg	odmiany nie rozsypujące się podczas gotowania
2.	03222000-3	jabłka	PN-84/R-75024	500 kg	odmiany krajowe
3.	03221000-6	rzodkiew biała	PN-R*75543:1996	400kg	
4.		kapusta młoda		50 szt	
5.	03221000-6	buraki czerwone	PN-72/R-75360	600 kg	
6.		cebula biała	PN-87/R-75357	1100 kg	
7.		czosnek polski	PN-R-75518:1996	40 kg	
8.		marchew	PN-84/R-75358	1200 kg	
9.		pietruszka – korzeń	PN-R-75370:1996	550 kg	
10.		por	PN-R-75521:1996	500kg	
11.		rzodkiewka – pęczek 200 g	PN-R-75543:1996	250 szt.	PN-R-75384:1997
12.		seler korzeń	PN-R-75371:1996	500 kg	
13.		cukinia	PN-R-75541:1996	100 kg	
14.		fasolka szparagowa	PN-77/R-75762	30 kg	
15.		ogórki świeże	PN-85/R-75359	200 kg	
16.		papryka świeża	PN-R-75528:1996	50 kg	
17.		pomidory	PN-91/R-75368	200 kg	
18.		seler naciowy	PN-R-75376:1996	20szt	
19.		natka pietruszki – pęczek 100 g	PN-R-75381:1997	600 szt.	PN-R-75384:1997
20.		koperek zielony – pęczek 100 g	PN-R-75380:1997	700 szt.	PN-R-75384:1997
21.		szczypiorek – pęczek 100 g	PN-R-75381:1997	500 szt.	PN-R-75384:1997
22.		sałata	PN-R-75522:1996	300 szt.	
23.		szpinak	PN-R-75534:1996	20 kg	
24.		brokuły	PN-R-75369:1996	50 szt.	

CZĘŚĆ V – MROŻONE WARZYWA, OWOCE,

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 – 2 razy w miesiącu do godz. 12:00
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą według potrzeb Zamawiającego.
4. 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.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	ilość	wymagania zgodne z normą
1.	15331170-9	mrożony kalafior w opakowaniach	różyczki	120 kg	PN-A-78602:1996
2.	15331170-9	mrożone brokuły w opakowaniach 1,5 kg		120kg	
3.	15330000-0	mrożona mieszanka kompotowa opakowaniach 1,5 kg	4 składnikowa	10 kg	

=====
Cz. VI

CZĘŚĆ VI – RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu do godz. 12:00 Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
2. Szczegóły, dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie 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	Jednostka miary	Ilość	uwagi
1.	15220000-6	ryba mrożona filet z morszczuka b/s SHP bez glazury	kg	70	PN-91/A-86755
2.	15200000-0	mathias filet śledziowy lekko solony wiadro 4 kg	kg	110	PN-84/A-86766
3.	15220000-6	ryba mrożona filet z mintaja b/s shp bez glazury	kg	455	PN-91/A-86755
4.	15131000-5	konserwa rybna-puszka paprykarz szczeciński 330g	szt	150	PN-91/A-86763
5.	15131000-5	konserwa rybna –puszka makrela w pomidorach 300g	szt	200	PN-91/A-86763
6.	15235000-4	konserwa rybna –puszka makrela w oleju 300g	szt	200	PN-91/A-86763
7.	15234000-7	makrela wędzona	kg	52	PN-91/A-86763
8.	15241400-3	tuńczyk- kawałki-w sosie własnym w składzie min 135g ryby- puszka 170g	szt	30	PN-91/A-86763

-----Cz. VI..

CZĘŚĆ VII – JAJA

Przewidywana częstotliwość dostaw 2 – 3 razy w miesiącu do godz. 8.30.

1. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
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 musi być dostarczona wraz z towarem i badaniem w kierunku wyizolowania salmonelloz –tz. Handlowy dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych na rynek.

lp.	kod CPV	opis przedmiotu zamówienia	wymagania zgodne z normą	ilość	uwagi
1	01242000- 5	Jaja kurze świeże – klasa L	PN-A-86503:1998	21.000szt.	wymagana waga sztuki minimum 65g

=====**Cz. VII**=====