*Załącznik nr 1a do SWZ*

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ I – PIECZYWO**

15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

* Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
* Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
* Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane   
  z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Bagietka 300g/400g** | szt. | 150 |
| 2. | **Bułka kajzerka 60g -** mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 5300 |
| 3. | **Bułka tarta z pieczywa pszennego** | kg | 70 |
| 4. | **Bułka wieloziarnista 60g -** mąka pszenna typ 750,mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 200 |
| 5. | **Chałka drożdżowa półsłodka 300g/500g** - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 150 |
| 6. | **Chleb pszenno-żytni krojony 500g/600g** - mąka pszenna typ 750,mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 1300 |
| 7. | **Chleb razowy krojony 400g/500g** - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 200 |
| 8. | **Drożdżówka 100g** - półsłodka różne nadzienia bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego. | szt. | 500 |
| 9. | **Pączek tradycyjny** - nie z marmoladą. Smażony na oleju rzepakowym. | szt. | 200 |

**CZĘŚĆ II – NABIAŁ**

15500000-3 Produkty mleczarskie

* Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla twarogu, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe   
  do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy   
  dla następujących produktów: mleko krowie, ser topiony.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Jogurt naturalny 350ml** - bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | szt. | 800 |
| 2. | **Jogurt owocowy mix 170 ml** - bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek. | szt. | 2000 |
| 3. | **Margaryna 250g** | szt. | 100 |
| 4. | **Masło 82% mleka** - bez dodatków i konserwantów 300g | szt. | 600 |
| 5. | **Mleko świeże 2%** **1 L** (możliwość ponownego zamknięcia) | L | 3000 |
| 6. | **Ser biały topiony śmietankowy 900g** - produkt nieseropodobny | szt. | 120 |
| 7. | **Ser biały twaróg - świeży -** półtłusty bez konserwantów | kg | 160 |
| 8. | **Ser żółty** - pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu Edam | kg | 200 |
| 9. | **Serek homogenizowany 80g** - bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego. | szt. | 2000 |
| 10. | **Serek śmietankowy 150g** – kanapkowy, bez dodatku regulatorów kwasowości, produkt nieseropodobny | szt. | 140 |
| 11. | **Śmietana 30% 500ml** - świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. | szt. | 400 |

**CZĘŚĆ III – MIĘSO WOŁOWE, WIEPRZOWE, CIELĘCE I PRZETWORY MIĘSNE**

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15111000-9 Mięso wołowe

15113000-3 Wieprzowina

15131130-5 Wędliny

* Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
* Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
* Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
* Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
* W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki   
  i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
* Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Łopatka wieprzowa b/k** - mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości | kg | 400 |
| 2. | **Mięso mielone wieprzowo-wołowe** - mięso świeże, niemrożone. | kg | 400 |
| 3. | **Polędwiczki wieprzowe** - mięso świeże, niemrożone. | kg | 150 |
| 4. | **Schab wieprzowy b/k** - mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 250 |
| 5. | **Szynka gotowana** - w składzie mięso wieprzowe min. 76%, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 50 |
| 6. | **Filet z szynki wieprzowej** - mięso świeże, niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca | kg | 160 |

**CZĘŚĆ IV – MIĘSO, DRÓB I PRZETWORY MIĘSNE**

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15112000-6 Drób

15112100-7 Świeży drób

15131135-0 Wędliny drobiowe

15131500-0 Produkty drobiowe

* Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
* Mięso nie może być pakowane próżniowo.
* Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć   
  o świeżości produktu.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Udko z kurczaka świeże** - świeże, niemrożone (udziec + pałeczka) | kg | 400 |
| 2. | **Filet z indyka świeży** - nie mrożony, bez skóry, bez kości | kg | 150 |
| 3. | **Filet z kurczaka** **świeży** - niemrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek | kg | 300 |
| 4. | **Parówki drobiowe 80% mięsa** - bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg | 100 |
| 5. | **Szynka drobiowa 90% mięsa** - bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 80 |

**CZĘŚĆ V – MROŻONE WARZYWA I OWOCE I INNE PRZETWORY MROŻONE**

15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa

15331170-9 Warzywa mrożone

15332100-5 Przetworzone owoce

15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

* Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie   
  i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
* Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są   
  w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
* Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Brokuły mrożone 500g** | szt | 150 |
| 2. | **Mrożony filet z dorsza bez glazury** | kg | 200 |
| 3. | **Mrożony filet z morszczuka bez glazury** | kg | 200 |
| 4. | **Mieszanka kompotowa 500g** | szt | 1200 |
| 5. | **Szpinak mrożony 500g** | szt. | 50 |
| 6. | **Truskawka mrożona 500g** | szt | 200 |
| 7. | **Mieszanka warzywna 6-cio składnikowa 500g** | szt | 200 |

**CZĘŚĆ VI – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE**

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa

* Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, niezwiędnięte,   
  bez uszkodzeń zewnętrznych.
* Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia   
  w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia, bez przebarwień.
* Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
* Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, niepopękane, niesparciałe,   
  bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
* Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
* Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
* Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości   
  i zepsucia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Arbuz** | kg | 150 |
| 2. | **Banany** | kg | 600 |
| 3. | **Buraki ćwikłowe** | kg | 200 |
| 4. | **Cebula** | kg | 50 |
| 5. | **Cukinia** | kg | 10 |
| 6. | **Cytryny** | kg | 20 |
| 7. | **Czosnek** | kg | 2 |
| 8. | **Gruszki** | kg | 150 |
| 9. | **Jabłka** | kg | 300 |
| 10. | **Kalafior świeży** | szt. | 100 |
| 11. | **Kapusta biała** | kg | 100 |
| 12. | **Kapusta biała młoda na m-c V-VI** | szt. | 100 |
| 13. | **Kapusta czerwona** | kg | 80 |
| 14. | **Kapusta kiszona** | kg | 150 |
| 15. | **Kapusta pekińska** | szt. | 80 |
| 16. | **Kiwi koszyczek 1kg** | szt. | 100 |
| 17. | **Koperek świeży** | szt. | 100 |
| 18. | **Mandarynki** | kg | 100 |
| 19. | **Marchew** | kg | 200 |
| 20. | **Ogórek kiszony 500/600g** | szt. | 30 |
| 21. | **Ogórek świeży** | kg | 250 |
| 22. | **Papryka czerwona** | kg | 20 |
| 23. | **Pieczarki** | kg | 50 |
| 24. | **Pietruszka korzeń** | kg | 80 |
| 25. | **Pietruszka zielona** | szt. | 50 |
| 26. | **Pomarańcze** | kg | 100 |
| 27. | **Pomidory** | kg | 100 |
| 28. | **Por** | szt. | 100 |
| 29. | **Rzodkiewka** | szt. | 50 |
| 30. | **Sałata masłowa** | szt. | 50 |
| 31. | **Seler** | kg | 50 |
| 32. | **Szczypior** | szt. | 100 |
| 33. | **Śliwka węgierka** | kg | 20 |
| 34. | **Truskawka świeża** | kg | 60 |
| 35. | **Winogrono białe, czerwone** | kg | 50 |
| 36. | **Ziemniaki** | kg | 4000 |

**CZĘŚĆ VII - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE I JAJA**

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 Produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15980000-1 Napoje bezalkoholowe

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

03142500-3 Jaja

* Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
* Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać   
  co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
* Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
* Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
* Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
* Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
* Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
* Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego   
  (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa | jm | ilość |
| 1. | **Ananasy w lekkim syropie 565 g** | szt. | 60 |
| 2. | **Bazylia 10 g** | szt. | 20 |
| 3. | **Brzoskwinie w lekkim syropie 820 g** | szt. | 60 |
| 4. | **Budyń 60 g** | szt. | 100 |
| 5. | **Chrzan tarty 180/190 g** | szt. | 40 |
| 6. | **Ciastka biszkopty 250 g** | kg | 30 |
| 7. | **Ciastka kruche** | kg | 50 |
| 8. | **Krakersy** | kg | 10 |
| 9. | **Cukier 1 kg** | kg | 250 |
| 10. | **Cukier wanilinowy 30 g** | szt. | 26 |
| 11. | **Cynamon 20 g** | szt. | 20 |
| 12. | **Czosnek granulowany 20 g** | szt. | 50 |
| 13. | **Dżem owocowy niskosłodzony 280 g mix** | szt. | 240 |
| 14. | **Fasola Jaś 500 g** | kg | 50 |
| 15. | **Galaretka owocowa 71/75 g** | szt. | 750 |
| 16. | **Groch łuskany 500 g** | kg | 50 |
| 17. | **Groszek konserwowy 400 g** | szt. | 100 |
| 18. | **Herbata czarna 90t expres** | szt. | 10 |
| 19. | **Herbata owocowa** | szt | 100 |
| 20. | **Jajka L(63g-74g)świeżość A** | szt. | 7000 |
| 21. | **Napój kakaowy instant 600 g** | szt. | 120 |
| 22. | **Kasza bulgur 1 kg** | kg | 50 |
| 23. | **Kasza jęczmienna 1 kg** | kg | 100 |
| 24. | **Kasza manna 1 kg** | kg | 30 |
| 25. | **Kawa zbożowa rozpuszczalna 150 g** | szt. | 100 |
| 26. | **Ketchup 480 g** | szt. | 20 |
| 27. | **Koncentrat pomidorowy 30% 850 g** | szt. | 80 |
| 28. | **Koncentrat buraczany 300 ml** | szt | 50 |
| 29. | **Konserwy rybne 170 g mix** | szt. | 200 |
| 30. | **Kukurydza konserwowa 400 g** | szt. | 20 |
| 31. | **Kwasek cytrynowy 50 g** | szt. | 10 |
| 32. | **Liście laurowe 7 g** | szt. | 30 |
| 33. | **Majeranek 6/7 g** | szt. | 50 |
| 34. | **Makaron 400 g mix** | szt. | 600 |
| 35. | **Makaron durum 3kg mix** | szt. | 20 |
| 36. | **Mąka pszenna typ 500** | kg | 100 |
| 37. | **Miód wielokwiatowy 900 g** | szt. | 60 |
| 38. | **Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 5 l** | szt. | 20 |
| 39. | **Orzechy łuskane 100 g** | szt. | 50 |
| 40. | **Papryka słodka mielona 20 g** | szt. | 20 |
| 41. | **Passata pomidorowa 500 ml** | szt | 50 |
| 42. | **Pasztet z drobiu typu prochowiecki 160 g** | szt. | 150 |
| 43. | **Pieprz mielony czarny i biały 15 g** | szt. | 30 |
| 44. | **Płatki kukurydziane 1 kg** | szt. | 100 |
| 45. | **Płatki owsiane 500 g** | szt. | 50 |
| 46. | **Pzrecier ogórkowy 350g** | szt | 100 |
| 47. | **Rodzynki 100 g** | szt. | 100 |
| 48. | **Ryż biały 1 kg** | kg | 200 |
| 49. | **Sok jabłkowy 100% 1 L** | l | 240 |
| 50. | **Sok multiwitamina 100% 1 L** | l | 240 |
| 51. | **Sok pomarańczowy 100% 1 L** | l | 240 |
| 52. | **Sól jodowana 1 kg** | kg | 100 |
| 53. | **Woda mineralna niegazowana 1,5 L** | szt. | 1000 |
| 54. | **Ziele angielskie 15 g** | szt. | 50 |
| 55. | **Żurek tradycyjny 500 ml** | szt. | 50 |