

/pieczętka zamawiającego/

Załącznik nr 2.

Eap-2412/17/20/M

USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa różnych produktów spożywczych w 10 pakietach

PAKIET NR 1 - Pieczywo

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Bułka tarta	Drobna, nadająca się do panierowania wyprodukowana z pieczywa pszennego (mąka typ 550)upieczonego na ten cel (nie ze zwrotu pieczywa ze sklepów). Czysta, bez maku, kminku i innych dodatków	500g	Kg	45
2	Chleb mieszany	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota. Z mąki typ 750-pszena i żytnia 720, na naturalnym zakwasie, dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miększy o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Miększy po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10 cm.	650g	Kg	4450

3	Chleb graham	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota, dobrze upieczony, z mąki pszennej graham-typ1850 (30%) i 750 (25%) i maki żytniej na naturalnym zakwasie dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękiś o równomiernym zabarwieniu, widoczne otręby, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Miękiś po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10 cm.	500-600g	Kg	1050
4	Chleb pszenny	Bez polepszaczy, dobrze wypieczona, krojona, pakowana, z mąki typ 550. Miękiś o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Miękiś po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie.pakowany, krojony. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10 cm.	500-600g	Kg	400
5	Pączek	Sprężysty, pulchny, świeży z nadzieniem o smaku różnym, smażony na świeżym tłuszczu.	80g	szt	50
6	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	4

Nie dopuszcza się stosowania: gotowych kwasów piekarskich, środków zakwaszających na bazie kwasu piekarskiego i innych środków zakwaszających, preparatów chemicznych w celu intensyfikacji procesu fermentacji.

W składzie pieczywa nie dopuszcza się obecności polepszaczy chemicznych, konserwantów, preparatów aromatycznych, wzmacniaczy smaku i substancji barwiących różnego pochodzenia.

PAKIET NR 2 - Makarony

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Makaron	Różne kształty: muszelki, kolanka, świderki, nitki, łazanki i inne- nie rozklejający się w czasie gotowania, po ugotowaniu zachowujący właściwy kształt, 4 jajeczny	500-1000g	kg	550

PAKIET NR 3 - Jajka

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Jajka	Świeże, średnia wielkość 66g, pochodzące z chowu klatkowego, bez pęknięć, bez zabrudzeń Jakość zagwarantowana certyfikatem: ferma wolna od salmonelli, ferma zabezpieczona przed ptasią gripą. Transport-chłodnia	10-30 szt	kg	700

PAKIET NR 4 – Mięso i wędliny drobiowe

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania/ sztuki	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Filet z kurczaka świeży	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie ok. 1kg	kg	370

2	Kielbasa sucha drobiowa	100 g kielbasy wyprodukowana ze 120 g mięsa indyczego Kształt zbliżony do walca o średnicy ok. 5,5-10 cm. Wart. odż. w 100 g: 110 kcal., T-nie więcej niż 2 g., B-nie mniej niż 22g Produkt bezglutenowy.	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	140
3	Korpusy z kurczaka	Tuszką z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie ok. 1kg	kg	170
4	Mięso udowe z indyka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda indyczego skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie ok. 1kg	kg	280
5	Mięso udowe z kurczaka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda kurczaka skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie ok. 1kg	kg	800
6	Noga z kurczaka świeża	Element obejmujący kość udową, piszczelową i strzałkową wraz z przylegającymi mięśniami i skórą waga sztuki 230-260g	Opakowanie ok. 1kg	kg	80
7	Parówki z fileta drobiowego	Wysokiej jakości klasyczne parówki bez osłonek wytwarzane wyłącznie z mięsa z drobiowego, bez dodatku mięsa i tłuszczu wieprzowego, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (Opakowanie do 1,1kg.)Wart. odż. w 100 g: 208kcal., T-nie więcej niż 16,5g, B-nie mniej niż 12,9g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	240

8	Szynka delikatesowa z fileta drobiowego	Wytwarzana z wysokiej jakości fileta kurczaka (90% lub więcej). Zawartość w 100g: tłuszcz do 3g, białka co najmniej 18g). Forma batonu o bokach ok. 10x10 cm., lub walca o średnicy ok. 10 cm Wart. odż. w 100 g: Delikatna w smaku, konsystencja zwarta, dająca się łatwo kroić na cienkie plastry.Produkt bezglutenowy	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	600
9	Udo kurczęcia ze skórą	Element obejmujący kość udową łącznie z otaczającymi je mięśniami i skórą, porcja wielkości 160-180g- jednorodne porcje w każdej partii	Opakowanie ok. 1kg	kg	200
10	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	130

Uwaga:

Elementy z kurczaka i indyka powinny być klasy A prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna. Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

PAKIET NR 5 – Woda źródlana

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Woda źródlana	niegazowana	5-10l	l.	1000

PAKIET NR 6 – Produkty mrożone

<u>L.p.</u>	<u>Nazwa produktu</u>	<u>Cechy produktu</u>	<u>Wielkość opakowania</u>	<u>Jednostka miary</u>	<u>Ilość (jednostek miary)</u>
1	2	3	4	5	6
1	Brokuły mrożone	Hortex, lub równoważny- Różyczki zwarte, nie kruszące się z niewielką częścią łodygi	0,4-3 kg	Kg	100
2	Fasolka szparagowa zielona i żółta	Hortex, lub równoważny- cięta, po ugotowaniu pozostaje jędrna, strąki bez wybrzuszeń wskazujących na nadmierne wykształcenie nasion	0,4-3 kg	kg	40
3	Groszek	Hortex, lub równoważny- Zielony, czysty, całe ziarna bez uszkodzeń, bez zażółceń, po ugorowaniu powinny pozostać jędrne, bez mączystego smaku wskazującego na nadmierną dojrzałość nasion	0,4-3 kg	kg	30
4	Kalafior	Hortex, lub równoważny- Różyczki czyste, zdrowe, zwarte, dopuszczalna niewielka część łodygi -do 1 cm od różyczki	0,4-3 kg	Kg	100
5	Marchewka- kostka	Hortex, lub równoważny- niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami	0,4-3 kg	Kg	100

6	Mieszanka warzywna wieloskładnikowa	Hortex, lub równoważny-w zmiennych proporcjach: kalafior (widoczne różyczki), fasolka szparagowa (cięta-1,5 3 cm) zielona, marchewka (kostka lub plastry), brukselka (cała), groszek (cały). Zawarte warzywa powinny być jakości odpowiadającej opisowi pojedynczych warzyw	0,4-3 kg	Kg	100
7	Szpinak	Hortex, lub równoważny- Cały liść, bez łodyżki, barwa żywozielona, właściwa dla młodych roślin	0,40-3 kg	Kg	15
8	Truskawka	Hortex, lub równoważny- Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki	0,4-3 kg	Kg	200
9	Włoszczyzna-paski	Hortex, lub równoważny- Skład: marchew, seler, pietruszka, por w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	80
10	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczka czarna, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	550
11	Filet z miruny patagońskiej-kostka	Kostki cięte z fileta, bez ości, bez dodatków związku fosforu, Zawartość glazury do 8%. Mięso dobrze sprasowane, po obróbce termicznej pozostające zwarte, jędrne. Wielkość kostki 100-110g. Produkt głęboko mrożony glazurowany. Skład: Miruna patagońska filet 92%, woda 8%	<10 kg	Kg	450

"Do produkcji mrożonek powinny być użyte produkty najwyższej jakości, w partiach jednolitych odmianowo, o dojrzałości konsumpcyjnej, świeżych, jędrnych, możliwie wyrównanych pod względem wielkości, o intensywnej żywej barwie charakterystycznej dla rodzaju surowca, zdrowych, bez uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów i posmaków. Niedopuszczalna jest zawartość produktów z uszkodzeniami chorobowymi (nadgniłe, spleśniałe, przebarwione), w nieodpowiednim stopniu dojrzałości (nieodojrzałe i przejrzałe), z uszkodzeniami mechanicznymi, z zanieczyszczeniami. Po zamrożeniu warzywa powinny pozostawać sypkie. Dopuszczalny jest niewielki szron wynikający z technologii produkcji. Niedopuszczalna jest zawartość wolnego śniegu lub lodu. Produkty powinny być suszone przed mrożeniem.

Zapis "w zmiennych proporcjach" zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, zał. VII

PAKIET NR 7 - Nabiał

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	1	350
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	1	140
3	Kefir	Bardzo świeży, 1,5-2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	1	175
4	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	1	160
5	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	500
6	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	7

7	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	1	175
8	Mleko	1,5-2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1-5l	1	5200
9	Mleko	UHT, 1,5-2% tłuszczu.	1-5l	1	300
10	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	150
11	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 17,5g, pakowany w folię, kształt trójkątny lub prostokątny z szynką, z ziołami, kremowy	140g	kg	30
12	Ser żółty salami	Dobrze krojący się, salami, łagodny w smaku, kształt zbliżony do walca o średnicy nie większej niż 13 cm, bez dodatku prod. oślinnych	1-1,5 kg	kg	20
13	Serek ziarnisty	serek granulowany ze śmietanką. Zawartość tłuszczu- 3-5%	500g.	kg	300
14	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500-1000 ml	l	650
15	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	40

16	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	kubek-500g	kg	200
17	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	600
18	Twaróg sypki	serek ziarnisty chudy lub półtłusty	300-1000g	kg	150

PAKIET NR 8 – Produkty ogólnospożywcze

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Bazylia	Aromatyczna, czysty liść- bez łodygi, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	10g	szt.	20
2	Błonnik-płatki	Chrupki w kształcie pałeczek- wielozbożowe (żyto, pszenica, owies, jęczmień, kukurydza, amarantus), bez dodatku cukru-zawartość błonnika nie mniejsza niż 15g w 100 g, chrupiące, miękkie.	ok. 400g	kg.	19

3	Budyń-różne smaki	Winiary lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l mleka	35g	szt.	5
4	Chrzan tarty	Ostry w smaku, niezbyt zakwaszony, jasna, jednolita barwa.	200g	szt.	110
5	Ciecierzyc	Ziarna zdrowe, duże	500-100 g	kg.	30
6	Cukier	Biały, kryształ	1000g	kg.	1200
7	Cukier puder	Sypki-nie zbrylony	500g	kg.	3
8	Cukier waniliowy		32g	szt.	130
9	Cynamon	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	20g	szt.	20
10	Dżem niskosłodzony truskawkowy	Łowicz lub równoważny-niskosłodzony, 100 g sporządzone z 35 g lub więcej owoców.	25g	kg.	16
11	Fasola sucha "Jaś tyczkowy"	Ziarna bardzo duże, zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń.	500g	kg.	25

12	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	20
13	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarte, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	50
14	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	1,5
15	Herbata	Golden assam granulowana, indyjska- lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	50
16	Jarzyńka	Przyprawa warzywna do zup, potraw mięsnych i ryb- - w składzie sól, warzywa suszone nie mniej niż 15,2 %, smak i zapach zrównoważony.	500-1000g	kg.	60
17	Kakao	Gorzkie, ciemne, bez dodatku cukru	100-200g	kg.	1
18	Kasza gryczana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	25
19	Kasza jaglana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	45
20	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	ok. 500g	kg.	150

21	Kasza jęczmienna	Pęczak	ok. 500g	kg.	80
22	Kasza manna	Błyskawiczna	400-500g	kg.	110
23	Kaszka mleczno-ryżowa	z owocami, błyskawiczna, do przygotowania z letnią wodą	230g	kg.	20
24	Kawa zbożowa	Rozpuszczalna	200g	kg.	8
25	Kecup	łagodny, nie mniej niż 55% przecieru pomidorowego w składzie	ok.500g	kg.	210
26	Kisiel	Cykoria lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wiśniowy	35g	szt.	10
27	Kleik ryżowy	błyskawiczny, do przygotowania z letnią wodą	ok.170g	kg.	20
28	Kminek	opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	20g.	szt.	50
29	Koncentrat buraczany	Krakus- lub równoważny-smaczny, intensywny, o ładnej buraczanej barwie i zrównoważonym smaku, nie tracący barwy w wysokiej temperaturze.	300 ml.	l	1
30	koncentrat pomidorowy	30% o intensywnej barwie pomidorów i właściwym aromacie, bez konserwantów	800-1000 g	kg.	200

31	konserwa rybna	Filet z makreli w pomidorach- zawarta masa ryby co najmniej 55%, pakowany w puszcze z otwieraczem	150-300g	kg.	15
32	Kukurydza konserwowa	Słodka, smaczna, nietwarda, jędra, pakowana w puszcze z otwieraczem	ok.400g	kg.	100
33	kwasek cytrynowy		20g	szt.	10
34	liść laurowy	cały liść, aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utrata aromatu	7g	szt.	50
35	Majeranek	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utrata aromatu	8g	szt.	100
36	Majonez	łagodny w smaku	700-900g	kg.	130
37	Mąka pszenna	Luksusowa Lubella lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 550	1000g	kg.	350
38	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	15
39	Mąka żytnia	Do kiszenia żurku bez otrąb	500-1000g	kg.	70

40	Musztarda	Łagodna w smaku	210	szt.	50
41	Ocet spirytusowy	10%	500ml	szt.	30
42	Ogórek konserwowy	Global, lub równoważny- łagodne w smaku, twarde, jędre	870g	szt.	100
43	Olej	Uniwersalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia	0,9-1 l.	l	160
44	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utrąą aromatu	10g	szt.	25
45	Otręby pszenne		150g	kg.	15
46	Otręby owsiane		150	kg.	2
47	Papryka mielona	o ładnym naturalnym czerwonym zabarwieniu, opakowanie zabezpieczające przed utrąą aromatu, oraz dopływ światła.	20g	szt.	30

48	Pasztet drobiowy	Podlaski lub równoważny- zawartość mięsa z kurcząt nie mniej niż 38%, bez dodatku innych gatunków mięs i pochodnych, smaczny, o łagodnym smaku	195g	kg.	100
49	Pasztet drobiowy	Podlaski lub równoważny- zawartość mięsa z kurcząt nie mniej niż 38%, bez dodatku innych gatunków mięs i pochodnych, smaczny, o łagodnym smaku	50g	kg.	150
50	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utrąą aromatu	20g	szt.	200
51	Pieprz ziółowy	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utrąą aromatu	20g	szt.	250
52	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	400-500 g	kg.	130
53	Płatki owsiane	Górskie	400-1000g	kg.	90
54	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	25
55	Powidło wielooowocowe		250g	kg.	5
56	proszek do pieczenia		30g	szt.	25
57	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie	960g	l	5

58	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie	0,2 l	l	10
59	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do bigosu i potraw z kapusty-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	35g	szt.	50
60	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do potraw z fasoli-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	35g	szt.	25
61	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do ryb-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	20g	szt.	50
62	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	przyprawa do kurczaka-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	30g	szt.	125
63	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	przyprawa do zapiekanek-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu	20g	szt.	10
64	Rodzyнки		100g	kg.	0,5
65	Rosół drobiowy	wydajność 9l.ze 180g	180g	kg.	30

66	Rosół wołowy	wydajność 9l.ze 180g	180g	kg.	30
67	Ryż	Długozarnisty, równomiernie gotujący się	1kg	kg.	450
68	Ryż	W saszetkach og 100g	400-500g	kg.	5
69	Siemię lniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	8
70	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	160
71	sos pieczeniowy ciemny/grzybowy	o wydajności 100 ml z 10g, Winiary lub Knorr lub równoważny- o zrównoważonym smaku, aromacie i właściwej barwie	30g	szt.	30
72	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziolowy- knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie	9g	szt.	115
73	sól	jodowana,	1kg	kg.	320
74	Susz owocowy (wigilijny)	w składzie jabłko, gruszka, śliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	5
75	Śliwka suszone	bez pestek	300-1000 g	kg.	30
76	Tuńczyk-konserwa rybna	Tuńczyk sałatkowy w oleju z otwieraczem	puszka ok. 200g	kg.	10
77	Tymianek	Aromatyczny, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu	10g	szt.	30
78	Wafle ryżowe	ryżowe-bez dodatku innych zbóż	100g	kg.	1

79	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawatość składników mineralnych- co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	0,5l	szt.	2500
80	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawatość składników mineralnych- co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	1,5l	szt.	900
81	Woda mineralna	Średnizmineralizowana niskosodowa gazowana i niegazowana	1,5l	szt.	5000
82	Ziele angielskie	ziarna całe, nie popękane, właściwy aromat, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu	20g	szt.	30
83	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu	10g	szt.	40
84	Żelatyna spożywcza	wieprzowa, wydajność 1 szt.-1l.	25 g	kg.	2

PAKIET NR 9 – Mięso i wędliny

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	jednostka masy	Ilość
1	2	3	4	5
1	Boczek	wędzony, surowy (nie parzony), bez kości, bez skóry, zawartość soli nie więcej niż 4%. Wart. odżywcza w 100g- 209 kcal, T- nie więcej niż 15,8g, B-nie mniej niż 15,6g	Kg	40
2	Kaszanka	Sporządzona z podrobów wieprzowych, kaszy jęczmiennej i krwi spożywczej wieprzowej, Wartość odżywcza w 100g- 249 kcal, T-nie więcej niż 19g, B-nie mniej niż 13g	Kg	35
3	Kiełbasa swojska	Wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Wartość odżywcza w 100g- T-nie więcej niż 30g, B-nie mniej niż 19g	Kg	5
4	Kiełbasa podwawelska	Wysokogatunkowa, zawierająca co najmniej 84% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, średnica ok. 3 cm Wart. Odżywcza w 100g: 260kcal, T-nie więcej niż 23g, B-nie mniej niż 12g	kg	180
5	Mięso szynkowe wieprzowe	świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, I klasa, wyodrębniony mięsień czterogłowy (kulka), z młodych sztuk, bez dodatku wody	Kg	42

6	Mięso wieprzowe do mielenia	z łopatki, świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, zwarte, bez wycieku płynu, bez dodatku wody	Kg	220
7	Salceson swojski	Produkt podrobowy wieprzowy grubo rozdrobniony w formie batonu. Wartość odżywcza: T-nie więcej niż 1g, B- nie mniej niż 16g	Kg	20
8	Schab wieprzowy bez kości	mięsień wycięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wieprzowej, świeży, z młodych sztuk, bez błon i tłuszczu	Kg	100
9	Szynka tradycyjnie wędzona	Szynka tradycyjnie wędzona, parzona. Wartość odżywcza: B-nie mniej niż 22g, T-nie więcej niż 4g	Kg	7
10	Słonina	świeża, surowa, bez skóry	Kg	25

PAKIET NR 10 – Owoce, warzywa, ziemniaki

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	
1	2	3	4	5	
1	Banan	Zdrowe, świeże, bez przebarwień		kg	20
2	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez gorzkości	≤ 15 kg	Kg	1320
3	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta	≤ 5 kg	Kg	150
4	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty	≤ 1 kg	Kg	17

5	Jabłka	I gatunek , deserowe, soczyste, winne., wielkość sztuki 90-100g.	5-15 kg	Kg	130
6	Jabłka	I gatunek , zdrowe, kwaśne, przetworowe-wielkość szt. Powyżej 130g.	5-15 kg	Kg	600
7	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, 0,7 kg.		kg	80
8	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste		Kg	400
9	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta		Kg	45
10	Kapusta kiszona	dobrze ukiszona, bez dodatku innych kwasów, bez marchwi, nie gorzka, np. sandomierska-opakowania do 3 kg	wiaderko, worek 0,5-3 kg	Kg	180
11	Kapusta pekińska	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	160
12	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	60
13	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste		Kg	50
14	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	Kg	2000
15	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twrdy, bez dodatku obcych kwasów, np. sandomierskie-opakowanie do 3 kg.	worek lub wiadro 0,5 -3 kg	Kg	250
16	Ogórek świeży	zdrowy, jędrny, czysty		Kg	250
17	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		Kg	10
18	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		Kg	30
19	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	Kg	500
20	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	43
21	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb		Kg	650
22	Por	zdrowe, ładne, czyste		Kg	90
23	Salata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	60
24	Salata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	65
25	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	Kg	400

26	ziemniaki	zdrowe, jadalne, średniej wielkości, jednogatunkowe, smaczne, nie sypkie po ukotowaniu, nie ciemniejące po ugotowaniu, owalne lub okrągłoowalne z płytkimi oczkami.	Worek 15 kg	kg	6300
----	-----------	---	-------------	----	------

Uwagi do przetargu

Uwagi do przetargu

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada **składający ofertę**.
2. Wszyscy dostawcy powinni złożyć w ofercie **dane do składania zamówień i reklamacji**
3. Wszystkie towary powinny być dostarczane do magazynu. Składający ofertę powinien zapoznać się z rozlokowaniem poszczególnych magazynów i ich specyfikacją. Do dyspozycji Dostawców jest wózek platformowy.
4. Dostawca, który składa ofertę musi mieć wdrożony system HACCP, lub (jeśli Ustawodawca nie nałożył obowiązku wdrożenia systemu HACCP) CCP (dobra praktyka produkcyjna) i na żądanie Zamawiającego, udostępniać dokumenty systemu jakości dotyczące bezpieczeństwa i jakości dostarczanych towarów.
5. Karty opisu produktów w pakietach nr 1, 2, 4, 6, 7, 9 powinny być złożone wraz z ofertą. W przypadku pozostałych pakietów powinny być dostarczone niezwłocznie po wezwaniu przez Zamawiającego w terminie nie przekraczającym 7 dni od wezwania drogą telefoniczną lub elektroniczną.
6. Zamawiający zwraca uwagę, że dostarczany towar powinien być dokładnie i **czytelnie** opisany w języku polskim (na etykiecie) co do składu (w tym również ilości glazury w rybie mrożonej), terminu przydatności do spożycia, kraju pochodzenia, importera itp.
7. Dostawca wyraża zgodę na przeprowadzenie szczegółowych badań laboratoryjnych (w laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innym laboratorium o udokumentowanym systemie jakości , zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną) potwierdzających zgodność oferowanych produktów z deklaracją Dostawcy (wymaganiami w przetargu), a w przypadku stwierdzenia niezgodności pokrycie pełnych kosztów tego badania.
8. Waga towarów to waga netto-bez opakowania, bez dodanej wody

Oświadczenia/Zaświadczenia:

Dostawcy zobowiązani są do złożenia **oświadczenia**, że:

1. wszystkie środki transportu, służące do przywożenia środków spożywczych dla Zamawiającego, są dopuszczone do przewozu środków spożywczych lub posiadają protokół kontroli stacji sanitarno-epidemiologicznej i na wezwanie Zamawiającego taki dokument winien być okazany.
2. wszystkie opakowania stosowane przez Dostawcę mają wymagane atesty do kontaktu z żywnością.

3. Dostawcy powinni złożyć oświadczenia, że mają wdrożony system jakości (HACCP, CCP).
4. Każdy Dostawca i producent żywności musi podlegać kontroli Inspekcji Sanitarnej. Na potwierdzenie tego powinien przedłożyć wraz ze składaniem oferty decyzję Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu o spełnieniu warunków do prowadzenia działalności w zakresie, na jaki Dostawca zawiera umowę z Zamawiającym. Jeśli Dostawca podlega kontroli organu weterynaryjnego, to powinien złożyć wpis do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, nadanie numeru weterynaryjnego. (Rozporządzenie WE 853/2004 art.5 ust.2/)

Dostawy towarów:

1. **Pieczywo-** w następny dzień po złożeniu zamówienia bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni w dni powszednie w godzinach 6:00-6:15, oraz w razie nagłej potrzeby w godzinach popołudniowych (12:00-12:30).

Zamówienie codzienne składane jest po sporządzeniu asygnaty żywnościowej ok. godz. 13-tej. W razie nagłej potrzeby zamówienie składane jest w dniu dostawy w godzinach 10:00-11:00, a realizacja jego powinna nastąpić najpóźniej do godziny 12:30. Gdy dostawa odbywa się w dniu zamówienia dopuszcza się dostarczenie pieczywa o innej gramaturze.
2. **Makarony-** w drugi dzień po złożeniu telefonicznego zamówienia do magazynu produktów suchych w godzinach 10:00-13:00
3. **Jaja-** w następny dzień po złożeniu zamówienia w godzinach 7:40-13:00
4. **Drób świeży-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00.
5. **Warzywa i owoce mrożone-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej we wtorki i czwartki 7:40- 9:00
6. **Ryby mrożone** - w następny dzień złożeniu zamówienia, najczęściej we wtorki i czwartki 7:40-9:00
7. **Nabiał-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki, środy, piątki w godzinach 7:40-9:00
8. **Ogólno-spożywcze-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w środy do magazynu produktów suchych w godzinach 7:40-12:00
9. **Mleko-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w dni powszednie w godzinach 7:40-9:00, bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni.
10. **Mięso i wędliny-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki, środy, piątki w godzinach 7:40-9:00
11. **Warzywa, owoce, ziemniaki-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki, środy, piątki w godzinach 7:40-9:00 do magazynu warzyw.
12. **Dostawa wody źródlanej-** w godzinę po złożeniu zamówienia, wyłącznie w wypadku awarii w dostawie wody wodociągowej u Zamawiającego.

Godziny dostaw mogą być zmienione po wcześniejszym uzgodnieniu w formie pisemnej

Transport produktów spożywczych musi odbywać się we właściwych warunkach, specyficznych dla poszczególnych produktów, tak by zabezpieczyć je przed pogorszeniem jakości i utraty wartości odżywczych.

Kolbuszowa 21.08.2020r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej