

/pieczętka zamawiającego/

Zał. nr 2.

Eap-2412/2/21/M

USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa różnych produktów spożywczych w 10 pakietach

PAKIET NR 1 – Pieczywo

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Bułka tarta	Drobna, nadająca się do panierowania wyprodukowana z pieczywa pszennego 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 miękkiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota. Z mąki typ 750-pszena i żytnia 720, na naturalnym zakwasie, dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękkisz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześcianu- równomiernie wyrośnięty na całej długości, tworzący zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy najmniejszą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% Miękkisz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowane, krojone.	600g	Kg	5225
3	Chleb graham	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękkiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota, dobrze upieczony, z mąki pszennej graham- typ1850 (30%) i 750 (25%) i maki żytniej (naturalny zakwas żytni), dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękkisz o równomiernym zabarwieniu, widoczne otręby, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześcianu- równomiernie wyrośnięty na całej długości, tworzący zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy najmniejszą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35%. Miękkisz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowane, krojone.	700g	Kg	1148
4	Chleb pszenny	Bez polepszaczy, dobrze wypieczona, krojona, pakowana, z mąki typ 550 (62%). Miękkisz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześcianu- równomiernie wyrośnięty na całej długości, tworzący	500g	Kg	440

		zbliżonej do siebie wielkości kromki na całej długości pieczywa. Wypiek prostokątnej formie ok. 23/10/10,5-12 cm. pozbawiony piętek. Różnica pomiędzy najmniejszą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% . Miększy po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.			
5	Pączek	Sprężysty, pulchny, świeży z nadzieniem o smaku różanym, smażony na świeżym tłuszczu.	80g	szt	0
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	476

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 Ferma wolna od salmonelli, ferma zabezpieczona przed ptasią grypą. Transport-chłodnia	10-30 szt.	kg	750

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	420
2	Kiełbasa sucha drobiowa	100 g kiełbasy wyprodukowana ze 120 g mięsa indycznego 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	135
3	Korpusy z kurczaka	Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie ok. 1kg	kg	161
4	Mięso udowe z indyka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda indycznego skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczanie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie ok. 1kg	kg	243
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	806
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	232

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	270
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	660
9	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	270

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

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	Brokuły mrożone	Hortex, lub równoważny- Różyczki zwarte, nie kruszące się z niewielką częścią łodygi Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	90
2	Fasolka szparagowa zielona i żółta	Hortex, lub równoważny- cięta, po ugotowaniu pozostaje jędra, strąki bez wyrzuteń wskazujących na nadmierne wykształcenie nasion. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	kg	45
3	Kalafior	Hortex, lub równoważny- Różyczki czyste, zdrowe, zwarte, dopuszczalna niewielka część łodygi -do 1 cm od różyczki Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	85
4	Marchewka-kostka	Hortex, lub równoważny- niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	170
5	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 Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	135

6	Szpinak	Hortex, lub równoważny- Cały liść, bez łodyżki, barwa żywozielona, właściwa dla młodych roślin. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,40-3 kg	Kg	25
8	Truskawka	Hortex, lub równoważny- Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	220
9	Włoszczyzna- paski	Hortex, lub równoważny- Skład: marchew, seler, piertuska, por w zmiennych proporcjach. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	40
11	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczka czarna, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	800
12	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, jędrene. Wielkość kostki 100-110g. Produkt głęboko mrożony glazurowany. Skład: Miruna patagońska filet 92%, woda 8%	<10 kg	Kg	340

Do produkcji mrozonek 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 (nadgnięte, spleśniałe, przebarwione), w nieodpowiednim stopniu dojrzałości (niedojrzałe 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	l	400
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	l	195
3	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	l	230
4	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	l	215
5	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła,zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	535
6	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	9
7	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	l	210
8	Mleko	1,5-2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1-5l	l	5660
9	Mleko	UHT, 1,5-2% tłuszczu.	1-5l	l	500
10	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	155
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. roślinnych	1,20 kg	kg	28
13	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500-1000 ml	l	705
14	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	50
15	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	kubek-500g	kg	200
16	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	800
17	Twaróg sypki	serek ziarnisty chudy lub półtłusty	300-1000g	kg	300

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 utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	40
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.	20
3	Budyń-różne smaki	Winiary lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l mleka	35g	szt.	2
4	Chrzan tarty	Ostry w smaku, niezbyt zakwaszony, jasna, jednolita barwa, np.. Frutico	290g	szt.	120
5	Ciecierzycy	Ziarna zdrowe, duże	500-100 g	kg.	30
6	Cukier	Biały, kryształ	1000g	kg.	1230

7	Cukier puder	Sypki-nie zbrylony	500g	kg.	2
8	Cukier waniliowy		32g	szt.	100
9	Cynamon	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	20
10	Dżem niskosłodzony truskawkowy	Jagar lub równoważny- niskosłodzony, 100 g sporządzone z 35 g lub więcej owoców.	25g	kg.	3
11	Fasola sucha "Jaś tyczkowy"	Ziarna bardzo duże, zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń.	500g	kg.	26
12	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	10
13	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarłe, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	100
14	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	0

15	Herbata	Golden assam granulowana, indyjska- lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	45
16	Jarzynka	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.	15
19	Kasza jaglana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	30
20	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	ok. 500g	kg.	150
21	Kasza jęczmienna	Pęczak	ok. 500g	kg.	50
22	Kasza manna	Błyskawiczna	400-500g	kg.	110
23	Kaszka mleczno-ryżowa	z owocami, błyskawiczna, do przygotowywania z letnią wodą	230g	kg.	25
24	Kawa zbożowa	Rozpuszczalna	150g	kg.	6

25	Keczip	łagodny, nie mniej niż 55% przecieru pomidorowego w składzie	ok.500g	kg.	120
26	Kisiel	Winiary, Gelwe lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wiśniowy	35g	szt.	5
27	Kleik ryżowy	błyskawiczny, do przygotowania z letnią wodą	ok.170g	kg.	21
28	Kminek	opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g.	szt.	20
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.	130
31	konserwa rybna	Filet z makreli w sosie pomidorowym - zawarta masa ryby stanowiąca co najmniej 60% zawartości. W puszcze z otwieraczem	170g	kg.	10
32	Kukurydza konserwowa	Słodka, smaczna, nietwarda, jędrna, 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 utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	7g	szt.	40
35	Majeranek	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	8g	szt.	125
36	Majonez	łagodny w smaku, zawartość tłuszczu- nie mniej niż 70%, zawartość żółtek jaj kurzych- nie mniej niż 7%	700-900ml	l	140
37	Mąka pszenna	Uniwersalna np. Szymanowska, Basia lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 480	1000g	kg.	350
38	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	10
39	Mąka żytnia	Do kiszenia żurku bez otrąb	500-1000g	kg.	70

40	Musztarda	Łagodna w smaku	200g	szt.	80
41	Ocet spirytusowy	10%	500ml	szt.	40
42	Ogórek konserwowy	Global, lub równoważny- łagodny w smaku, twarde, jędre	870g	szt.	30
43	Olej	Uniwersalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia	0,9-1 l.	l	160
44	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	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 utratą aromatu, oraz dopływ światła. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	40
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.	120
50	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	200
51	Pieprz zielony	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	200

52	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	400-500 g	kg.	80
53	Płatki owsiane	Górskie	400-1000g	kg.	60
54	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	10
55	Powidło wieloowocowe		290g	kg.	2
56	proszek do pieczenia		30g	szt.	10
57	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	960g	szt.	42
58	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	0,2 l	szt.	10
59	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do bigosu i potraw z kapusty-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	50

60	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do potraw z fasoli- Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	25
61	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do ryb-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	50
62	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	przyprawa do kurczaka-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	30g	szt.	125
63	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	przyprawa do zapiekanek- Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	10
64	Rodzynki		100g	kg.	0,2
65	Rosół drobiowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	25
66	Rosół wołowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	25

67	Ryż	Długoziarnisty - wąskie ziarna, które mierzą ok. 7 mm. Po ugotowaniu nie skleja się - jest sypki, równomiernie gotujący się. Stopień łamania poniżej 10%	1kg	kg.	510
68	Ryż	W saszetkach ok.. 100g	400-500g	kg.	1
69	Siemię lniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	6
70	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	135
71	sos pieczeniowy ciemny/grzybowy	o wydajności 100 ml z 10g, Winiary lub Knorr lub równoważny- o zrównoważonym smaku, aromacie i właściwej barwie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	30g	szt.	30
72	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziolowy- knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	9g	szt.	175
73	sól	jodowana,	1kg	kg.	280
74	Susz owocowy (wigilijny)	w składzie jabłko, gruszka, sliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	0
75	Śliwka suszone	bez pestek	300-1000 g	kg.	15
76	Tuńczyk-konserwa rybna	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym, z otwieraczem. Masa po odsączeniu 120g	puszka 170g	kg.	5

77	Tymianek	Aromatyczny, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	30
78	Wafle ryżowe	ryżowe-bez dodatku innych zbóż	100g	kg.	1
79	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawartość składników mineralnych- co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	0,6l	szt.	2500
80	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawartość 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. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	30
83	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	45
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	42
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	55

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	200
5	Kości schabowe extra	świeże, schabowe, uzyskane po wykrojeniu schabu wieprzowego, z zawartością mięsa łączącego żebra,	Kg	5
6	Mięso szynkowe wieprzowe	świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, I klasa, wyodrębniony mięsień czterogłowy (kulka), z młodych sztuk, bez dodatku wody	Kg	100
7	Mięso wieprzowe do mielenia	z łopatki, świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, zwarte, bez wycieku płynu, bez dodatku wody	Kg	230
8	Salceson swojski	Produkt podrobowy wieprzowy grubo rozdrobniony w formie batonu. Wartość odżywcza: T-nie więcej niż 11g, B- nie mniej niż 16g	Kg	20
9	Schab wieprzowy bez kości	mięsień wycięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wieprzowej, świeży, z młodych sztuk, bez błon i tłuszczu	Kg	100
10	Szynka tradycyjnie wędzona	Szynka tradycyjnie wędzona, parzona. Wartość odżywcza: B-nie mniej niż 22g, T-nie więcej niż 4g	Kg	6
11	Słonina	świeża, surowa, bez skóry	Kg	28

PAKIET NR 10 – Owoce, warzywa, ziemniaki

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Banan	Zdrowe, żółte, bez przebarwień		kg	55
2	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez goryczy	≤ 15 kg	Kg	1480

3	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta	≤ 5 kg	Kg	190
4	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty	≤ 1 kg	Kg	20
5	Jabłka	I gatunek , deserowe, soczyste, winne., wielkość sztuki 90-100g.	5-15 kg	Kg	200
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	16
8	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste		Kg	450
9	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta		Kg	30
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	150
11	Kapusta pekińska	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	160
12	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	70
13	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste		Kg	50
14	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	Kg	2050
15	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twardy, bez dodatku obcych kwasów, np. sandomierskie-opakowanie do 3 kg.	worek lub wiadro0,5 -3 kg	Kg	350
16	Ogórek świeży	zdrowy, jędrny, czysty		Kg	280
17	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		Kg	6
18	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		Kg	30
19	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	Kg	550
20	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	50
21	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb		Kg	760
22	Por	zdrowe, ładne, czyste		Kg	105
23	Salata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	100
24	Salata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	100
25	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	Kg	410

26	ziemniaki	zdrowe, jadalne, średniej wielkości, jednogatunkowe, smaczne, nie sypkie po ugotowaniu, nie ciemniejące po ugotowaniu, owalne lub okrągłoowalne z płytkimi oczkami.	Worek 15 kg	kg	6800
----	-----------	---	-------------	----	------

Uwagi do postępowania:

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 i wniesione do magazynu żywności. Składający ofertę powinien zapoznać się z rozlokowaniem poszczególnych magazynów i ich specyfikacją. Do dyspozycji Dostawców jest wózek platformowy, który Dostawca winien zdezynfekować każdorazowo przed użyciem. Środki do dezynfekcji są dostępne w miejscu stacjonowania wózka.
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 (wymaganiemi w przetargu), a w przypadku stwierdzenia niezgodności pokrycie pełnych kosztów tego badania.
8. Waga towarów to waga netto-bez opakowania, bez dodanej wody
9. W przypadku niewielkich rozbieżności gramatury pomiędzy produktem oferowanym a oczekiwanym należy w sposób czytelny to oznaczyć przy składaniu oferty, tak by Zamawiający mógł się ustosunkować, czy jest to zmiana istotna, czy dopuszczalna. W takim wypadku cenę należy przeliczyć odpowiednio do wymaganej przez Zamawiającego gramatury sztuki w formularzu cenowym.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia próbek asortymentu w danym Pakiecie, w przypadku gdy złożony w ofercie opis techniczny produktu będzie budził wątpliwość co do zgodności z wymaganiem w OPZ.

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 i posiadać 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/)
5. Dołączenie certyfikatu BRC/IFS dla producenta żywności, w danym Pakiecie, gdzie to wymagane. (Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i opakowań wg specyfikacji BRC – Globalna norma bezpieczeństwa żywności, wydanie 7 z roku 2015 i BRC Packaging – Standard dla producentów opakowań i materiałów opakowaniowych, wydanie 5 z roku 2015 oraz IFS (International Food Standard) – międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności, wydanie 6 z roku 2012)

Dostawy towarów:

1. **Pieczyno-** 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. **Produkty 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. **Art. 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

UWAGA!:

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 16.02.2021r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej