

/pieczętka zamawiającego/

Zał. nr 2.

Eap-2412/8/22/M

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: dostawa różnych produktów spożywczych w 10 Pakietach do magazynu spożywczego Działu Żywnienia na terenie Szpitala Powiatowego w Kolbuszowej.

Pakiet 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 upieczonego na ten cel (nie ze zwrotu pieczywa ze sklepów). Czysta, bez maku, kminku i innych dodatków.	500g	Kg	132
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. Miękiśz 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 najniższą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% Miękiśz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony.	600g	Kg	5068

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 (naturalny zakwas żytni), dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Mięksiz o równomiernym zabarwieniu, widoczne otręby, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześciangu- 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 najniższą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35%. Mięksiz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.	700g	Kg	7038
4	Chleb pszenny	Bez polepszaczy, dobrze wypieczona, krojona, pakowana, z mąki typ 550 (62%). Mięksiz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku sprężysty, nie kruszący się. Kształt zbliżony do sześciangu- 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 najniższą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% . Mięksiz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.	500g	Kg	924
5	Pączek	Sprężysty, pulchny, świeży z nadzieniem o smaku różanym, smażony na świeżym tłuszczu.	80g	szt	60
6	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	6

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 2 - Makarony

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6

1	Makaron razowy	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	600
2	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	500

PAKIET 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 gripą. Transport-chłodnia	10-30 szt.	kg	1 600

Pakiet 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	890

2	Kiełbasa sucha drobiowa	100 g kiełbasy 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	190
3	Korpusy z kurczaka	Tuszką z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie ok. 1kg	kg	465
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	250
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	1600
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	190
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	370
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	1300
9	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	400

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 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 6 – Produkty mrożone

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Brokuły mrożone	Hortex, lub równoważny- Różyczki zwarte, nie kruszące się z niewielką częścią łodygi Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	210
2	Fasolka szparagowa zielona i żółta	Hortex, lub równoważny- cięta, po ugotowaniu pozostaje jędra, strąki bez wybrzuszeń wskazujących na nadmierne wykształcenie nasion. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	kg	320

3	Kalafior	Hortex, lub równoważny- Różyczki czyste, zdrowe, zwarte, dopuszczalna niewielka część łodygi -do 1 cm od różyczki Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	215
4	Marchewka-kostka	Hortex, lub równoważny- niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	100
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/śniegu	0,4-3 kg	Kg	300
6	Szpinak	Hortex, lub równoważny- Cały liść, bez łodyżki, barwa żywo zielona, właściwa dla młodych roślin. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,40-3 kg	Kg	55
7	Truskawka	Hortex, lub równoważny- Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegi	0,4-3 kg	Kg	240
8	Włoszczyzna-paski	Hortex, lub równoważny- Skład: marchew, seler, pietruszka, por w zmiennych proporcjach. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniegu	0,4-3 kg	Kg	75
9	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczka czarna, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	1600
10	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%, woda8%	<10 kg	Kg	750

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 (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 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	1010
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	l	320
3	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	l	10
4	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	l	630
5	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	900
6	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	25
7	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	l	310

8	Mleko	1,5-2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1-5l	l	9750
9	Mleko	UHT, 1,5-2% tłuszczu.	1-5l	l	1200
10	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	280
11	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 17,5g, pakowany w folię, kształt trójkątny lub prostokątny z szynką, z ziołami, kremowy	140g	kg	10
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	40
13	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500-1000 ml	l	1350
14	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	125
15	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	kubek-500g	kg	365
16	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	1100
17	Twaróg sypki	serek ziarnisty chudy lub półtłusty	300-1000g	kg	350

Pakiet 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. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	100
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.	35
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.	250
5	Ciecierzycza	Ziarna zdrowe, duże	500-100 g	kg.	150
6	Cukier	Biały, kryształ	1000g	kg.	2300
7	Cukier puder	Sypki-nie zbrylony	500g	kg.	3
8	Cukier waniliowy		32g	szt.	200
9	Cynamon	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	30

10	Dżem niskosłodzony truskawkowy	Jagar lub równoważny- niskosłodzony, 100 g sporządzone z 35 g lub więcej owoców.	25g	kg.	43
11	Fasola sucha "Jaś tyczkowy"	Ziarna bardzo duże, zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń.	500g	kg.	50
12	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	35
13	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarte, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	200
14	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	1,5
15	Herbata	Golden assam granulowana, indyjska- lub równoważna- o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	75
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.	95
17	Kakao	Gorzkie, ciemne, bez dodatku cukru	100-200g	kg.	1
18	Kasza gryczana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	100
19	Kasza jaglana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	110
20	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	ok. 500g	kg.	500
21	Kasza jęczmienna	Pęczak	ok. 500g	kg.	50
22	Kasza manna	Błyskawiczna	400-500g	kg.	180
23	Kaszka mleczno-ryżowa	z owocami, błyskawiczna, do przygotowywania z letnią wodą	230g	kg.	45
24	Kawa zbożowa	Rozpuszczalna	150g	kg.	10

25	Kecup	łagodny, nie mniej niż 55% przecieru pomidorowego w składzie	ok.500g	kg.	310
26	Kisiel	Winiary, Gelwe lub równoważny- bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wiśniowy	35g	szt.	25
27	Kleik ryżowy	błyskawiczny, do przygotowania z letnią wodą	ok.170g	kg.	20
28	Kminek	opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g.	szt.	80
29	Koncentrat buraczany	Krakus- lub równoważny- smaczny, intensywny, o ładnej buraczanej barwie i zrównoważonym smaku, nie tracący barwy w wysokiej temperaturze.	300 ml.	l	2
30	koncentrat pomidorowy	30% o intensywnej barwie pomidorów i właściwym aromacie, bez konserwantów	800-1000 g	kg.	370
31	konserwa rybna	Filet z makreli w sosie pomidorowym - zawarta masa ryby stanowiąca co najmniej 60% zawartości. W puszcze z otwieraczem	170g	kg.	13
32	Kukurydza konserwowa	Słodka, smaczna, nietwarda, jędrna, pakowana w puszcze z otwieraczem	ok.400g	kg.	180
33	kwasek cytrynowy		20g	szt.	30
34	liść laurowy	cały liść, aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	7g	szt.	125
35	Majeranek	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	8g	szt.	130
36	Majonez	łagodny w smaku, zawartość tłuszczu- nie mniej niż 70%, zawartość żółtek jaj kurzych- nie mniej niż 7%	700-900ml	l	350

37	Mąka pszenna	Uniwersalna np. Szymanowska, Basia lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 480	1000g	kg.	680
38	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	20
39	Mąka żytnia	Do kiszenia żurku bez otrąb	500-1000g	kg.	110
40	Musztarda	Łagodna w smaku	200g	szt.	190
41	Ocet spirytusowy	10%	500ml	szt.	70
42	Ogórek konserwowy	Global, lub równoważny- łagodne w smaku, twarde, jędrne	870g	szt.	70
43	Olej	Uniwersalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia	0,9-1 l.	l	500
44	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	25
45	Otręby pszenne		150g	kg.	30
46	Otręby owsiane		150	kg.	0
47	Papryka mielona	o ładnym naturalnym czerwonym zabarwieniu, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu, oraz dopływ światła. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	170

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.	150
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.	250
50	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	500
51	Pieprz ziołowy	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	650
52	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	400-500 g	kg.	210
53	Płatki owsiane	Górskie	400-1000g	kg.	120
54	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	25
55	Powidło wieloowocowe		290g	kg.	4
56	proszek do pieczenia		30g	szt.	30
57	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna -bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	960g	szt.	90
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.	150
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.	230
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.	25
64	Rodzyнки		100g	kg.	0,2
65	Rosół drobiowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	50
66	Rosół wołowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	30
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.	950
68	Ryż	W saszetkach ok.. 100g	400-500g	kg.	1,2
69	Siemię lniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	9,5
70	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	280
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.	25
72	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziółowy -knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	9g	szt.	200

73	sól	jodowana,	1kg	kg.	620
74	Susz owocowy (wigilijny)	w składzie jabłko, gruszka, śliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	8
75	Śliwka suszone	bez pestek	300-1000 g	kg.	25
76	Tuńczyk-konserwa rybna	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym, z otwieraczem. Masa po odsączeniu 120g	puszka 170g	kg.	3
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.	3600
80	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawartość składników mineralnych -co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	1,5l	szt.	3200
81	Woda mineralna	Średnizmineralizowana niskosodowa gazowana i niegazowana	1,5l	szt.	16000
82	Ziele angielskie	ziarna całe, nie popękane, właściwy aromat, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	100
83	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	40
84	Żelatyna spożywcza	wieprzowa, wydajność 1 szt.-1l.	25 g	kg.	5

Pakiet 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	87
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	150
3	Kiełbasa swojska	Wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Wartość odżywcza w 100g- T-nie więcej niż 30g, B-nie mniej niż 19g	Kg	10
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	460

5	Mięso szynkowe wieprzowe	świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, I klasa, wyodrębniony mięsień czterogłowy (kulka), z młodych sztuk, bez dodatku wody	Kg	260
6	Mięso wieprzowe do mielenia	z łopatki, świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, zwarte, bez wycieku płynu, bez dodatku wody	Kg	460
7	Salceson swojski	Produkt podrobowy wieprzowy grubo rozdrobniony w formie batonu. Wartość odżywcza: T-nie więcej niż 11g, 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	10
10	Słonina	świeża, surowa, bez skóry	Kg	50

Pakiet 10 – Owoce, warzywa i ziemniaki

L.p.	Nazwa produktu	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	2	3	4	5	6
1	Banan	Zdrowe, świeże, bez przebarwień		kg	100

2	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez goryczy	≤ 15 kg	Kg	2750
3	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta	≤ 5 kg	Kg	410
4	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty	≤ 1 kg	Kg	33
5	Jabłka	I gatunek , deserowe, soczyste, winne., wielkość sztuki 90-100g.	5-15 kg	Kg	900
6	Jabłka	I gatunek , zdrowe, kwaśne, przetworowe- wielkość szt. Powyżej 130g.	5-15 kg	Kg	700
7	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, 0,7 kg.		kg	20
8	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste		Kg	1300
9	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta		Kg	100
10	Kapusta kiszona	dobrze ukiszona, bez dodatku innych kwasów, bez marchwi, nie gorzka, np. sandomierska- opakowania do 3 kg	wiaderko, worek 0,4-3 kg	Kg	430
11	Kapusta pekińska	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	300
12	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	125
13	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste		Kg	65
14	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	Kg	3600
15	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twardy, bez dodatku obcych kwasów, np. sandomierskie- opakowanie do 3 kg.	worek lub wiadro 0,5 -3 kg	Kg	605
16	Ogórek świeży	zdrowy, jędrny, czysty		Kg	500
17	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		Kg	37
18	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		Kg	150
19	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	Kg	920
20	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	90
21	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb		Kg	1300
22	Por	zdrowe, ładne, czyste		Kg	200
23	Salata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	180

24	Salata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	190
25	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	Kg	670
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	13000

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 do magazynu. 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 (wymaganiami 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 wymaganym w OPZ.
11. Składający ofertę zobowiązany jest do załączenia certyfikatu BRC/IFS dla producenta żywności – Pakiet 8

IFS Food jest standardem audytowania dostawców/wytwórców dla Handlowców Detalicznych i Hurtowych produktów spożywczych. Służy przede wszystkim celom ujednolicenia kontroli bezpieczeństwa żywności oraz poziomu jakości producentów.

***BRC** – międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności opracowany w 1998 roku przez British Retail Consortium (Wielka Brytania).*

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. **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. **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 czwartki 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.

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

Kryterium	Waga kryterium
	Pkt.
Cena	100

Punkty za I kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:

cena oferty najtańszej

_____ X 100 = liczba punktów

cena oferty badanej

Kolbuszowa 20.04.2022r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej