

**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	Bulka 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	135
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 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% Miękiśz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony.	600g	Kg	5170

3	Chleb graham	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota, dobrze upieczony, z mąki pszennej graham-typ 1850 (30%) i 750 (25%) i maki żytniej (naturalny zakwas żytni), dopuszczalny dodatek drożdży piekarskich. Miękiś 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 pięt. Różnica pomiędzy najniższą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35%. Miękiś po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.	700g	Kg	7280
4	Chleb pszenny	Bez polepszaczy, dobrze wypieczona, krojona, pakowana, z mąki typ 550 (62%). Miękiś 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 pięt. Różnica pomiędzy najniższą a najwyższą kromką nie powinna przekraczać 1,5 cm, a ilość kromek mniejszych nie powinna przekraczać 35% . Miękiś po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.	500g	Kg	952
5	Pączek	Sprężysty, pulchny, świeży nadzieniem o smaku różanym, smażony na świeżym tłuszczu.	80g	szt	60
6	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	10

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	800
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 grypą. Transport-chłodnia	10-30 szt	kg	1900
---	-------	---	-----------	----	------

#### **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	735
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	154
3	Korpusy z kurczaka	Tuszką z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie ok. 1kg	kg	410
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	200
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	1763

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	380
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	310
8	Pieczeń z indyka z żurawiną	W składzie: mięso z indyka co najmniej 83%, żurawina suszona ok. 7%. Forma batona o regularnym kształcie. Zawartość w 100g produktu: 250-270 kcal, T:21g lub mniej, W:nie więcej niż 4,2g, Białko co najmniej 14g, sól nie więcej niż 2,1g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	70
9	Szynka 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	1260
10	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	270

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/śniego	0,4-3 kg	Kg	100
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/śniego	0,4-3 kg	kg	500

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	150
4	Marchewka-kostka	Hortex, lub równoważny- niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	90
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	280
6	Szpinak	Hortex, lub równoważny- Cały liść, bez łodyżki, barwa żywozielona, właściwa dla młodych roślin. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,40-3 kg	Kg	100
7	Truskawka	Hortex, lub równoważny- Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	290
8	Włoszczyzna-paski	Hortex, lub równoważny- Skład: marchew, seler, piertuszkę, por w zmiennych proporcjach. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	280
9	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczka czarna, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	1700

10	Filet z morskoka kapskiego-kostka	Kostki cięte z fileta bez skóry, bez ości, bez dodatków związku fosforu, Zawartość glazury (woda) do 8%. Mięso dobrze sprasowane, po obróbce termicznej pozostające zwarte, jędre. Wielkość kostki 100-110g. Produkt głęboko mrożony glazurowany. Skład: Morskoka kapski filet 92%, woda 8%	<10 kg	Kg	850
----	--------------------------------------	---	--------	----	-----

"Do produkcji mrozonek powinny być użyte produkty najwyższej jakości, w partiach jednolitych odmianowo, o dojrzałości konsumpcyjnej, świeżych, jędrnych, możliwie wyrównanych pod względem wielkości, o intensywniej 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 (nieodjrzałe 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	1250
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	ok. 150 ml	l	350
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	700
5	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	950
6	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	30
7	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	l	350
8	Mleko	1,5-2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1-5l	l	11500
9	Mleko	UHT, 1,5-2% tłuszczu.	1-5l	l	1100
10	Mleko skondensowane niesłodzone	7,5% tłuszczu	0,5	g	10
11	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	350
12	Serek mascarpone	Kremowy – łagodny ,w porcjach 17,5g, pakowany w folię, kształt trójkątny lub prostokątny z szynką, z ziołami, kremowy	250g, 500g	kg	30
13	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	42
14	Serek twarogowy z ziołami lub naturalny	14% tłuszczu plastry	150-500g	kg	50
15	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500-1000 ml	l	1410
16	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	80

17	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierający izomerów trans.	250g,500g	kg	365
18	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	800
19	Twaróg	Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	300
20	Twaróg sypki	Twaróg półtłusty kruszony	300-10000g	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.	75

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.	10
4	Chrzan tarty	Ostry w smaku, niezbyt zakwaszony, jasna, jednolita barwa, np.. Frutico	290g	szt.	170
5	Ciecierzycy	Ziarna zdrowe, duże	500-100 g	kg.	200
6	Cukier	Biały, kryształ	1000g	kg.	2580
7	Cukier puder	Sypki-nie zbrylony	500g	kg.	3
8	Cukier waniliowy		32g	szt.	300

9	Cynamon	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	25
10	Dżem o obniżonej wartości cukru	Gomar Pińczów lub równoważny, sporządzony z co najmniej 40g owoców/100g dżemu, o zawartości cukru nie więcej niż 27 g/100g. Różne smaki, w tym truskawka, malina, owoce leśne, kiwi+agrest	280.	kg.	50
11	Fasola sucha- fasola tyczna- Piękny Jaś	Ziarna bardzo duże-(wielkość suchego ziarna-2cm-2,5cm), zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń	500- 5000g	kg.	100
12	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	60
13	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarte, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	245
14	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	1,2
15	Herbata	Golden assam granulowana, indyjska- lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	93

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.	50
17	Kakao	Gorzkie, ciemne, bez dodatku cukru	100-200g	kg.	5
18	Kasza gryczana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	200
19	Kasza jaglana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	150
20	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	ok. 500g	kg.	500
21	Kasza jęczmienna	Pęczak	ok. 500g	kg.	130
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.	330

26	Kisiel	Winiary, Gelwe lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wisniowy	35g	szt.	11
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.	90
29	Koncentrat buraczany	Krakus- lub równoważny-smaczny, intensywny, o ładnej buraczanej barwie i zrównoważonym smaku, nie tracący barwy w wysokiej temperaturze.	300 ml.	l	1,5
30	koncentrat pomidorowy	30% o intensywnej barwie pomidorów i właściwym aromacie, bez konserwantów	800-1000 g	kg.	385
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.	220
33	kwasek cytrynowy		20g	szt.	60

34	liść laurowy	cały liść, aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	7g	szt.	150
35	Majeranek	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	8g	szt.	360
36	Majonez	łagodny w smaku, zawartość tłuszczu- nie mniej niż 70%, zawartość żółtek jaj kurzych- nie mniej niż 7%	700-900ml	l	410
37	Mąka pszenna	Uniwersalna np.Szymanowska, Basia lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 480	1000g	kg.	760
38	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	30
39	Mąka żytnia	Do kiszenia żurku bez otrąb	500-1000g	kg.	160
40	Musztarda	Łagodna w smaku	200g	szt.	250

41	Oceł spirytusowy	10%	500ml	szt.	120
42	Ogórek konserwowy	Głobal, lub równoważny- łagodny w smaku, twarde, jądrne	870g	szt.	85
43	Olej	Uniwersalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia	0,9-1 l.	l	510
44	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utrąą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	50
45	Otręby pszenne		150g	kg.	25
46	Papryka mielona	o ładnym naturalnym czerwonym zabarwieniu, opakowanie zabezpieczające przed utrąą aromatu, oraz dopływ światła. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	180

47	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.	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	50g	kg.	310
49	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utrąta aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	620
50	Pieprz ziołowy	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utrąta aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	730
51	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	400-500 g	kg.	190
52	Płatki owsiane	Górskie	400- 1000g	kg.	130
53	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	14
54	Powidło wielowocowe		290g	kg.	2
55	proszek do pieczenia		30g	szt.	40

56	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	960g	szt.	30
57	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna- bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	0,2 l	szt.	10
58	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
59	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

60	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.	200
61	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.	300
62	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
63	Rosół drobiowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	10
64	Rosół wołowy	wydajność 9l.ze 180g. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	180g	kg.	10
65	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.	1000
66	Ryż	W saszetkach ok.. 100g	400-500g	kg.	1

67	Siemię Iniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	26
68	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	280
69	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
70	Soda oczyszczona	Wodorowęglan sodu E500ii	50g	szt.	110
71	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziółowy- knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	9g	szt.	260
72	sól	jodowana,	1kg	kg.	750
73	Susz owocowy (wigilijny)	w składzie jabłko, gruszka, sliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	8
74	Śliwka suszone	bez pestek	300-1000 g	kg.	27
75	Tuńczyk-konserwa rybna	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym, z otwieraczem. Masa po odsączeniu 120g	puszka 170g	kg.	17

76	Tymianek	Aromatyczny, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	30
77	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawartość składników mineralnych- co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	1,5l	szt.	800
78	Woda mineralna	Średnizmineralizowana niskosodowa gazowana i niegazowana	1,5l	szt.	17000
79	Ziele angielskie	ziarna całe, nie popękane, właściwy aromat, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	130
80	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	30
81	Żelatyna spożywcza	wieprzowa, wydajność 1 szt.-1l.	25 g	kg.	6

**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	110
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	220
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	400
5	Mięso szynkowe wieprzowe	świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, I klasa, wyodrębniony mięsień czterogłowy (kulka), z młodych sztuk, bez dodatku wody	Kg	330

6	Mięso wieprzowe do mielenia	z łopatki, świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, zwarte, bez wycieku płynu, bez dodatku wody	Kg	550
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-łędźwiowego półtuszy wieprzowej, świeży, z młodych sztuk, bez błon i tłuszczu	Kg	220
9	Szynka tradycyjnie wędzona	Szynka tradycyjnie wędzona, parzona. Wartość odżywcza: B-nie mniej niż 22g, T- nie więcej niż 4g	Kg	150
10	Słonina	świeża, surowa, bez skóry	Kg	50

### **Pakiet 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	125
2	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez gorzkości	≤ 15 kg	Kg	3100
3	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta	≤ 5 kg	Kg	410
4	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty	≤ 500g	Kg	45
5	Jabłka	<b>I gatunek</b> , deserowe, soczyste, winne., wielkość sztuki 90-100g.	5-15 kg	Kg	1150

6	Jabłka	<b>I gatunek</b> , zdrowe, kwaśne, przetworowe-wielkość szt. Powyżej 130g.	5-15 kg	Kg	720
7	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, 0,7 kg.		kg	250
8	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste		Kg	1300
9	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta		Kg	150
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	400
11	Kapusta pekińska	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	450
12	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	130
13	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste		Kg	120
14	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	Kg	3700
15	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twrdy, bez dodatku obcych kwasów, np. sandomierskie-opakowanie do 3 kg.	worek lub wiadro 0,5 -3 kg	Kg	800
16	Ogórek świeży	zdrowy, jędrny, czysty		Kg	500
17	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		Kg	40
18	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		Kg	200
19	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	Kg	1000
20	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	85
21	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb		Kg	800
	Pomidor malinowy	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb		kg	800
22	Por	zdrowe, ładne, czyste		Kg	230
23	Salata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	150

24	Salata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	150
25	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	Kg	730
26	ziemniaki	zdrowe, jadalne, średniej wielkości, jednogatunkowe, smaczne, nie sypkie po ugotowaniu, nie ciemniejące po ugotowaniu, owalne lub okrągłoidalne z płytkimi oczkami.	Worek 15 kg	kg	13500

### **Uwagi do postępowania:**

1. Za prawidłowość reguły 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 dezynfekować 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. 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.
9. 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.
10. 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.*

### **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).

### **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. **Ogólnospożywcze-** 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 23.03.2023r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej