

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	Babka piaskowa	Babka o smaku: cytrynowym, karmelowym lub waniliowym. Wartość odżywcza 100g-476-505kcal, T-ok.. 28-31g, W-ok.. 50g, B-5,60g, sól-0,13g z polewą lub bez	300g	kg	6
2	Bułka graham	Bułka pszenna z widocznym zabarwieniem mąki graham, konsystencja delikatna, zwarta. W składzie mąka pszenna, woda, mąka pszenna graham (32%), nasiona słonecznika, siemię lniane, drożdże, sól	70g	kg	80
3	Bułka pszenna	Bułka o kształcie zbliżonym do okręgu, delikatna zwarta konsystencja o dużych porach, cienka chrupiąca skórka. W składzie: mąka pszenna, woda, zakwas (woda, produkty przemiału pszenicy i żyta, ocet winny, sól, skrobia pszenna), mieszanka (mąka pszenna, dekstroza, cukier, emulgator (mono -i diglicerydy kwasów	120g	kg	130

		tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym), lecytyna sojowa, ekstrakt słod jęczmiennego, zagęstnik (sól sodowa), mąka słodowa jęczmienna, regulator kwasowości (difosforan disodowy), mąka sojowa, enzymy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy), słód jęczmienny, olej rzepakowy, sól, drożdże.			
4	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	26
5	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 sześciangu- równomiernie	700g	Kg	3250

		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. pakowany, krojony.			
6	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 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 najmniejszą a najwyższą	600g	Kg	1100

		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.			
7	Chleb pszenny	Wart. Odżywcza 100g produktu kcal-197, T-1,28g, w tym kw.t. nas-1,5g, W-52g, w tym cukry 14,9g, B-5,7, sól-1,8g	500g	Kg	1500
8	Chleb żytni bez drożdży	Bez konserwantów, bez polepszaczy, dobrze wypieczony, skórka przylegająca do miękiszu, bez pęknięć, barwa ciemno złota.Składniki: Zakwas żytni (32%-(mąka żytnia18%, woda), woda, mąka żytnia 2000-20%, mąka żytnia 750-16%, sól Mięksiz 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	600g	kg	1000

		najmniejszą 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.			
9	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	5

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	Różne kształty: muszelki, kolanka, świderki, nitki, łazanki i inne- nie rozklejający się w czasie gotowania, po ugotowaniu zachowujący właściwy kształt. Skład: mąka pszenna makaronowa typ 450, przyprawa: kurkuma, jaja- 4szt/1 kg mąki	500-1000g	kg	560

2	Makaron pełnoziarnisty	Różne kształty: muszelki, kolanka, świderki, nitki, łazanki i inne- nie rozklejający się w czasie gotowania, po ugotowaniu zachowujący właściwy kształt, Skład: mąka z przenicy durum, woda. Produkt może zawierać jaja	500-1000g	kg	200
---	------------------------	---	-----------	----	-----

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	1160

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	280
2	Filet z piersi indyka	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie ok. 1kg	kg	275

3	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	150
4	Korpusy z kurczaka	Tuszką z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie ok. 1kg	kg	130
5	Lisówka sucha drobiowa	Firma Nik Pol. Lub równoważna-kiełbasa drobiowo-wieprzowa , grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona. Składniki : filet z kurczaka , mięso wieprzowe, sól, przyprawy naturalne , cukier , substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100 g produktu użyto 131 g filetu z kurczaka i 5 g mięsa wieprzowego . Produkt Bezglutenowy. Wartość odżywcza w 100 g produktu: kcal – 138, T– 4,5 g, w tym kwasy tł. Nasycone 1,4 g, W– 1 g w tym cukry – 0,7, B– 23 g, sól – 2,8g		kg	180
6	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	300
7	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	850

8	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	250
9	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	180
10	Polędwica Delikatna	Firma Nik Pol. lub równoważna- produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony. Produkt Bezglutenowy. Składniki : mięso z kurczaka 87%, mięso wieprzowe 10 %, sól , cukier, przyprawy naturalne, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy , polifosforan sodu, , substancja konserwująca :azotyn sodu. Wartość odżywcza w 100 g produktu : kcal-142, T– 6,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone -3 g, W– 0,6 g, w tym cukry – 0,6 g, B– 20 g, sól – 1.9 g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	200

11	Polędwica piersi indyka	Wytwarzana z wysokiej jakości fileta indyka (96% lub więcej). Delikatna w smaku, konsystencja zwarta, dająca się łatwo kroić na cienkie plastry.Produkt bezglutenowy	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	150
12	Salceson drobiowy	Firma Nik Pol lub równoważna- w składzie: mięso z kurczaka, żelatyna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne. Na 100 g zużyto 125 g mięsa z kurczaka. Produkt bezglutenowy. Wartości odżywcze w 100 g produktu: kcal -149 kcal, T-6,6 g, w tym kwasy tł nasycone 2,2 g, W- 0 g, B-22 g, Sól- 2,3 g.	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	50

13	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	300
14	Szynkowa z Bobrownik	Firma Nik Pol. lub równoważna- kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Składniki: szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne , cukier , substancja konserwująca: azotyn sodu , naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania na 100 g użyto 113 g szynki wieprzowej. Produkt bezglutenowy. Wartość odżywcza w 100 g produktu: kcal -118, T– 2,9 g , w tym kwasy tłuszczowe nasycone -1.2 g, W- 0 g, w tym cukry – 0 g, B– 22 g, Sól – 1.8 g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo		150
15	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	50

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 źródłana

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

1	Woda źródłana	Niegazowana	5-10l	I	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	200
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	90
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	80
4	Marchewka-kostka	Hortex, lub równoważny-niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	100
5	Marchewka mini	Hortex, lub równoważny-niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	kg	100

6	Mieszanka warzywna wieloskładnikowa	Hortex, lub równoważny-w zmiennych proporcjach: kalafior (widoczne różyczki), fasolka szparagowa (cięta-1,5 3 cm) zielona, marchewka (kostka lub plastry), brukselka (cała), groszek (cały). Zawarte warzywa powinny być jakości odpowiadającej opisowi pojedynczych warzyw Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	240
7	Szpinak	Hortex, lub równoważny-Cały liść, bez łodyżki, barwa żywozielona, właściwa dla młodych roślin. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,40-3 kg	Kg	120
8	Truskawka	Hortex, lub równoważny-Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	70
9	Włoszczyzna-paski	Hortex, lub równoważny-Skład: marchew, seler, pietruszka, por w zmiennych proporcjach. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	50
10	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczka czarna, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	920
11	Filet z miruny patagońskiej	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, jędrne.Wielkość kostki 100-110g. Produkt głęboko mrożony glazurowany. Skład: Miruna patagońska filet 92%, woda8%	<10 kg	Kg	150

12	Filet z morszczuka 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, jędrne. Wielkość kostki 100-110g. Produkt głęboko mrożony glazurowany. Skład: Morszczuk kapski filet 92%, woda 8%	<10 kg	Kg	150
----	-------------------------------------	---	--------	----	-----

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 (nadgnię, spleśniałe, przebarwione), w nieodpowiednim stopniu dojrzałości (nieodojrzałe i przejrzałe), z uszkodzeniami mechanicznymi, z zanieczyszczeniami. Po zamrożeniu warzywa powinny pozostawać sypkie. Dopuszczalny jest niewielki szron wynikający z technologii produkcji. Niedopuszczalna jest zawartość wolnego śniegu lub lodu. Produkty powinny być suszone przed mrożeniem.

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

Pakiet 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	100g	l	300
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	100g	l	90
3	Jogurt kuchmistrza	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych- skła. Odżywcze w 100g-64 kcal, T-3g, w tym kw. Tł. Nasycone 2g, W-5,3g, w tym cukry- 5,3g, B-3,9g, si-0,10g	1l	l	370

4	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	l	400
5	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	l	140
6	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	l	30
7	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	l	260
8	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	180
9	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	15
10	Masło Śmietankowe o obniżonej zawartości tłuszczu	W kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 60%	kostka 200g	kg	200
11	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	l	100
12	Mix tłuszczowy do smarowania pieczywa 68% tłuszczu	Mieszanka 50% tłuszczu mlecznego i 18% oleju rzepakowego	Kostka 200g	kg	200
13	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1l	l	6000

14	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	5l	l	4000
15	Mleko	UHT, 1,5% tłuszczu.	1l	l	400
16	Mleko skondensowane niesłodzone	7,5% tłuszczu	0,5	kg	10
17	MLEKO UHT	0,50%	1L	l	100
18	Mozarella mini	Składniki sera: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej.	150g	kg	22
19	ser sałatkowo-kanapkowy kostka	WART. ENERGETYCZNA 100g: 190 KCAL, TŁUSZCZ: 12 G, WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G, SÓL: 3,0 G	2kg	kg	16
20	ser sałatkowo-kanapkowy kostka	WART. ENERGETYCZNA 100g: 190 KCAL, TŁUSZCZ: 12 G, WĘGLOWODANY: 7,5 G, BIAŁKO: 13 G, SÓL: 3,0 G	600g	kg	8
21	Ser solankowy w plastrach	Np. Favita plastry lub równoważny- Ser solankowy 75% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), masło, woda, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny – bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, mleko w proszku odtłuszczone, sól-naturalny, ziołowy, paprykowy	150g	kg	140
22	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	16

23	Ser tyłżycki plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	1000g	kg	15
24	Ser tyłżycki plastry	Składniki: <u>mleko</u> , sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	150-300g	kg	11
25	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	11
26	Serek homogenizowany bez laktozy	Składniki: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, enzym: laktaza.	150g	kg	2
27	Serek mascarpone	Kremowy – łagodny , pakowany w kubeczki 250 i 500g	250g, 500g	kg	10
28	Serek twarogowy z ziołami lub naturalny	14% tłuszczu plastry	150-500g	kg	10
29	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	260
30	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	500g	kg	265
31	Skyr owocowy	Truskawka-banan 0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	340
32	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500ml	l	100
33	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	1000ml	l	300

34	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	90
35	Tłuszcz roślinny do smarowania	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	250g,500g	kg	50
36	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	200
37	Twaróg	Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	500
38	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:110 kcal, Białko: 9,0 g, Tłuszcz: 6,5 g/r w tym kw. tł. nasycone: 4,2 g/r, Węglowodany: 4,0 g, w tym cukry: 4,0 g, Sól: 0,1 g	500g	kg	30
39	Twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu	Wart. Energetyczna 100g:110 kcal, Białko: 9,0 g, Tłuszcz: 6,5 g/r w tym kw. tł. nasycone: 4,2 g/r, Węglowodany: 4,0 g, w tym cukry: 4,0 g, Sól: 0,1 g	1000-8000g	kg	70
40	Twaróg sypki	Twaróg półtłusty kruszony	300-10000g	kg	200

Pakiet 8- Produkty Ogólnospożywcze

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

1	Bazylia	Aromatyczna, czysty liść- bez łodygi, opakowanie zabezpieczające przed utrąatą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	48
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.	44
3	Budyń-różne smaki	Winiary lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l mleka	35g	szt.	5
4	Chrzan tarty	Ostry w smaku, niezbyt zakwaszony, jasna, jednolita barwa, np.. Frutico	110-300g	kg.	30
5	Ciecierzyc	Ziarna zdrowe, duże	500-100 g	kg.	110
6	Cukier	Biały, kryształ	1000g	kg.	400

7	Cukier puder	Sypki-nie zbrylony	500g	kg.	2
8	Cukier waniliowy		32g	szt.	50
9	Cynamon	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	40
10	Dżem o obniżonej wartości cukru	Gomar Pińczów lub równoważny, sporządzony z co najmniej 40gowoców/100g dżemu, o zawartości cukru nie więcej niż 27 g/100g. Różne smaki, w tym truskawka, malina, owoce leśne, kiwi+agrest	25g	kg.	3
11	Dżem o obniżonej wartości cukru	Gomar Pińczów lub równoważny, sporządzony z co najmniej 40gowoców/100g dżemu, o zawartości cukru nie więcej niż 27 g/100g. Różne smaki, w tym truskawka, malina, owoce leśne, kiwi+agrest	280.	kg.	10
12	Fasola sucha- Jaś tyczny duży lub fasola duża Lima	Ziarna bardzo duże- (wielkość suchego ziarna-2cm-2,5cm), zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń	500-2000g	kg.	20

13	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	5
14	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarte, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	70
15	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	0,5
16	Herbata	Golden assam granulowana, indyjska- lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	30
17	Herbata	Herbata czarna liściasta duży liść, np. Dilmah, Sir Adalbert's lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	10
18	Imbir	mielony, np. Kamis lub równoważna-zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	15g	szt	25
19	Jarzyńska	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.	40
20	Kakao	Gorzkie, ciemne, bez dodatku cukru	100-200g	kg.	0,4
21	Kasza gryczana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	20

22	Kasza gryczana biała	Nie palona	500g	kg.	65
23	Kasza jaglana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	400-500g	kg.	100
24	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	ok. 500g	kg.	260
25	Kasza jęczmienna	Pęczak	ok. 500g	kg.	50
26	Kasza kukurydziana	Nie kaszka	500g	kg.	40
27	Kasza manna	Błyskawiczna	400-500g	kg.	70
28	Kaszka mleczno-ryżowa	z owocami, błyskawiczna, do przygotowywania z letnią wodą	230g	kg.	12
29	Kawa zbożowa	Rozpuszczalna	150g	kg.	10
30	Kecup	łagodny, nie mniej niż 55% przecieru pomidorowego w składzie	ok.500g	kg.	120
31	Kisiel	Winiary lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wiśniowy	35g	szt.	3

32	Kleik ryżowy	błyskawiczny, do przygotowania z letnią wodą	ok.170g	kg.	4
33	Kminek	opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g.	szt.	40
34	Koncentrat buraczany	Krakus- lub równoważny- smaczny, intensywny, o ładnej buraczanej barwie i zrównoważonym smaku, nie tracący barwy w wysokiej temperaturze.	300 ml.	l	1,2
35	koncentrat pomidorowy	30% o intensywnej barwie pomidorów i właściwym aromacie, bez konserwantów	800-1000 g	kg.	200
36	koncentrat pomidorowy	30% o intensywnej barwie pomidorów i właściwym aromacie, bez konserwantów	800-1000 g	kg.	70
37	konserwa rybna	Filet z makreli w sosie pomidorowym - zawarta masa ryby stanowiąca co najmniej 60% zawartości. W puszcze z otwieraczem	170g	kg.	15
38	Kukurydza konserwowa	Słodka, smaczna, nietwarda, jędrna, pakowana w puszcze z otwieraczem	ok.400g	kg.	60

39	Kurkuma	np.. Kamis lub równoważna- charakterystyczny dla przyprawy smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS		szt	50
40	kwasek cytrynowy		20g	szt.	20
41	liść laurowy	cały liść, aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	7g	szt.	60
42	Lubczyk	np.. Kamis lub równoważna- charakterystyczny dla przyprawy smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS		szt	100
43	Majeranek	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	8g	szt.	120
44	Majonez	łagodny w smaku, zawartość tłuszczu- nie mniej niż 70%, zawartość żółtek jaj kurzych- nie mniej niż 7%	700-900ml	l	120

45	Masło orzechowe	100%orzeszków, kremowe, bez dodatków, bez kawałków orzeszków	300-500g	kg.	20
46	Mąka pszenna	Uniwersalna np.Szymanowska, Basia lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 480	1000g	kg.	300
47	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	5
48	Mąka żytnia	Do kiszenia żurku bez otrąb	500-1000g	kg.	60
49	Mus antybaton	np. Łowicz lub równoważny o smaku: kakao+orzech Wartość odżywcza 100g:kcal-92, T-3,3g, w tm kwasy nasycone-0,3g, W-12g, w tym cukry11g, B-3g, sól- 0	100g	kg.	240
50	Mus owocowy II śniadanie	Truskwaka-banan	100g	kg.	180
51	Musztarda	np. Develey stołowa lub równoważna- łagodna w smaku	210g	kg.	36
52	Ocet spirytusowy	10%	500-1000ml	l	50
53	Ocet winny	np. Kamis lub równoważny-Wartość	250ml	l	5

		energetyczna (kcal) 20, Węglowodany (g) 0.5			
54	Ogórek konserwowy	Global, lub równoważny- łagodne w smaku, twarde, jędrne	870g	szt.	10
55	Olej rzepakowy	Np.. Kujawski lub równoważny- uniwersalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno,	1l	l	280
56	Olej słonecznikowy tłoczony na zimno BIO	np. HORECA BIO PLANETE lub równoważny WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 ml Wartość energetyczna - 3404 kJ/828 kcal Tłuszcz - 92 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 10 g Węglowodany - 0 g w tym cukry - 0 g Białko - 0 g Sól - 0 g	Opakowanie z kranikiem 3l	l	90
57	Oliwa z oliwek	z pierwszego tłoczenia uzyskana wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, np.. Kier	0,5-1l	l	40
58	Oliwki czarne	Drylowane, np Kier lub równoważne, Składniki:oliwki, woda, sól, regulator kwasowości-kwas cytrynowy-smaczne, łagodne, niezbyt słone	935g z zalewą, po odsączeniu 455g	kg.	4
59	Oliwki zielone	Drylowane, np Kier lub równoważne, Składniki:oliwki, woda, sól, regulator kwasowości-kwas cytrynowy-smaczne, łagodne, niezbyt słone	935g z zalewą, po odsączeniu 455g	kg.	25

60	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	
61	Otręby owsiane	np.. Sante lub równoważna-Wartość odżywcza 100g Wartość energetyczna 1790 kJ / 425 kcal Tłuszcz 7 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g Węglowodany 66 g w tym cukry 1,5 g Błonnik 15 g Białko 17 g Sól 0,01 g	150g	kg.	15
62	Otręby pszenne	np.. Sante lub równoważna-Wartość energetyczna: 1145 kJ / 276 kcal Tłuszcz: 4,7 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g Węglowodany: 20,1 g w tym cukry: 2,5g Błonnik: 43,6 g Białko: 16,5 g Sól: 0,025 g	150g	kg.	15
63	Owsianka z owocami- banan+truskawka	np.Lubella lub równoważna-bez dodatku cukru, Wartość odżywcza 100 g produktu:kcal- 94, T- 2,5 g, w tym kwasy nasycone: 1,6 g,W- 15 g, w tym cukry: 9,7 g, B- 1,9 g, sól: 0 g.	100g	kg.	100

64	Owsianka z owocami-malina+daktyle	np.. Lubella lub równoważna-bez dodatku cukru, Wartości odżywcze 100g:Kcal- 83, Tłuszcz 2,3g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2g, Węglowodany 12g, w tym cukry 8,3g, Białko 2g, Sól 0g	100g	kg.	100
65	Papryka mielona	o ładnym naturalnym czerwonym zabarwieniu, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu, oraz dopływ światła. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	25
66	Passata	np. Primo Gusto lub kier lub równoważna art. Odżywcza 100g-24-27kcal, T-0,2-0,5g,W-3,5-4g, w tym cukry-3,5-4g, B-1,2-1,5g sól-0,4-05g, Składniki: przetarte pomidory, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	680g-720ml	l	90
67	Pasta tahini	100%sezam-bez dodatków	300-100g	kg.	4
68	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.	40
69	Pasztet drobiowy	Podlaski lub równoważny- zawartość mięsa z kurcząt nie mniej niż 38%, bez dodatku innych gatunków mięs i	50g	kg.	120

		pochodnych, smaczny, o łagodnym smaku			
70	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	200
71	Pieprz ziołowy	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	280
72	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	400-500 g	kg.	60
73	Płatki kukurydziane	np. Nestle lub równoważne-chrupiące, kruche, delikatne. Wart. Odżywcza 100g:kcal-382, T-1,4, w tym kw. Nasycone 0,5g, W-82,9g, w tym cukry-8,8g, Błonniuk-4,2g, B-7,4g, Sól-1,33g	600g	kg.	10
74	Płatki kukurydziane bez glutenu	np. Nestle lub równoważne-chrupiące, kruche, delikatne. Wart. Odżywcza 100g:kcal-382, T-1,4, w tym kw. Nasycone 0,5g, W-82,9g, w tym cukry-8,8g, Błonniuk-4,2g, B-7,4g, Sól-1,33g	250g	kg.	6
75	Płatki owsiane	Górskie, np. Młyny Stoisław lub równoważne-Wartość energetyczna 1580 kJ/376 kcal Tłuszcz: 7,2 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g Węglowodany: 62,4 g	500g	kg.	80

		w tym cukry 0,9 g Błonnik 6,9 g Białko 11,9 g Sól 0,01 g			
76	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	10
77	Pomidory suszone, w oleju	Np. Rolnik lub równoważne-łagodne w smaku, miękkie	800g netto, po odsączeniu 480g	kg.	15
78	Powidła śliwkowe		290g	kg.	2,5
79	proszek do pieczenia		30g	szt.	20
80	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna-bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	960g	szt.	6
81	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna-bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	0,2 l	szt.	10
82	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.	25
83	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do potraw z fasoli-Kamis lub równoważna-zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent	20g	szt.	25

		posiada certyfikat BRC/IFS			
84	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.	100
85	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.	100
86	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
87	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.	520
88	Ryż	W saszetkach ok.. 100g	400-500g	kg.	2
89	Ryż brązowy			kg.	30
90	Ryż czerwony			kg.	10

91	Siemię lniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	50
92	Siemię lniane mielone	Mielone		kg.	5
93	Soczewica czerwona		0,5-1kg	kg.	45
94	Soda oczyszczona	Wodorowęglan sodu E500ii	50g	szt.	40
95	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	150
96	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.	80
97	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziolowy-knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	9g	szt.	200
98	sól	jodowana,	1kg	kg.	400
99	Susz wigilijny	w składzie jabłko, gruszka, sliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	0
100	Śliwka suszone	bez pestek	300-1000 g	kg.	20
101	Tuńczyk-konserwa rybna	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym, z	puszka 170g	kg.	5

		otwieraczem. Masa po odsączeniu 120g			
102	Tymianek	Aromatyczny, opakowanie zabezpieczone przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	25
103	Wafle wielozbożowe		ok.. 100g	szt	10
104	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawatość składników mineralnych- co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węglą- nie więcej niż 1500 mg/l	1,5l	szt.	1500
105	Woda mineralna	Średniozmineralizowana niskosodowa gazowana i niegazowana	1,5l	szt.	5000
106	Ziele angielskie	ziarna całe, nie popękane, właściwy aromat, opakowanie zabezpieczone przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	60
107	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utrata aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	25
108	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 Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	10
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 Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	50
3	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 Pakowane w atmosferze modyfikowanej	kg	70
4	Kiełbasa swojska	Wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Wartość odżywcza w 100g- T-nie więcej niż 30g, B-nie mniej niż 19g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	5

5	Kiełbasa szynkowa extra	Kiełbasa wieprzowa-grubo rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Średnica produktu-100mm. Wart. Odżywcza 100g. Kcal-118, T-3,5g w tym kw. Tł. Nienasycone1,2g, B-19g, sól-2g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	kg	80
6	Mięso szynkowe wieprzowe	świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu, I klasa, wyodrębniony mięsień czterogłowy (kulka), z młodych sztuk, bez dodatku wody Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	140
7	Mięso wieprzowe do mielenia	z łopatki, świeże, pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, zwarte, bez wycieku płynu, bez dodatku wody Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	60
8	Mięso wołowe na gulasz	Udziec, pręga tylna, antrykot, łopatka lub karkówka-bez kości, bez przerostów tłuszczu, świeże, z młodych sztuk, Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	250
9	Mięso z udźca wołowego	Bez kości, bez przerostów tłuszczu, żyłek, błon, świeże, z młodych sztuk, starannie wycięty mięsień Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	120
10	Salceson swojski	Produkt podrobowy wieprzowy grubo rozdrobniony w formie batonu. Wartość odżywcza: T-nie więcej niż11g, B- nie mniej niż16g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	5

11	Schab wieprzowy bez kości	mięsień wycięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wieprzowej, świeży, z młodych sztuk, bez błon i tłuszczu Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	180
12	Słonina	świeża, surowa, bez skóry Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	2
13	Szynka tradycyjnie wędzona	Szynka tradycyjnie wędzona, parzona. Wartość odżywcza: B-nie mniej niż 22g, T- nie więcej niż 4g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	80

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	Awokado	Np odmiana Fuerte- kolor powinien być jasno zielony, o jednolitej barwie bez żadnych ciemniejszych plam, powinien być miękki i mieć sprężystą skórkę, która po naciśnięciu wraca do swojego poprzedniego kształtu, kolor owocu po wyjęciu szypułki powinien być jasno-żółty lub jasno-zielony. Niedopuszczalne są plamki lub ciemno brązowy kolor. Szypułka powinna być łatwa do wyjęcia, po przekrojeniu owoc powinien mieć lekko żółte zabarwienie od strony pestki do zielonkawego przy skórce	wielkość sztuki ok. 180g	kg	320
2	Banan	Owoc dojrzały, bez przebarwień, uszkodzeń skóry, śladów pleśni czy innych zanieczyszczeń. końcówki banana – nie powinny być pokryte białym nalotem, pleśnią, nie powinny być mokre.	wielkość sztuki 150-160g	kg	180
3	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez goryczy	≤ 15 kg	Kg	1200
4	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrośnięta, czysta	≤ 5 kg	Kg	180
5	Cebula czerwona	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrośnięta, czysta		kg	7
6	Cukinia	Świeża, jędrna, twarda, w intensywnie zielonym kolorze młode, skórka delikatna, a gniazda	Długość sztuki 15-25 cm	kg	15

		nasienne mało wyrośnięte i subtelne w smaku.			
7	Cytryny	Owoce świeże, jędrne, soczyste z cienkąskórką, nie dopuszcza się owoców o zbyt miękkiej lub gąbczastej strukturze		kg	250
8	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty	≤ 500g	Kg	25
9	Dynia	Odmiana Hokkaido, owoc dojrzały, gładka skórka o jednolitej barwie, bez plam		kg	60
10	Granat	Owoc zdrowy, jędry, świeży, dojrzwały o jednolitej, ciemnoczerwonej barwie. Skórka nie powinna być przesuszona, ale lekko sprężysta i błyszcząca		kg	5
11	Imbir	Korzeń imbiru owinięty być jędry, pozbawiony nadmiaru bruzd i uszkodzeń, kolor skórki jasnoszary i jednolity, niedopuszczalne są przebarwienia, nadmiar uszkodzeń oraz wysuszona, pomarszczona skórka		kg	1
12	Jabłka	I gatunek , deserowe, soczyste, winne, bez ości, pęknięć, uszkodzeń, nakotów chorobowych- gatunek właściwy dla sezonu, np. papierówka, jonagolt, golden delicious, cortland, gala, cortland, antonówka, gala, ligol, lobo, rubin, szampion, koksa	wielkość sztuki 90-100g.	Kg	660
13	Jabłka	I gatunek , zdrowe, kwaśne, przetworowe, np. Szara reneta, boskop	wielkość szt. Powyżej 130g.	Kg	400
14	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, o idealnie białym kolorze	wielkość sztuki- bez liści ok 700g	kg	140
15	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste	Wielkość sztuki 1,5-2 kg	Kg	520

16	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta	waga sztuki 1-1,5kg	Kg	75
17	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	160
18	Kapusta pekińska	Zdrowa, świeża, jędrna, czysta	wielkość sztuki 500-800g	Kg	200
19	Kapusta włoska	Świeże główki, zdrowe, jędrne liście, lekko ubite główki	800-1200g	kg	50
20	Kielki brokuła	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	8
21	Kielki pora	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	8
22	Kielki z lucerny	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	8
23	Kielki rzodkiewki	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	8
24	Kielki słonecznika	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	8

25	Kiwi	Owoc kiwi powinien być dość twardy, jędrny, ale delikatnie uginać się po lekkim naciśnięciu. Skórka naprężona, nie może być miękka i pomarszczona	Wielkość sztuki 100-120g	kg	70
26	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	160
27	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste		Kg	180
28	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	Kg	2600
29	Mix sałat	Mieszanka delikatnych sałat w różnych kombinacjach, atrakcyjna kolorystycznie, w zestawie co najmniej 3 rodzaje sałat. Listki rozdrobnione, zdrowe-bez przebarwień, jędrne, nie zwiędnięte, czyste, gotowe do podania	100-500g	kg	80
30	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twrdy, bez dodatku obcych kwasów, np. sandomierskie-opakowanie do 3 kg.	worek lub wiadro 0,5 -3 kg	Kg	370
31	Ogórek zielony	zdrowy, jędrny, czysty		Kg	420
32	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		Kg	200
33	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		Kg	110
34	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	Kg	650
35	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	60
36	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb	wielkość sztuki ok 140-160g	Kg	620
37	Pomidor koktajlowy	Okrągły, dojrzały owoc, z cienką delikatną skórką, soczystym miąższem, odmiana: cherry, black cherry, czereśniowy, malinowy, kolor i smak właściwy dla odmiany	100-3000g	kg	200
38	Pomidor malinowy	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb	wielkość sztuki ok 140-160g	kg	620

39	Por	zdrowe, ładne, czyste		Kg	120
40	Roszponka	Młode listki różnych odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia	100-500g	kg	40
41	Rukola	Młode listki różnych odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia		kg	80
42	Rzodkiew biała			kg	80
43	Rzodkiewka	Z polskich upraw, młode pęczki. Liści młode, nadające się do bezpośredniego wykorzystania kulinarnego lub rzodkiewki pozbawione liści	w pęczkach lub w woreczkach-100-500g	kg	5
44	Salata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		Kg	200
45	Salata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	240
46	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	Kg	500
47	Seler naciowy	seler o zwartej główce, z czystymi, nieuszkodzonymi, niezbyt grubymi łodygami. Powinny być twarde, liście zaś jędrne i zielone	wielkość sztuki 400-800g	kg	10
48	Szczypiorek	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty	pęczek-50-300g	kg	1
49	Szpinak	Młode listki różnych odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia	100g	kg	80
50	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	7000

Uwagi do postępowania:

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada składający ofertę. Proszę na nowo ustawić reguły w arkuszu kalkulacyjnym
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 rozłokowaniem 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, 4, 6, 7, 9 powinny być złożone wraz z ofertą. W przypadku pozostałych pakietów powinny być dostarczone, w wersji papierowej lub elektronicznej, niezwłocznie po wezwaniu przez Zamawiającego w terminie nie przekraczającym 7 dni od wezwania drogą elektroniczną lub telefonicznie.
6. Podczas przeliczania produktów ze sztuk na kilogramy Składający ofertę jest zobowiązany do przeliczania oferowanego produktu w taki sposób, żeby wartość po zaokrągleniu w żadnym wypadku nie przekraczała oferowanej ceny za 1 kg.

Formularz cenowy pakietu 3 posiada arkusz 2, w którym przeliczono przykładowe przeliczenie ceny jaj ze sztuki na kilogramy przy założeniu stawki Vat 5%. Jest to „pomocnik”, nie jest formalnym załącznikiem i wykorzystanie go nie jest obligatoryjne, ma on wyłącznie ułatwić wyliczenie ceny kilograma produktu

7. 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.
8. Wszystkie produkty powinny pochodzić z krajów UE, chyba że dla jakiegoś produktu nie występuje równoważnik europejski. Nie dopuszcza się produktów wytwarzanych na terytorium państw znajdujących się w stanie wojny, ze względu na zagrożenie braku właściwych kontroli jakościowych produktów.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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).

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 w poniedziałki i czwartki 7:40- 9:00
6. **Ryby mrożone** - w następny dzień złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki i czwartki 7:40-9:00
7. **Nabiał-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00
8. **Ogólnospożywcze-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia, najczęściej w czwartki do magazynu produktów suchych w godzinach 7:40-12:00
9. **Mleko-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00, bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni.
10. **Mięso i wędliny-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00
11. **Warzywa, owoce, ziemniaki-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia 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 04.04.2024r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej