

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	10
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	120
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 przemiały pszenicy i żyta, ocet winny, sól, skrobia pszenna), mieszanka (mąka pszenna, dekstroza, cukier, emulgator (mono -i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym), lecytyna sojowa, ekstrakt słodu jęczmiennego, zagęstnik (sól sodowa), mąka słodowa jęczmienna, regulator kwasowości (difosforan disodowy), mąka sojowa, enzymy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy), siód jęczmienny, olej rzepakowy, sól, drożdże.	120g	kg	30

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	60
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 sześcianu- równomiernie wyrosnięty 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%. Miękkisz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie. pakowany, krojony.	700g	Kg	6750
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 sześcianu- równomiernie wyrosnięty 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% Miękkisz po lekkim naciśnięciu powinien wrócić do stanu pierwotnego. Kromki bez trudu oddzielające się od siebie, pakowany, krojony.	600g	Kg	3840
7	Chleb pszenny	Wart. Odżywcza 100g produktu kcal-197, T-1,28g, w tym kw.t. nas-,15g, W-52g, w tym cukry 14,9g, B-5,7, sól-1,8g	500g	Kg	3045

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 żytnia 18%, 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 sześciianu- 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 piętpek. Różnica pomiędzy 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.	600g	kg	2000
9	Drożdże piekarskie	świeże	100-500g	Kg	11
10	Pączek	Sprężysty, pulchny, świeży z nadzieniem o smaku różanym, smażony na świeżym tłuszczu.	80g	szt	80

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	900

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 przynicy durum, woda. Produkt może zawierać jaja	500-1000g	kg	550
---	------------------------	---	-----------	----	-----

Pakiet 3- Jajka

L.p.	Cechy produktu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Ilość (jednostek miary)
1	3	4	5	6
1	Jaja świeże, średnia wielkość 66g, pochodzące z chowu klatkowego, bez pęknięć, bez zabrudzeń. Każde jajko musi posiadać numer identyfikacyjny. Jaja muszą być naświetlane (dezynfekowane) promieniami UV. Ferma powinna być wolna od salmonelli, ferma zabezpieczona przed ptasią grypą. Niedopuszczalne są jaja nieoznakowane, pęknięte, brudne, posiadające nalot pleśni. Towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe wynikające z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych. Do każdej dostawy powinien być dołączony HDI Transport-chłodnia	10-30 szt	kg	2100

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 1-1,5 kg	kg	660
2	Filet z piersi indyka	Element obejmujący mięsień piersiowy bez skóry, bez kości, chrząstek	Opakowanie 1,5-2,5 kg	kg	520
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	300
4	Korpusy z kurczaka	Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	200

5	Mięso udowe z indyka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda indyczego skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczzenie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	380
6	Mięso udowe z kurczaka	Mięso powstałe w wyniku usunięcia z uda kurczaka skóry, kości udowej i chrząstki, oraz doczyszczzenie z warstwy tłuszczu podskórnego.	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	1510
7	Udko (noga) z kurczaka świeża	Element obejmujący kość udową, piszczelową i strzałkową wraz z przylegającymi mięśniami i skórą waga sztuki 260-280g	Opakowanie 1-1,5 kg	kg	640
8	Parówki 100 % z kurczaka	Tarczyński lub równoważny-składniki:mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne, Ze 100 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu. produkt może zawierać: soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę. Nie dopuszcza się dodatku mięsa i tłuszczu wieprzowego, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (Opakowanie< 1kg.)Wartość odżywcza na 100 g: E 217 kcal, T 17 g w tym kw. Tł. Nasyt. 5,6 g, W 2,0 g w tym cukry <0,5 g, B 14 g, Sól 2,2 g	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	410
9	Szynka z pasieki	Nik-Pol lub równoważna-Składniki: filet z kurczaka 78%,udko z kurczaka 18% sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY Wartość odżywcza w 100g produktu: E 104 kcal (5 %), T 3,0 g (4 %), W 0 g (0 %) B 19 g (38 %) Sól 2,2 g (37 %).	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo		750
10	Polędwica z pasieki	Nik-Pol lub równoważna-Składniki: filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. OSŁONKA NIEJADALNA. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W 0 g (0 %), B 19 g (38 %), Sól 2,1 g (35 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	750
11	Salceson drobiowy	Np.. Salceson drobiowy z Bobrownik lub równoważny-mięso drobiowe z kurczaka, żelatyna wieprzowa, przyprawy naturalne, só. Ze 125g mięsa wyprodukowano 100g. Produktu	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	140

12	Kiełbasa szynkowa drobiowa	Np. szynkowa dębowa NikPol lub równoważna- Składniki: mięso z kurczaka 82%, woda, sól, aromaty, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość odżywcza w 100g produktu: E 98 kcal (5 %), T 2,4 g (3 %), W 1,4 g (1 %), B 18 g (36 %), Sól 2,4 g (41 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo	kg	400
13	Kiełbasa szynkowa	Np. Szynkowa z Bobrownik lub równoważna-Składniki: szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 113g szynki wieprzowej. PRODUKT BEZGLUTENOWY, Wartość odżywcza w 100g produktu: E 118 kcal (6 %), T 2,9 g (4 %), W 0 g (0 %), B 22 g (44 %), Sól 1,8 g (30 %)	Pakowane w atmosferze ochronnej, lub próżniowo		400
14	Wątróbka drobiowa	Świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie, bez jasnych plam	Opakowanie ok. 1kg	kg	175

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. Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zatrzeza sobie prawo do żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli procesu produkcyjnego.

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	1	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	350
2	Fasolka szparagowa zielona i żółta	Hortex, lub równoważny-cięta, po ugotowaniu pozostaje jędrna, strąki bez wybrzuszeń wskazujących na nadmierne wykształcenie nasion. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	kg	65
3	Filet z bramy	Filet SHP bez skóry, bez ości, bez dodatków związku fosforu, bez glazury Mięso czyste, zdrowe, po obróbce termicznej pozostające zwarte, jędrne. Wielkość porcji 150 +/-10g. Produkt głęboko mrożony	5-7kg	kg	50
4	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	900
5	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%, woda8%	<10 kg	Kg	900
6	Jagody leśne	Hortex, lub równoważny-Wartość odżywcza w 100g produktu 251 kcal, Tłuszcz 0,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,1 g, Węglowodany 9,0 g w tym cukry 8,9 g, Białko 0,8 g. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	kg	50
7	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	120

8	Mango	Hortex, lub równoważny-Wartość odżywcza w 100g produktu 69 kcal, Tłuszcz 0,3 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0, Węglowodany 15,3 g w tym cukry 15 g, Białko 0,5 g, Błonnik 1,7 g. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	50
9	Marchewka mini	Hortex, lub równoważny-niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	kg	260
10	Marchewka-kostka	Hortex, lub równoważny-niedopuszczalna jest zawartość marchwi z przebarwieniami. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	220
11	Mieszanka kompotowa	W składzie: porzeczką czarna, wiśnia, aronia, porzeczką czerwoną, truskawka- w zmiennych proporcjach	0,4-3 kg	Kg	1700
12	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	425
13	Szpinak	Hortex, lub równoważny-Cały liść, bez łodyżki, barwa żywozielona, właściwa dla młodych roślin. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,40-3 kg	Kg	150
14	Truskawka	Hortex, lub równoważny-Barwa czerwona, jednolita na całym przekroju. właściwa dla truskawki. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	200
15	Włoszczyzna-paski	Hortex, lub równoważny-Skład: marchew, seler, pietruszka, por w zmiennych proporcjach. Niedopuszczalne luźne granulki lodu/śniego	0,4-3 kg	Kg	100

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 (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	100g	1	1035
2	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	100g	1	345
3	Jogurt bez laktozy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150g	1	3
4	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, sl-0,10g	1l	1	245
5	Jogurt naturalny	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	1	475
6	Jogurt owocowy	Zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych	150ml	1	325
7	Kefir	Bardzo świeży, 1,5- 2% tłuszczu, w kubkach ok. 200 ml.	kubki- 200 ml	1	10
8	Kefir	Bardzo świeży, 2% tłuszczu, w kubkach 1000 ml.	kubek 1 l.	1	550
9	Masło	Ekstra w kostkach, 200g – bez dodatków tłuszczów roślinnych, świeże, smak i zapach charakterystyczny dla masła, zawartość tłuszczu 82%	kostka 200g	kg	510
10	Masło klarowane	Zawartość tłuszczu 99,8-99,9%	200-250g	kg	12
11	Maślanka naturalna	Świeża, smaczna, 1,5- 2% tłuszczu	kubek 1l	1	400
12	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1l	1	11300
13	Mleko	2% tłuszczu, pasteryzowane, homogenizowane, świeże	1l		10800
14	Mleko	UHT, 2% tłuszczu.			1700
15	Mleko	UHT, 0,5% tłuszczu.	1l	1	120
16	Mleko skondensowane niesłodzone	7,5% tłuszczu	0,5	kg	14
17	Mleko bez laktozy	UHT 2%tłuszczu	1L	1	24

18	Mozarella mini	Składniki sera: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej.	150g	kg	21
19	Napój Owsiany z wapniem i witaminami	Składniki napoju: woda, 15% owies bezglutenowy, olej słonecznikowy, sól, wapń, stabilizator: guma gellan, witaminy: B2, B12, D. Wartość odżywcza w 100g:50 kcal, T-1,5g, W-8,3 g - w tym cukry 5,6 g, B-0,8 g, Sól 0,10 g	1l	l	48
20	Roślinny tłuszcz do smarowania pieczywa	Wysokogatunkowy, miękki, nie zawierająca izomerów trans.	250g,500g	kg	500
21	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	10
22	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	5
23	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	220
24	Ser topiony	Kremowy – łagodny ,w porcjach 50 - 100g, pakowany w folię, kształt prostokątny, z szynką, z ziołami, ementaler, gouda, edamski	50-100g	kg	20
25	Ser tyłżycki plastry	Składniki: mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	1000g	kg	20
26	Ser tyłżycki plastry	Składniki: mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii	150-300g	kg	50
27	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	17
28	Serek homogenizowany bez laktozy	Składniki: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, enzym: laktaza.	150g	kg	2
29	Serek mascarpone	Kremowy – łagodny , pakowany w kubeczki 250 i 500g	250g, 500g	kg	6

30	Serek twarogowy z ziołami lub naturalny	Np.. Wypasiony z Mlekovity lub równoważny- Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wart. energetyczna: 961 kJ / 232 kcal Tłuszcz: 21 g - w tym kw. tł. nasycone: 14 g Węglowodany: 4,1 g - w tym cukry: 3,6 g Białko: 6,7 g Sól: 0,70 g	125g	kg	200
31	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	350
32	Skyr naturalny	0% tłuszczu, 16g białka w 100g	500g	kg	450
33	Skyr owocowy	Truskawka-banan 0% tłuszczu, 16g białka w 100g	140g	kg	370
34	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	500ml	l	280
35	Śmietana	18% tłuszczu, homogenizowana, świeża, bez dodatku skrobi	1000ml	l	840
36	Śmietanka	18% tłuszczu, słodka homogenizowana, lub UHT	500-1000 ml	l	140
37	Twaróg	Półtłusty, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	700
38	Twaróg	Chudy, w kostkach ok. 300 g., w opakowaniach foliowych, hermetycznie zamknięty, świeży, niekwaśny, z małą ilością serwatki	kostki ok.300g	kg	720
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	500g	kg	18
40	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	18
41	Twaróg sypki	Twaróg półtłusty kruszony	300-10000g	kg	300

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.	30

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.	350g	kg.	110
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	Polonaise lub równoważny-SKŁADNIKI: chrzan 62%, woda, ocet spirytusowy, cukier, mleko w proszku, sól, olej rzepakowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca	180g	kg.	20
5	Ciecierzycza	Ziarno całe, bez pęknięć, dobrze wyselekcjonowane. Ziarna zbliżonej wielkości.	500 g	kg.	100
6	Cukier		1000g	kg.	800
7	Cukier puder		500g	kg.	5
8	Cukier waniliowy	Np. Winiary lub równoważny-o właściwym nasyconym aromacie. Wartość odżywcza 100g produktu: E 397kcal, W 93,3 w tym cukry 93,3	32g	szt.	250
9	Curry	Kamis lub równoważna-o właściwym intensywnym aromacie i składzie:Sól, kurkuma, kozieradka, kolendra, czosnek, kmin rzymski, gorczyca, cynamon - 4,1 %, imbir - 2,5%, goździki, papryka słodka, gałka muszkatołowa, chili, anyż. Opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g		20
10	Cynamon mielony	Kamis lub równoważny o właściwym aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	245g	szt.	8
11	Cząber suszony	Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt	20
12	Czosnek granulowany	Kamis lub równoważny o właściwym aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20-50g	kg.	1
13	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.	2
14	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.	50
15	Estragon suszony	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt	20
16	Fasola sucha-Limeńska-Lima olbrzymia	Ziarna bardzo duże-(wielkość suchego ziarna2,5cm), zdrowe, ziarna bez pęknięć i mechanicznych uszkodzeń	500-2000g	kg.	90

17	Groch suchy	łuskany, ziarna zdrowe, czyste	500g	kg.	2
18	Groszek konserwowy	Smaczny, o ładnej barwie, zwarte, nierozpadające się ziarna. Puszka z otwieraczem	400g	kg.	130
19	Grzyby suszone	podgrzybek	ok50g	kg.	1,6
20	Herbata	Herbata czarna liściasta duży liść, np. Dilmah, Sir Adalbert's lub równoważna-o intensywnej barwie, bez obcych aromatów.	100g	kg.	75
21	Herbata	Herbata Cejlońska czarna herbata z aromatem bergamoty Dilmah Earl Grey lub równoważna- o intensywnej barwie, bez obcych aromatów	100g	kg.	10
22	Imbir	mielony, np. Kamis lub równoważna-zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	15g	szt	20
23	Jarzyńka	Przyprawa warzywna do zup, potraw mięsnych i ryb- - w składzie sól, warzywa suszone nie mniej niż 15,2 %, smak i zapach zrównoważony. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	500-1000g	kg.	50
24	Kakao	Decomoreno lub równoważne-j Ciemne Składniki Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%) produkt może zawierać śladowe ilości soi, mleka i glutenu. Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w Polska	150g	kg.	1
25	Kasza gryczana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	500	kg.	70
26	Kasza gryczana biała	Nie palona	500g	kg.	50
27	Kasza jagłana	Czysta, preparowana, o skróconym czasie gotowania	500g	kg.	150
28	Kasza jęczmienna	Średnia i drobna, mazurska, wiejska	500g	kg.	520
29	Kasza jęczmienna	Pęczak	500g	kg.	60
30	Kasza kukurydziana	<u>Nie kaszka</u>	500g	kg.	100
31	Kasza manna	Polskie młyny lub równoważna, błyskawiczna, właściwie rozklejająca się, grubość charakterystyczna dla kaszki Polskich Młynów	500g	kg.	150
32	Kaszka mleczno-ryżowa	z owocami, błyskawiczna, do przygotowywania z letnią wodą	230g	kg.	45
33	Kawa zbożowa	Rozpuszczalna	150g	kg.	12

34	Kecup łagodny bez cukru	Składniki: pomidory (266 g na 100 ketchupu), ocet jabłkowy (12 %), sól himalajska (1,5 %), przyprawy., naturalny aromat, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancja słodząca: sukraloza, ekstrakt przypraw, np.. Roleski premium bez cukru	425g	kg.	300
35	Kisiel	Winiary lub równoważny-bez cukru, dobrze zagęszczający, o zrównoważonym smaku i aromacie. Wydajność 1 szt./ 0,5l wody-wisniowy	35g	szt.	3
36	Kleik ryżowy	błyskawiczny, do przygotowania z letnią wodą	ok.170g	kg.	20
37	Kminek	ziarno i mielony. Opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g.	szt.	70
38	Kolendra suszona liść	opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	6g	kg.	20
39	Komosa ryżowa biała/Quinoa	Sante lub równoważna-Wartość odżywcza 100g: 353 kcal, T 6,1g, w tym kw.tł. nas. 0,7g, W 57g, Bł. 7g, B 14g, sól<0,07g.	1kg lub mniej	kg.	50
40	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
41	Koncentrat pomidorowy	28-30% Np. Złoty bażant, Pudliszki lub równoważny.Skład produktu: koncentrat/ekstrakt pomidorowy Wartość 100g produktu: 105- 109 kcalTłuszcz 1,0 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone <0,1 gWęglowodany 19- 20 gw tym cukry 15- 18 gBiałko 5,0 gSól 0,05 g	425g	kg.	150
42	koncentrat pomidorowy	28-30% Np. Złoty bażant, Pudliszki lub równoważny.Skład produktu: koncentrat/ekstrakt pomidorowy Wartość 100g produktu: 105- 109 kcalTłuszcz 1,0 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone <0,1 gWęglowodany 19- 20 gw tym cukry 15- 18 gBiałko 5,0 gSól 0,05 g	850-950G	kg.	300
43	Konserwa rybna-Makreła w sosie pomidorowym	EvraFish lub równoważna-Składniki: 60% filety z makreli ze skórą [I- makreła kolia (Scomber japonicus), II- makreła (Scomber scombrus)]*, 40% sos pomidorowy: woda, 20% koncentrat pomidorowy, cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, sól, cebula suszona, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa; ekstrakty przypraw (zawierają seler) Wartości odżywcze w 100g produktu: E 210 kcal, Tłuszcz: 12,78g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,7g, Węglowodany: 10,3g w tym cukry: 6,4g, Białko: 13,5g, Sól: 1,42g	puszka z otwieraczem 160-330g	kg.	10
44	Konserwa rybna-Makreła w oleju	EvraFish lub równoważna- Składniki: filety z makreli 60%, olej roślinny (tłoczony na zimno), sól spożywcza. Wartość odżywcza 100g produktu: E 398 kcal, Tłuszcz: 38g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,6g, C32 Węglowodany: <0,5g w tym cukry: <0,5g, Białko: 14g, Sól: 1,1g	puszka z otwieraczem 160-330g	kg.	10

45	Konserwa rybna- Śledź w oleju roślinnym	EvraFish lub równoważna-Składniki: 60%* filety ze śledzia ze skórą [I- śledź atlantycki (Clupea harengus), II- śledź bałtycki (Clupea harengus membras)]*, 40% olej rzepakowy, sól. Wartości odżywcze w 100g produktu: Wartość energetyczna: 1501 kJ / 363 kcal Tłuszcz: 35g W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 3,6g Węglowodany: <0,5g W tym cukry: <0,5g Białko: 12g Sól: 0,8g	puszka z otwieraczem 160-330g		
46	Konserwa rybna- Śledź w sosie pomidorowym	EvraFish lub równoważn. Składniki: 55% opiekane filety ze śledzia ze skórą [I- śledź atlantycki (Clupea harengus), II- śledź bałtycki (Clupea harengus membras)]*, mąka kukurydziana, olej rzepakowy; 45% sos tomasiański: woda, 14% koncentrat pomidorowy, ocet spirytusowy, cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; sól, ekstrakty przypraw, przyprawy. Wartości odżywcze w 100g produktu: Wartość energetyczna: 639 kJ/153 kcal Tłuszcz: 10g W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,2g Węglowodany: 4,8g W tym cukry: 4,7g Białko: 11g Sól: 1,0g	puszka z otwieraczem 160-330g	kg.	10
47	Konserwa rybna- Tuńczyk w oleju	EvraFish lub równoważna-Składniki: tuńczyk katsuwonus Pelamis (70%), olej sojowy, woda, sól. Wartość energetyczna w 100g produktu: Wartość energetyczna: 933 kJ/223 kcal Tłuszcz: 10g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2g Węglowodany: 0g w tym cukry 0g Białko: 26g Sól: 0,98g	puszka z otwieraczem 160-330g	kg.	10
48	Kotlety sojowe	Np. Sante lub równoważne. Składniki: odtuszczona mąka sojowa 96%, skrobia ziemniaczana, wartość odżywcza 100 gramów: 321 kcal, T-1,4 g, w tym nasycone 0,3 g, W 20 g, w tym cukry 9,6g, Błonnik 16g, B 49g, Sól 0g	100g	kg.	15
49	Kukurydza konserwowa	Słodka, smaczna, nietwarda, jędra, pakowana w puszcze z otwieraczem	ok.400g	kg.	70
50	Kurkuma	np.. Kamis lub równoważna- charakterystyczny dla przyprawy smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	350	szt.	4
51	kwasek cytrynowy		20g	szt.	50
52	liść laurowy	cały liść, aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	7g	szt.	160
53	Liść lubczyku suszony	np.. Kamis lub równoważna- charakterystyczny dla przyprawy smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	130g	szt.	10

54	Majeranek suszony	aromatyczny, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	PET 150g	szt.	5
55	Majonez	Skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.	700ml	1	250
56	Makaron bezglutenowy	Różne kształty., po ugotowaniu nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	200-500g		2
57	Makaron ryżowy bezglutenowy	Różne kształty., po ugotowaniu nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	200-500g		2
58	Makaron z pszenicy durum	Makaron durum różne kształty., po ugotowaniu nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	500g		50
59	Makaron z pszenicy durum pełnoziarnisty	Makaron durum różne kształty., po ugotowaniu nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy	500g		50
60	Masło orzechowe	100% orzeszków, kremowe, bez dodatków, bez kawałków orzeszków	300-500g	kg.	30
61	Mąka pszenna	Uniwersalna np. Szymanowska, Basia lub równoważna, o dobrych właściwościach zagęszczających i odpowiednich parametrach typ 480	1000g	kg.	630
62	Mąka ziemniaczana		500g	kg.	15
63	Mąka żytnia	Mąka żytnia typ 1400, np. żurkowa	500-1000g	kg.	130
64	Mus owocowo-warzywny II śniadanie	Skład: jabłka (65%), cukinia (15%), banan (10%), szpinak (5%), kiwi (5%), witamina C. Bez sztucznych barwników, aromatów, bez dodatku cukru	100g	kg.	150
65	Mus owocowy II śniadanie	Skład: Truskawka-banan	100g	kg.	150
66	Musztarda	np. Develey stołowa lub równoważna- łagodna w smaku	210g	kg.	52
67	Ocet spirytusowy	10%	500-1000ml	1	115
68	Ocet winny	np. Kamis lub równoważny-Wartość energetyczna (kcal) 20, Węglowodany (g) 0.5	250ml	1	14
69	Ogórek konserwowy	Global, lub równoważny-łagodne w smaku, twarde, jędrne	870g	szt.	10
70	Olej rzepakowy	Np.. Kujawski lub równoważny-universalny, rzepakowy, bezerukowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno,	1l	1	450

71	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	1	120
72	Oliwa z oliwek	z pierwszego tłoczenia uzyskana wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, np.. Kier	0,5l	1	50
73	Oliwa z oliwek	z pierwszego tłoczenia uzyskana wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, np.. Kier	1l.	1	20
74	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.	6
75	Oregano	Aromatyczne, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	100
76	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.	20
77	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.	35
78	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

79	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
80	Papryka mielona	o ładnym naturalnym czerwonym zabarwieniu, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu, oraz dopływ światła. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	100
81	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	1	100
82	Pasta tahini	100%sezam-bez dodatków	300-100g	kg.	1,5
83	Paszтет drobiowy kremowy	Np. Spichlerz Rusiecki lub równoważny-paszтет o delikatnej kremowej konsystencji sporządzony wyłącznie z produktów drobiowych bez użycia MOM, tłuszczu wieprzowego, emulgatorów i kaszy manny. Wartość odżywcza (w 100 g produktu): E 154 kcal, Tłuszcz 11 g– w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g, Węglowodany 2,0 g – w tym cukry 0,7 g, Błonnik 1,9 g, Białko 9,9 g, Sól 1,5 g	160g.	kg.	50
84	Pieprz naturalny	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	270
85	Pieprz ziołowy	aromatyczny w opakowaniu zabezpieczającym przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	600
86	Płatki jęczmienne	błyskawiczne	500g	kg.	105
87	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.	5
88	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 w tym cukry 0,9 g Błonnik 6,9 g Białko 11,9 g Sól 0,01 g	500g	kg.	130
89	Płatki ryżowe	błyskawiczne	250-500g	kg.	30

90	Pomidory suszone, w oleju	Np. Rolnik lub równoważne-łagodne w smaku, miękkie	800g netto, po odsączeniu 480g	kg.	75
91	Powidła śliwkowe	Łowicz lub równoważne- w składzie-Śliwki węgierki, cukier sporządzono z 182 g owoców ma 100 g produktu. produkt może zawierać pestkę i/lub jej fragmenty	290g	kg.	3
92	proszek do pieczenia	Np. Winiary lub równoważny-o dobrych właściwościach spulchniających-30g/1kg mąki	30g	szt.	45
93	Przyprawa serowa do szpinaku i warzyw na ciepło	Skład: ser w proszku (22%) (zawiera mleko, laktozę), śmietanka w proszku (zawiera mleko, laktozę), czosnek, sól, mąka kukurydziana, cukier, koncentrat soku z cytryny, pieprz czarny, kurkuma. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	450g	szt.	20
94	Przyprawa w płynie	Maggi lub równoważna-bez dodatku karmelu, o właściwym dla przyprawy aromacie i barwie.	0,2 l	szt.	20
95	Przyprawy (mieszanki przyprawowe)	Przyprawa do potraw z kapusty-Kamis lub równoważna- zrównoważony smak i aromat, opakowanie zabezpieczające przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	75
96	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.	10
97	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
98	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.	180
99	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
100	Ryż	Długoziałmiste - wąskie ziarna, które mierzą ok. 7 mm. Po ugotowaniu nie skleja się - jest sypki, równomiernie gotujący się. Stopień łamania poniżej 10%	1kg	kg.	700
101	Ryż	W saszetkach ok.. 100g	400-500g	kg.	20
102	Ryż brązowy		500-1kg	kg.	150
103	Siemię lniane	całe ziarno, czyste	500g	kg.	50
104	Siemię lniane mielone	Mielone		kg.	7
105	Soczewica czerwona		0,5-1kg	kg.	220
106	Soda oczyszczona	Wodorowęglan sodu E500ii	50g	szt.	30

107	Sok pomidorowy	Sok ze świeżych pomidorów, przecierowy, pasteryzowany, bez konserwantów	300ml	L	250
108	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.	60
109	Sos sałatkowy	do mizerii, koperkowo-ziółowy-knorr lub równoważna- o zrównoważonym smaku i aromacie. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	9g	szt.	100
110	sól	jodowana,	1kg	kg.	650
111	Susz wigilijny	w składzie jabłko, gruszka, sliwka a w równych proporcjach-owoce suszone wędzone	300-1000 g	kg.	10
112	Śliwka suszone	Śliwka suszona bez pestek, bez dodatku substancji chemicznych, bez dodatku cukru. Skład: śliwka bez pestek 100%	<1000g	kg.	40
113	Tymianek suszony	Aromatyczny, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	140g	szt.	1
114	Wafle kukurydziane extra cienkie	Sante lub równoważne-100% bez sztucznych dodatków – bez substancji konserwujących, bez sztucznych aromatów i barwników, bez emulgatorów i spulchniaczy, bezglutenowe. Składniki: Kukurydza 89,4% (grys kukurydziany, ziarno kukurydzy), ryż biały, sól himalajska	120g	kg.	21,6
115	Wafle ryżowe extra cienkie	Sante lub równoważne-100% bez sztucznych dodatków – bez substancji konserwujących, bez sztucznych aromatów i barwników, bez emulgatorów i spulchniaczy, bezglutenowe. Składniki: Ryż (brązowy i biały)	120g	kg.	21,6
116	Woda mineralna	Wysokozmineralizowana, ogólna zawatość składników mineralnych-co najmniej 1945mg/l, zawartość dwutlenku węgla- nie więcej niż 1500 mg/l	1,5l	szt.	1800
117	Woda mineralna	Średniozmineralizowana niskosodowa gazowana. Dostarczana wózkim paletowym, znajdującym się w zasobach Dostawcy, do magazynu wyznaczonego przez pracownika magazynu szpitala.	1,5l	szt.	10000
118	Woda mineralna	Średniozmineralizowana niskosodowa niegazowana, dostarczana wózkim paletowym, znajdującym się w zasobach Dostawcy, do magazynu wyznaczonego przez pracownika magazynu szpitala	1,5l	szt.	8000
119	Ziele angielskie	ziarna całe, nie popękane, właściwy aromat, opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	20g	szt.	120
120	Zioła prowansalskie	opakowanie zabezpieczone przed utratą aromatu. Producent posiada certyfikat BRC/IFS	10g	szt.	70

121	Żelatyna spożywcza	Winiary lub równoważna, wieprzowa, Produkt bezglutenowy, wydajność 2,5l/50g	50g	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 Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	58
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	135
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	250
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	20
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	10
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	220

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	500
9	Mięso z udźca wołowego	Bez kości, bez przerostów tłuszczu, żyłek, błon, świeże, z młodych sztuk, starannie wycięty mięsień Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	15
10	Salceson swojski	Produkt podrobowy wieprzowy grubo rozdrobniony w formie batonu. Wartość odżywcza: T-nie więcej niż 1g, B- nie mniej niż 16g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	20
11	Schab wieprzowy bez kości	mięsień wycięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy wieprzowej, świeży, z młodych sztuk, bez błon i tłuszczu Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	220
12	Szynka tradycyjnie wędzona	Szynka tradycyjnie wędzona, parzona. Wartość odżywcza: B-nie mniej niż 22g, T-nie więcej niż 4g Pakowane w atmosferze modyfikowanej	Kg	110

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	Arbuz	I gatunek, import z: Węgry, Włochy, Turcja, Hiszpania, Grecja. Kształt symetryczny okrągły lub owalny, na spodzie mają dużą, żółtą plamę, ogonek powinien być suchy i brązowy. Owoce dojrzałe, soczyste słodkie. Odmiany bezpestkowe. Zakup tylko w sezonie (1VII-30IX)	3-5kg	kg	50

2	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	ok.. 180g	kg	500
3	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	200
4	Borówka amerykańska	gat. 1, świeża, smaczna, dojrzała, bez śladów pleśni, nadpsucia, uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w sezonie (1 VI-31 VIII)		kg	20
5	Botwina	gat. 1, zdrowa, czysta, bez śladów nadpsucia i uszkodzeń mechanicznych, nie zwiędnięta. Zakup tylko w sezonie (1V-30VI)		kg	70

6	Brzoskwinia	gat. 1, świeża, zdrowa, czysta o dobrym smaku, soczysta, dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych, nadpsuć. Zakup tylko w sezonie (1VII-30IX)		kg	20
7	Buraki czerwone	zdrowe, czyste, średniej wielkości, smaczne, słodkie, bez goryczy	≤ 15 kg	kg	2200
8	Cebula	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta	≤ 5 kg	kg	500
9	Cebula czerwona	zdrowa, średniej wielkości, nie wyrosnięta, czysta		kg	12
10	Cukinia	Świeża, jędrna, twarda, w intensywnie zielonym kolorzmłode, skórka delikatna, a gniazda nasienne mało wyrosnięte i subtelne w smaku.	Długość sztuki 15-25 cm	kg	100
11	Cytryny	Owoce świeże, jędrne, soczyste z cienkąskórką, nie dopuszcza się owoców o zbyt miękkiej lub gąbczastej strukturze		kg	495
12	Czosnek	zdrowy, średni-50g, aromatyczny, czysty z upraw polskich	≤ 500g	kg	50
13	Dynia	Odmiana Hokkaido, owoc dojrzały, gładka skórka o jednolitej barwie, bez plam		kg	160
14	Fasolka szparagowa	Gat. 1., świeża, czysta, zdrowa, bez śladów nadpsucia i uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w zezonia (1VII-31VIII)		kg	15

15	Granat	Owoc zdrowy, jędrny, świeży, dijrzały o jednolitej, ciemnoczerwonej barwie. Skórka nie powinna być przesuszona, ale lekko sprężysta i błyszcząca		kg	3
16	Imbir	Korzeń imbiru owinięty być jędrny, pozbawiony nadmiaru bruzd i uszkodzeń, kolor skórki jasnoszary i jednolity, niedopuszczalne są przebarwienia, nadmiar uszkodzeń oraz wysuszona, pomarszczona skórka		kg	3
17	Jabłka	I gatunek, deserowe, soczyste, winne, bez obić, pęknięć, uszkodzeń, nakotów chorobowych-gatunek właściwy dla sezonu, np. papierówka, jonagold, golden delicious, cortland, gala, ligol, lobo, rubin, szampion, koksa.	wielkość sztuki 100-120g	kg	650
18	Jabłka	I gatunek, zdrowe, kwaśne, przetworowe, np. Szara reneta, boskop, antonówka	wielkość szt. Powyżej 130g.	kg	980
19	Jarmuż myty	I gatunek, świeży, czysty, bez oznak nadpsucia, suchy, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	50
20	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, o idealnie białym kolorze	op. 150-600g	kg	70
21	Kalafior	zdrowy, ładny, świeży, o idealnie białym kolorze. Zakup tylko w sezonie (1VII-30IX)	wielkość sztuki-bez liści ok 700g	kg	230

22	Kapusta biała	Główki średniej wielkości-ok. 2kg, zdrowe, dobrze ubite, czyste	Wielkość sztuki 1,5-2 kg	kg	960
23	Kapusta czerwona	zdrowa, dobrze ubarwiona, ubita, czysta	waga sztuki 1-1,5kg	kg	115
24	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	715
25	Kapusta pekińska	Zdrowa, świeża, jędrna, czysta	wielkość sztuki 500-800g	kg	230
26	Kapusta włoska	Świeże główki, zdrowe, jędrne liście, lekko ubite główki	800-1200g	kg	50
27	Kielki z lucerny	Pakowane, czyste, gotowe do podania, świeższe, jędrne, kolor, smak i aromat właściwy dla produktu, wskazujący na jego świeżość	50-500g	kg	80
28	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	150
29	Koperek zielony	świeży, zdrowy, pęczek 50g		kg	315
30	Mandarynki	zdrowe, dojrzałe, jędrne, czyste, bezpestkowe		kg	200
31	Marchew	Soczysta, jędrna, dobrze ubarwiona, słodka, czysta	10-15 kg	kg	4800
32	Mix sałat	Mieszanka delikatnych sałat w różnych kombinacjach, atrakcyjna kolorystycznie, w zestawie	100-500g	kg	100

		co najmniej 3 rodzaje sałat. Listki rozdrobnione, zdrowe-bez przebarwień, jędrne, nie zwiędnięte, czyste, gotowe do podania			
33	Morela	świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku-dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w sezonie (1VI-31 VIII)		kg	15
34	Nektarynka	Zdrowa, czysta, dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w sezonie (1VII-30IX)		kg	45
35	Ogórek kiszony	dobrze ukiszony, twardy, chrupiący, bez dodatku obcych kwasów, Wartość odżywcza 100g produktu: 46 kJ / 11 kcal; Tłuszcz < 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,1 g; Węglowodany 2,3 g, w tym cukry 1,1 g; Białko 0,3 g; Sól 3,0 g Grzeškowiak	-opakowanie do 0,4, 0,5, 2,4kg	kg	525
36	Ogórek małosolny	Właściwie ukiszone, twarde, chrupiące, bez dodatku obcych kwasów. Skład: Ogórki, woda, sól, chrzan, koper, czosnek, przyprawy wartość odżywcza 100g produktu: Wartość energetyczna 46 kJ / 11 kcal; Tłuszcz < 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,1 g; Węglowodany 2,3 g, w tym cukry 1,1 g; Białko 0,3 g; Sól 3,0 g Zakup tylko w sezonie (1V-31VII)	Wiaderko: 500 g, 1,5 kg, 2 kg, 4 kg		175

37	Ogórek zielony	zdrowy, jędrny, czysto-gruntowy w sezonie, szklarniowy poza sezonem		kg	800
38	Papryka czerwona	Świeża, zdrowa, jędrna, czysta, mięsista, dobrze wybarwiona		kg	280
39	Pieczarki	świeże, białe, zdrowe, średniej wielkości, czyste		kg	300
40	Pietruszka korzeń	Zdrowa, średniej wielkości, jędrna, czysta	≤ 5 kg	kg	1140
41	Pietruszka zielona	świeża, ładna, zdrowa, czysta pęczek 50g		kg	165
42	Pomidor	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb	wielkość sztuki ok 140-160g	kg	1000
43	Pomidor koktajlowy	Okągły, dojrzały owoc, z cienką delikatną skórką, soczystym miąższem, odmiana: cherry, black cherry, czereśniowy, malinowy, kolor i smak właściwy dla odmiany	100-3000g	kg	300
44	Pomidor malinowy	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty, wielkość w zależności od potrzeb	wielkość sztuki ok 140-160g	kg	1300
45	Por	zdrowe, ładne, czyste		kg	210
46	Roszponka	Młode listki różyczek odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia	100-500g	kg	85
47	Rukola	Młode listki różyczek odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia		kg	60
48	Rzodkiew biała			kg	75

49	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	2
50	Sałata lodowa	O wadze-500-800g, zdrowa, świeża, jędrna, czysta		kg	550
51	Sałata zielona	zdrowa, ładna, 200g.		kg	570
52	Seler	średniej wielkości, zdrowy, czysty	≤ 5 kg	kg	1000
53	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
54	Szczypiorek	świeży, zdrowy, dobrze ubarwiony, aromatyczny, smaczny, czysty	pęczek-50-300g	kg	5
55	Szpinak	Młode listki różnych odmian, myte, pakowane, gotowe do użycia	100g	kg	240
56	Śliwka węgierka	zdrowa, czysta, świeża o właściwym dla gatunku smaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w sezonie (IX-X)		kg	50
57	Truskawka	Zdrowa, świeża, słodka, dobrze wybarwiona, czysta, bez śladów nadpsucia i uszkodzeń mechanicznych. Zakup tylko w sezonie (1VI-30VII)		kg	50
58	Winogrona	Bezpestkowe, z cienką skórką, dojrzałe		kg	50

59	ziemniaki	zdrowe, jadalne, średniej wielkości, jednogatunkowe, smaczne, nie sypkie po ukotowaniu, nie ciemniejące po ugotowaniu, owalne lub okrągłoowalne z płytkimi oczkami.	Worek 15 kg	kg	13500
----	-----------	---	-------------	----	-------

Wszystkie warzywa i owoce powinny być w pierwszym gatunku i odpowiadać parametrom charakterystycznym dla tego gatunku, chyba że w opisie jest wyraźnie napisane inaczej. Do każdego opakowania powinien być dołączona etykieta wskazująca: nazwę produktu, nazwę i adres podmiotu wprowadzającego do obrotu (producenta, pakującego lub sprzedawcy) oraz obowiązkowo kraj pochodzenia. Należy również podać nazwę odmiany, a w przypadku handlu luzem, także klasę jakości.

Uwagi do postępowania:

1. Za prawidłowość reguł w arkuszu kalkulacyjnym odpowiada składający ofertę. Proszę na nowo ustawić reguły w arkuszu kalkulacyjnym
2. Ilekoć w opisie przedmiotu zamówienia w opisie wartości odżywczej występuje „B” oznacza zawartość białka ogółem. „T” oznacza zawartość tłuszczu ogółem, „W” oznacza zawartość węglowodanów ogółem w 100 g produktu.
3. Wszyscy dostawcy powinni złożyć w ofercie dane do składania zamówień i reklamacji
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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

8. 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.
9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia próbek asortymentu w danym Pakiecie, w przypadku gdy złożony w ofercie opis techniczny produktu będzie budził wątpliwość co do zgodności z wymaganiem w OPZ.
13. 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. Pieczywo- w następny dzień po złożeniu zamówienia bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni w dni powszednie w godzinach 6:00-6:15, oraz w razie nagłej potrzeby w godzinach popołudniowych (12:00-12:30).

Zamówienie codzienne składane jest po sporządzeniu asygnaty żywnościowej ok. godz. 13-tej. W razie nagłej potrzeby zamówienie składane jest w dniu dostawy w godzinach 10:00-11:00, a realizacja jego powinna nastąpić najpóźniej do godziny 12:30. Gdy dostawa odbywa się w dniu zamówienia dopuszcza się dostarczenie pieczywa o innej gramaturze.

2. Makarony- w drugi dzień po złożeniu telefonicznego zamówienia do magazynu produktów suchych w godzinach 10:00-13:00
3. Jaja- w następny dzień po złożeniu zamówienia w godzinach 7:40-13:00
4. Drób świeży- w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00.
5. Produkty mrożone- w następny dzień po złożeniu zamówienia, najczęściej w poniedziałki i czwartki 7:40- 9:00

6. **Nabiał-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00
7. **Ogólnospożywcze-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia, najczęściej w środy do magazynów produktów spożywczych w godzinach 7:40-12:00
8. **Mleko-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00, bezpośrednio do magazynu podręcznego kuchni.
9. **Mięso i wędliny-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00
10. **Warzywa, owoce, ziemniaki-** w następny dzień po złożeniu zamówienia, w różne powszednie dni tygodnia w godzinach 7:40-9:00 do magazynu warzyw.
11. **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 (mailowej)

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 29.09.2025r.

Dyrektor SP ZOZ Kolbuszowa

Zbigniew Strzelczyk

.....

Podpis osoby uprawnionej