

**Załącznik nr. 2 do SIWZ SPZOZ/PN/19/2016****Zadanie nr 1 – nabiał**

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	Mleko 2% - 5 litrowe <i>o zawartości węglowodany 4,9g, białka 3,4g, tłuszczu 2g., 51 kcal (w 100g produktu)</i>	Szt.	7000						
2	Kefir 250g <i>o zawartości węglowodany 4,6g, białka 3,1g, tłuszczu 1,5g, 44 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	8000						
3	Śmietana 18% - kubek 400g <i>zawartości węglowodany 3,7g, białka 2,8g, tłuszczu 18g, 187 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	1200						
4	Mleko 3,2% 0,5l karton <i>zawartości węglowodany 3,3g, białka 3,3g, tłuszczu 3,2g, 61 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	50						

R-m;

.....  
(podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli  
wraz z pieczętką imienną)

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

### Zadanie nr 2 –Produkty mleczarskie

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1.	Jogurt naturalny 250 g węglowodany 5,5g, białka 4,1g, tłuszczu 0%, 39 kcal (w 100g produktu)	szt	6000						
2.	Jogurt owocowy 150g węglowodany 14g, białka 3,7g, tłuszczu 1,5%, 84 kcal (w 100g produktu)	szt	4000						
3.	Margaryna słoneczna 0,5kg węglowodany 0,2g, białka 0,1g, tłuszczu 80%, 721 kcal (w 100g produktu)	kg	1000						
4.	Masło ekstra 200 g zawartość tłuszczu zwier. Min. 82% węglowodany 0,7g, białka 0,7g, 735 kcal (w 100g produktu)	kg	2700						
5.	Mleko w proszku 0,5 kg węglowodany 38g, białka 26g, tłuszczu 24g., 499 kcal (w 100g produktu)	kg	30						
6.	Ser topiony kremowy, śmietankowy (nie seropodobny) węglowodany 3,0g,	kg	500						

SIWZ SPZOZ/PN/19/2016

	<i>białka 10g, tłuszczu do 29%, 295 kcal (w 100g produktu) op- 50g</i>							
7.	<i>Ser topiony różne smaki mix (nie seropodobny) węglowodany 3,0g, białka 10g, tłuszczu do 29%, 222 kcal (w 100g produktu) op- 140g</i>	kg	140					
8.	<i>Ser żółty - „Gouda” pełnotłusty- klasa 1 węglowodany 1,4g, białka 26g, tłuszczu 26g., 344 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	350					
9.	<i>Ser żółty - „Salami” pełnotłusty- klasa 1 węglowodany 0g, białka 25g, tłuszczu 26g., 334 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	350					
10.	<i>Twaróg półtłusty 0,5kg węglowodany 4,5g, białka 17,2g, tłuszczu 3,5g., 118 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	2700					
11.	<i>Serek homogenizowany naturalny i smakowy op.- 150g węglowodany 13,3g, białka 16,8g, tłuszczu 4,2g., 158 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	1000					

R-m;

.....  
(podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli  
wraz z pieczętką imienną)

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

**Zadanie nr 3 – Warzywa - owoce sezon zimowy LIPIEC -PAZDZIERNIK (okres 4 miesięcy)**

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Stawka VAT	Producent lub kraj pochodzenia
1	Arbuz	kg	20						
2.	Brzoskwinie	kg	10						
3.	Botwinka 250g – świeża , niezwiędnięta , bez zmian biologicznych , niezarobaczywiona. .	pęcz	30						
4.	Brokuły świeże – świeże , kolor zielony , gruba łodyga o szerokim kwiatostanie ,bez zmian biologicznych	szt	80						
5.	Banany-bez zmian biologicznych	kg	40						
6.	Brukselka świeża	kg	15						
7.	Buraki ćwikłowe -kształt okrągły , sortowany o średnicy 10-12 cm , czysty , niezarobaczywione , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , pakowane w worki raszlowe 10-15 kg odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	800						
8.	Cebula zielona – barwa zielona ,zapach świeży , bez zmian mikrobiologicznych , pakowany w pęczki o wadze 0,10kg	pęcz	100						
9.	Cebula młoda obcięta	kg	20						
10.	Cebula – dobrze wysuszona o kolorze złotym , bez szczypiorku sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, bez uszkodzeń mechanicznych , pakowana w worki raszlowe 10-15kg, odmiana	kg	200						

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

	jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
11.	Czereśnia – niezarobaczywione , bez zmian biologicznych	kg	10						
12.	Czosnek polski – czysty,wysuszony ,czysty , bez pleśni i zmian biologicznych, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	15						
13.	Czosnek polski - czysty , wysuszony , bez pleśni i bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	60						
14.	Cukinia – świeża , gładka , pozbawiona zmarszczeń , twarda o intensywnym zielonym kolorze , wielkość do 20cm , bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	80						
15.	Cytryna	kg	50						
16.	Fasola „piękny Jaś”	kg	25						
17.	Soja	kg	10						
18.	Grejpfrut	kg	5,-						
19.	Groch łuszczony - połówki	kg	10						
20.	Grzyby suszone40g „podgrzybek” - niezarobaczywione kl1.	szt	10						
21.	Jabłka deserowe -sortowane twarde ,soczyste ,wielkość 100g-150g ,bez zmian biologicznych i mechanicznych .	kg	1000						
22.	Agrest	kg	15						
23.	Koper zielony świeży natka – zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiony, bez plam	pęcz	700						

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

	pożółkłych , barwa zielona, (waga pęczka 25g), odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
24.	Kapusta pekińska-główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5kg/1szt, kolor jasno zielony ,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , pakowana w folię pojedynczo każda główka odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	25						
25.	Kapusta biała wczesna – główka zwarta , waga 1 – 2 kg/1szt bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych niezarobaczywiona .	szt	200						
26.	Kapusta biała – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8-4kg/1szt , kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych niezarobaczywiona , pakowana w worki siatkowe 20-25kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	300						
27.	Kapusta czerwona – główka zwarta bez liści zewnętrznych ,waga 1-3 kg,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona .	szt	20,						
28.	Kapusta czerwona- główka zwarta ,waga 1-3kg bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych .	kg	25						
29.	Kapusta kiszona - z marchwią min 5%- kiszona naturalnie , bez użycia octu , szatkowana w krótkie nitki ,	kg	120						

	<i>pakowana w wiaderka plastikowe 5 - 10kg</i>								
30.	Kapusta włoska – świeża niezarobaczywiona , bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	30						
31.	Kalafior świeży – kolor biały (dopuszcza się barwę kremową) , kwiatostan mięsisty ,zbity bez zmian biologicznych i mechanicznych	szt	150						
32.	Kalarepa świeża - kształt okrągły , jędrne , zielona , twarda nie pomarszczona ,bez uszkodzeń i zmian biologicznych .	szt	20						
33.	Kapusta włoska – główka świeża niezarobaczywiona bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	10						
34.	Marchew - czysta zdrowa ,jędrna, barwa czerwono – pomarańczowa, świeża o długości 15 – 20cm , bez naci, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych , odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie , pakowana w worki 10 – 15 kg.	kg	1400						
35.	Maliny	kg	10						
36.	Mandarynki - klementynki	kg	5						
37.	Morela	kg	10						
38.	Ogórki świeże – kształt wydłużony, o powierzchni gładkiej , szorstkiej lub pokrytej włoskiem. Długość ogórka zależy od odmiany (5-20cm) . Bez uszkodzeń mechanicznych i zmian	kg	200						

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

	biologicznych								
39.	Sałata lodowa- świeża	szt	20,-						
40.	Ogórki kiszone – długość 8- 12cm, barwa zielono żółta, twardy kiszony w sposób naturalny z normą PN-A-77701,zapach świeży bez uszkodzeń mechanicznych , bez zmian biologicznych, pakowany w wiadra plastikowe o wadze 3 – 7 kg.	kg	80						
41.	Pieczarki grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn.Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, okrągłe lub półkolisty, jędrne ,zdrowe,całe,czyste,nieuszkodzone ,barwa-kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy , centralnie lekko kremowy,smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek sortowane o zbliżonej wielkości , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywione,odmiana jednorodna przy każdej dostawie	kg	70						
42.	Papryka świeża czerwona – o wadze 0,25 -0,30kg/1szt.Jędrna, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych pakowana w worki foliowe 3-5-kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	kg	150						
43.	Pomidory - kolor czerwony, sortowane ,kształt okrągły,twardy ,nieuszkodzony ,smak i zapach typowy ,bez uszkodzeń mechanicznych	kg	800						

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

	i zmian biologicznych ,bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin .								
44.	Śliwka -węgierek niezarobaczywiona bez zmian biologicznych.	kg	10						
45.	Pietruszka - korzeń bez naci sortowana o jednakowej wielkości w granicach 10-15cm długości bez uszkodzeń mechanicznych i i zmian biologicznych, niezarobaczywiona	kg	400						
46.	Pietruszka nać – barwa zielona , o dużych listkach, niezwiędnięta zapach świeży długość łodygi 8cm bez uszkodzeń bez zmian mikrobiologicznych , pakowana w pęczki (o wadze 25g) , odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	pęcz	500						
47.	Por -typu sałatkowy długość 40-50cm czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywiony .	kg	15						
48.	Dynia – kształt okrągły lub podłużny jędrna bez plamek i pleśni (waga od 2do5kg/1szt)	szt	15						
49.	Soczewica – kolor (czerwona lub żółta ).	kg	5						
50.	Rabarbar	kg	10						
51.	Rzodkiew biała–sopel niezarobaczywiona bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	60						
52.	Rzodkiewka 250g – świeża ,młoda	pęcz	200						

**SIWZ SPZOZ/PN/19/2016**

	nie popękana .								
53.	Rzepa czarna – bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona	kg	20						
54.	POMARAŃCZE	kg	20						
55.	Seler korzeniowy- sortowany o jednakowej wielkości 8 – 10 cm miąż biały lub kremowy bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych.	kg	350						
56.	Sałata zielona – kolor jasno zielony ,świeża, czysta bez plam bez śladów pleśni , zanieczyszczeń biologicznych waga główki 250g-500g/1szt, pakowana w skrzynki.	szt	500						
57.	Szczypiorek 25g – świeży , kolor zielony o charakterystycznym zapachu bez zmian biologicznych .	pęcz	200						
58.	Truskawka świeża -niezapleśniała .	kg	20						
59.	Seler naciowy – czysty ,świeży.	szt	30						
60.	Ziemniaki młode - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	2000						
61.	Ziemniaki – sortowane ,owalne o zbliżonym wymiarze 8 – 12cm średnicy odmiana (żółta lub czerwona) powinny gotować się równomiernie , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych pozbawione odrostów, pakowane w worki 10 -15kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie . Niepożądanymi cechami są ostry smak oraz ciemnienie ziemniaków po ugotowaniu.	kg	6000						
62	Mi x sałat 150g	szt	20						

63	Borówka świeża	kg	15						
64	Porzeczka kolorowa	kg	25						
65	Wiśnia	kg	10						
66	Fasolka szparagowa świeża- kolor (zielony lub żółty) bezwłóknista , bez zmian biologicznych.	kg	30						
		Razem:							

.....

*(podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli wraz z pieczętką imienną)*

## Warzywa - owoce sezon zimowy (LISTOPAD- CZERWIEC)

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Stawka VAT	Producent lub kraj pochodzenia
1.	Arbuz	kg	20						
2.	Brzoskwinie	kg	10						
3.	Botwinka 250g – świeża , niezwiędnięta , bez zmian biologicznych , niezarobaczywiona. .	pęcz	60						
4.	Brokuły świeże – świeże , kolor zielony , gruba łodyga o szerokim kwiatostanie ,bez zmian biologicznych	szt	70						
5.	Banany- bez zmian biologicznych	kg	40						
6.	Brukselka świeża	kg	10						
7.	Buraki ćwikłowe -kształt okrągły , sortowany o średnicy 10-12 cm , czysty , niezarobaczywione , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , pakowane w worki raszlowe 10-15 kg odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	1900						
8.	Cebula zielona – barwa zielona ,zapach świeży , bez zmian mikrobiologicznych , pakowany w pęczki o wadze 0,10kg	pęcz	300						
9.	Cebula młoda obcięta	kg	20						
10.	Cebula – dobrze wysuszona o kolorze złotym , bez szczypiorku sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, bez uszkodzeń mechanicznych , pakowana w worki raszlowe 10-15kg, odmiana	kg	450						

	jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
11.	Czereśnia- niezarobaczywione , bez zmian biologicznych.	kg	10						
12.	Czosnek polski – czysty,wysuszony ,czysty , bez pleśni i zmian biologicznych, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	30						
13.	Czosnek polski - czysty , wysuszony , bez pleśni i bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	40						
14.	Cukinia – świeża , gładka , pozbawiona zmarszczeń , twarda o intensywnym zielonym kolorze , wielkość do 20cm , bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	40						
15.	Cytryna	kg	110						
16.	Fasola „piękny Jaś”	kg	60						
17.	Soja	kg	10						
18.	Grejpfrut	kg	5,-						
19.	Groch łuszczony - połówki	kg	20						
20.	Grzyby suszone40g „podgrzybek” - niezarobaczywione kl1.	szt	40						
21.	Jabłka deserowe -sortowane twarde ,soczyste ,wielkość 100g-150g ,bez zmian biologicznych i mechanicznych .	kg	2300						
22.	Agrest	kg	15						
23.	Koper zielony świeży natka – zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiony, bez plam	pęcz	1800						

	pożółkłych , barwa zielona, (waga pęczka 25g), odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
24.	Kapusta pekińska-główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5kg/1szt, kolor jasno zielony ,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , pakowana w folię pojedynczo każda główka odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	40						
25.	Kapusta biała wczesna – główka zwarta , waga 1 – 2 kg/1szt bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych niezarobaczywiona .	szt	200						
26.	Kapusta biała – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8-4kg/1szt , kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych niezarobaczywiona , pakowana w worki siatkowe 20-25kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	1000						
27.	Kapusta czerwona – główka zwarta bez liści zewnętrznych ,waga 1-3 kg,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona .	szt	20,						
28.	Kapusta czerwona- główka zwarta ,waga 1-3kg bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych .	kg	45						
29.	Kapusta kiszona - z marchwią min 5%- kiszona naturalnie , bez użycia octu , szatkowana w krótkie nitki , pakowana w wiaderka plastikowe 5 -	kg	300						

	10kg								
30.	Kapusta włoska – świeża niezarobaczywiona , bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	50						
31.	Kalafior świeży – kolor biały (dopuszcza się barwę kremową) , kwiatostan mięsisty ,zbity bez zmian biologicznych i mechanicznych	szt	100						
32.	Kalarepa świeża - kształt okrągły , jędrne , zielona , twarda nie pomarszczona ,bez uszkodzeń i zmian biologicznych .	szt	20						
33.	Kapusta włoska – główka świeża niezarobaczywiona bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	30						
34.	Marchew - czysta zdrowa ,jędra, barwa czerwono – pomarańczowa, świeża o długości 15 – 20cm , bez naci, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych , odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie , pakowana w worki 10 – 15 kg.	kg	3000						
35.	Maliny	kg	10						
36.	Mandarynki - klementynki	kg	50						
37.	Morela	kg	10						
38.	Ogórki świeże – kształt wydłużony, o powierzchni gładkiej , szorstkiej lub pokrytej włoskiem. Długość ogórka zależy od odmiany (5-20cm) . Bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	200						

39.	Salata lodowa- świeża	szt	20,-						
40.	Ogórki kiszone – długość 8- 12cm, barwa zielono żółta, twardy kiszony w sposób naturalny z normą PN-A-77701,zapach świeży bez uszkodzeń mechanicznych , bez zmian biologicznych, pakowany w wiadra plastikowe o wadze 3 – 7 kg.	kg	120						
41.	Pieczarki grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn.Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, okrągłe lub półkolisty,jędrne ,zdrowe,całe,czyste,nieuszkodzone ,barwa-kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy , centralnie lekko kremowy,smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek sortowane o zbliżonej wielkości , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywione,odmiana jednorodna przy każdej dostawie	kg	150						
42.	Papryka świeża czerwona – o wadze 0,25 -0,30kg/1szt.Jędrna, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych pakowana w worki foliowe 3-5-kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	kg	150						
43.	Pomidory - kolor czerwony, sortowane ,kształt okrągły,twardy ,nieuszkodzony ,smak i zapach typowy ,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,bez	kg	1500						

	widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin .								
44.	Śliwka -węgierek niezarobczywiona bez zmian biologicznych.	kg	10						
45.	Pietruszka - korzeń bez naci sortowana o jednakowej wielkości w granicach 10-15cm długości bez uszkodzeń mechanicznych i i zmian biologicznych, niezarobczywiona	kg	800						
46.	Pietruszka nać – barwa zielona , o dużych listkach, niezwiędnięta zapach świeży długość łodygi 8cm bez uszkodzeń bez zmian mikrobiologicznych , pakowana w pęczki (o wadze 25g) , odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	pęcz	1100						
47.	Por -typu sałatkowy długość 40-50cm czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobczywiony .	kg	40						
48.	Dynia – kształt okrągły lub podłużny jędrna bez plamek i pleśni (waga od 2do5kg/1szt)	szt	15						
49.	Soczewica – kolor (czerwona lub żółta ).	kg	10						
50.	Rabarbar	kg	10						
51.	Rzodkiew biała–sopel niezarobczywiona bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	180						
52.	Rzodkiewka 250g – świeża ,młoda nie popękana .	pęcz	400						
53.	Rzepa czarna – bez uszkodzeń	kg	50						

	mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywiona								
54.	POMARAŃCZE	kg	25						
55.	Seler korzeniowy- sortowany o jednakowej wielkości 8 – 10 cm miąż biały lub kremowy bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych.	kg	800						
56.	Sałata zielona – kolor jasno zielony ,świeża, czysta bez plam bez śladów pleśni , zanieczyszczeń biologicznych waga główki 250g-500g/1szt, pakowana w skrzynki.	szt	900						
57.	Szczypiorek 25g – świeży , kolor zielony o charakterystycznym zapachu bez zmian biologicznych .	pęcz	500						
58.	Truskawka świeża -niezapeśniała .	kg	50						
59.	Seler naciowy – czysty ,świeży.	szt	30						
60.	Ziemniaki młode - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	2000						
61.	Ziemniaki – sortowane ,owalne o zbliżonym wymiarze 8 – 12cm średnicy odmiana (żółta lub czerwona) powinny gotować się równomiernie , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych pozbawione odrostów, pakowane w worki 10 -15kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie . Niepożądanymi cechami są ostry smak oraz ciemnienie ziemniaków po ugotowaniu.	kg	17500						
62	Mi x sałat 150g	szt	20						
63	Borówka świeża	kg	5						
64	Porzeczka kolorowa	kg	5						

65	Wiśnia	kg	10						
66	Fasolka szparagowa świeża- kolor (zielony lub żółty) bezwłóknista , bez zmian biologicznych.	kg	15						
Razem:									

.....  
 (podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli wraz z pieczętką imienną)

#### Zadanie nr 4 – jaja kurze

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	Jaja Kurze klasa A , kategoria L , waga od 63g do 73g , poddane procesowi dezynfekcji promieniami UV	szt	<b>36 000</b>						

R-m;

.....  
 (podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli wraz z pieczętką imienną)

## **Zadanie nr 5 –Wyroby drobiowe**

L.p	Nazwa	j.m	Ilość	Cena jednost. netto	Cena jednost. brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	<b>Filety drobiowe z kurczaka</b> -barwa od jasno-różowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn.	kg	500						
2	<b>Kurczak świeży</b> - schłodzony , bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	600						
3	<b>Medaliony z indyka</b> - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	300.-						
4	<b>Mięso mielone drobiowe</b> – w składzie min 55% mięsa drobiowego ( kurczak , indyk ) , pakowane vaccum . Zawartość białka min 18g , tłuszcz 8g w 100g produktu .	kg	50						
5	<b>Udziec z indyka bez kości , bez skóry</b> - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	1000						
6	<b>Udka z kurczaka świeże (nie ćwiartka)</b> - schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	600.-						
7	<b>Udziec z kurczaka</b> - schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	900						
8	<b>Wątroba drobiowa z kurczaka</b> – , schłodzona , bez błonki oczyszczona . Zawartość białka min 18g , tłuszcz 6g w 100 g produktu .	kg	30						
9	<b>Paszтет drobiowy klasyczny</b> bez dodatków zawartość mięsa drobiowego min 27% . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 22g w 100g produktu .	kg	200						

10	<b>Parówki drobiowe</b> – nisko tłuszczowe ,zawartość mięsa drobiowego min 46% , dopuszczalne 8% mięsa wieprzowego . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 17g w 100g produktu .	kg	200						
11	<b>Szynka drobiowa bezglutenowa</b> - w składzie min 75% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g , tłuszczu 5g w 100g produktu .	kg	300						
12	<b>Połądwica z indyka</b> - w składzie min 55% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 2g w 100 g produktu.	kg	200						
13	<b>Filecik z indyka</b> - w składzie min 60% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g , tłuszczu maxi 2g w w100g produktu	kg	100						
14	<b>Blok drobiowy</b> – w składzie min 55% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 15g , tłuszczu maxi 9g w 100g produktu	kg	200						
							razem		

.....  
*(podpis osoby – osób uprawnionych  
do składania oświadczeń woli  
wraz z pieczętką imienną)*

Wyroby zawarte w pakiecie muszą mieć następujące cechy jakościowe :

-klasa przydatność, świeżość ,wystudzone, powierzchnia sucha ,osłonka ściśle przylegająca ,równomiernie pomarszczona ,nie dopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod jej osłonką ,jej pęknięcia i wyciek farszu ,w osłonkach naturalnych lub sztucznych .

- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe z pokrywkami ,czyste bez obcych zapachów, mające atest kompetencji

jednostki resortu zdrowia ,powinny być przeznaczone do jednego asortymentu.

*-przydatność do spożycia wędlin nie może być krótszy niż 15 dni od dnia dostawy towaru.*

**Zadanie nr 6 –Wyroby wędliniarskie**

L. P	Nazwa	j.m	Ilość	Cena jedn netto	Cena jedn brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	<b>Boczek wędzony b/k</b> – wieprzowy , wędzony, parzony , niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową (Zawartość białka min 15g, tłuszczu maxi 26g w 100 g produktu )	kg	100						
2	<b>Kiełbasa zwyczajna</b> - średnio rozdrobniona ,osłonka naturalna ,70% mięsa wieprzowego , bez widocznych oznak tłuszczu , wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw .( Zawartość białka min 12g ,tłuszczu maxi 26g w 100g produktu ) . Zgodna z normą PN-A-82007	kg	70						
3	<b>Kiełbasa podwawelska -toruńska-</b> średnio rozdrobniona o zawartości min 75% mięsa wieprzowego (Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 23g w 100g produktu ) Zgodna z norma PN-A-82007	kg	100						
4	<b>KIEŁBASA SZYMKOWA BEZGLUTENOWA</b> – Z MIĘSA WIEPRZOWEGO CHUDEGO , GRUBO ROZDROBNIONA . SMAK UMIARKOWANY SŁONY , PRZYPRAWY WYCZUWALNE , O ZAWARTOŚCI MIĘSA POWYŻEJ 75% .ZAWARTOŚĆ BIAŁKA MIN 12G , TŁUSZCZU MAXI 22G ZGODNA Z NORMĄ PN-A-82007	kg	150						
5	<b>Poładwica Sopocka</b> wędzona , parzona . (Zawartość białka min 19g , tłuszczu6g w 100g produktu ).zgodna z normą PN-A-82007	kg	250						
6	<b>Kaszanka cienka</b> – jęczmienna w naturalnej	kg	150						

	osłonce.( Zawartość białka min 13g , tłuszczu maxi12g w 100 g produktu)								
7	<b>Lencz mielony</b> - wyrób z wieprzowiny , drobno rozdrobniony , parzony w sztucznej osłonce . ( Zawartość białka min 12g , tłuszczu maxi 20g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	80						
8	<b>Mortadela</b> - zawartość mięsa wieprzowego min. 50% , dopuszczalne miso drobiowe do 10% . (Zawartość białka min 12g , tłuszczu maxi15g w 100g produktu ) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	150						
9	<b>Kiełbasa Parówkowa</b> - z mięsa wieprzowego . Zawartość mięsa min. 65% . (Zawartość białka min 10g ,tłuszczu maxi 29g w 100g produktu) waga pojedynczej sztuki ok 100g	kg	400						
10	<b>Parówki cielece/wiedeńskie</b> - zawartość mięsa cielecego min 60% ,zawartość mięsa wieprzowego 20% ( Zawartość białka 13g min , tłuszczu maxi 24g w 100g produktu ) . Zgodne z normą PN-A-82007	kg	500						
11	<b>Parówki cienkie</b> – z mięsa wieprzowego ,w osłonce sztucznej .Zawartość mięsa min. 70% , waga pojedynczej sztuki ok 80g .( Zawartość białka min 11g , tłuszczu maxi 28g w 100g produktu ) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	300						
12	<b>Pasztetowa</b> – (kiszka pasztetowa , kiszka wątrobiana pasztetówka ) - osłonka sztuczna ściśle przylegająca do masy , niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości . (Zawartość białka min 9g , tłuszczu maxi 23gw 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	100						

13	<b>Kiełbasa żywiecka</b> – średnio rozdrobniona mięso wieprzowe min 70% -dopuszczalne mięso drobiowe max do 10% . ( Zawartość białka min 20g , tłuszczu maxi14g w 100g produktu Zgodna z normą PN-A-82007	kg	100						
14	<b>Pieczeń</b> wiedeńska - zawartość mięsa wieprzowego min 60% .( Zawartość białka min 14g, tłuszczu maxi 20g w 100g produktu ) Zgodna z normą PN-A-82007	kg	100						
15	<b>Salceson</b> – gotowany czysty wieprzowy , osłonka tekstylna lub barierowa (sztuczna) , wyraźnie wyczuwalne przyprawy , konsystencja dość ścisła bez chrząstek niedopuszczalne skupiska galarety przekrój szlachetny konsystencja soczysta .( Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi29g w 100g produktu)	kg	170						
16	<b>Smaczek konserwowy</b> – zawartość mięsa wieprzowego min 55% ,dopuszczalne mięso drobiowe do 8% Zawartość białka min 8g , tłuszczu maxi 40g w 100g produktu . Zgodne z normą PN-A-82007	kg	100						
17	<b>Szynka konserwowa</b> - mięso grubo rozdrobnione , zawartość mięsa wieprzowego min 70% . ( Zawartość białka min 15g , tłuszczu maxi 4g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	500						
18	<b>Szynka wieprzowa gotowana</b> .Wyrób zgodny z obowiązującą normą PN-A-82007 . Skład : mięso wieprzowe min ,80% , woda,sól peklowana .(Zawartość białka min15g , tłuszczu maxi 4g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	100						

19	Szynka wiejska ,łagodnie wędzona . zawartość mięsa min 75% ,kolor w przekroju charakterystyczny dla mięsa wieprzowego , (Zawartość białka min17g, tłuszczu maxi 10g w 100g produktu) Zgodny z normą PN-A-82007	kg	150						
							<i>razem</i>		

Wyroby zawarte w pakiecie muszą mieć następujące cechy jakościowe :

-klasa przydatność, świeżość ,wystudzone, powierzchnia sucha ,osłonka ściśle przylegająca ,równomiernie pomarszczona ,nie dopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod jej osłonką ,jej pęknięcia i wyciek farszu ,w osłonkach naturalnych lub sztucznych .

- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe z pokrywkami ,czyste bez obcych zapachów, mające atest kompetencji

jednostki resortu zdrowia ,powinny być przeznaczone do jednego asortymentu.

*-przydatność do spożycia wędlin nie może być krótszy niż 15 dni od dnia dostawy towaru.*

.....  
 (podpis osoby – osób uprawnionych  
 do składania oświadczeń woli  
 wraz z pieczętką imienną)

***Zadanie nr 7 – Mięso i podroby***

<b>L. p</b>	<b>Nazwa</b>	<b>j.m</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena jed. netto</b>	<b>Cena jed. brutto</b>	<b>Wartość netto</b>	<b>Stawka VAT</b>	<b>Wartość brutto</b>	<b>Producent</b>
<b>1</b>	<b>Karkówka wieprzowa</b> - element uzyskany zgodnie z normą , bez kości , schłodzone , nie mrożone	<b>kg</b>	<b>100</b>						
<b>2</b>	<b>Kości od schabu</b> – pokrzeptowe	<b>kg</b>	<b>1500</b>						
<b>3</b>	<b>Łopátka wieprzowa bez kości i bez skóry</b> mięso schłodzone nie mrożone pozbawione ścięgien , produkcja mięsa na dzień przed dostawą , spełniające wymagania normy PN-A-82003	<b>kg</b>	<b>600</b>						
<b>4</b>	<b>Mięso wołowe</b> – (Łopátka wołowa b/k) schłodzone , nie mrożone pozbawione ścięgien bez tłuszczu , produkcja mięsa na dzień przed dostawą , spełniające wymagania normy PN-A-82003	<b>kg</b>	<b>150</b>						
<b>5</b>	<b>Mięso gulaszowe wołowe b/k kl1</b> -pozbawione ścięgien ,mięso chude nie ścięgniaste bez tłuszczu zewnętrznego, mięso schłodzone nie mrożone , produkcja mięsa na dzień przed dostawa , spełniające wymagania normy PN-A-82011	<b>kg</b>	<b>400</b>						

6	<b>Mięso mielone wiep.-woł</b> - zawartość mięsa wieprzowego min50% , mięsa wołowego 25% , spełniające normy PN-A-82003	kg	200						
7	<b>Mięso gulaszowe wieprzowe k11</b> – mięso wieprzowe świeże schłodzone nie mrożone , bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa, spełniająca normy PN-A-82003	kg	50						
8	<b>Płuca wieprzowe</b> - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	15						
9	<b>Schab wieprzowy b/k-</b> mięso schłodzone , nie mrożone , spełniające wymagania normy PN86/A/-82002 , pozbawiony okrywy tłuszczowej , bez strzępów mięśni i ponacinań	kg	700						
10	<b>Rostbef wołowy</b> – mięso schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	10						
11	<b>Serca wieprzowe</b> - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	150						
12	<b>Słonina</b> – schłodzona , płaty jednolite o grubości 1-2 cm	kg	250						
13	<b>Szponder wołowy-</b> mięso schłodzone , spełniające normy PN-A-82003	kg	10						

14	<b>Szynka wieprzowa b/k - „KULKA”</b> pozbawione ścięgien i tłuszczu , produkcja mięsa na dzień przed dostawą , spełniające,wymagane normy PN-A-82003	kg	800						
15	<b>Udziec wołowy b/k - mięso</b> schłodzone , nie mrożone, pozbawione ścięgien , produkcja mięsa na dzień przed dostawą , spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	600						
16	<b>Wątroba wieprzowa-</b> podwójne płaty wątroby bez zanieczyszczeń i skrzepów . Konsystencja jędrna , elastyczna. Zapach swoisty charakterystyczny dla wątroby. Powierzchnia gładka ,lekko wilgotna, błyszcząca bez ponacinań	kg	300						
17	<b>Żeberka wieprzowe paski -</b> element uzyskany zgodnie z normą , schłodzony , niemrożony	kg	120						
							Razem		

.....  
(*podpis osoby – osób uprawnionych  
do składania oświadczeń woli  
wraz z pieczętką imienną*)

**Wyroby zawarte w pakiecie ,muszą mieć następujące cechy jakościowe :**

czystość – mięso czyste , bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, dobrze wykrwawione,

konsystencja – jędrna , elastyczna , odkształcająca się ,

smak przydatność zapach – swoisty , charakterystyczny dla mięsa bez oznak zaparzenia i zepsucia , nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy ,

barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej

mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia , ze sztuk zdrowych , nie pochodzących z knurów , przydatność loch ,

przydatność mięsa wołowego , przydatność bydła młodego

*opakowanie – pojemniki plastikowe , z pokrywami , czyste , bez obcych zapachów , mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu*