

Załącznik nr 2 do SIWZ SPZOZ/PN/25/2017

Pakiet nr 1 – nabiał

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	<u>Mleko 2% - op.5 litrowe</u> <i>o zawartości węglowodany 4,9g, białka 3,4g, tłuszczu 2g., 51 kcal (w 100g produktu)</i>	Szt.	7 000						
2	<u>Kefir 1,5% - 250g</u> <i>zawartość białka 3,1g, węglowodany 4,6g, tłuszczu 1,5g, 44 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	8 000						
3	<u>Śmietana 18% - kubek 400g</u> <i>tłuszcz 18g, białko 2,8g węglowodany 3,7g, 187 kcal (w 100g produktu)</i>	L	1 200						
4	<u>Mleko 3,2% 0,5l w kartonie</u> <i>białko 3,3g, węglowodany 4,8g, tłuszcz 3,2g, 61 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	25						

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

Pakiet nr 2 – Produkty mleczarskie

Lp	Nazwa	jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1.	<u>Jogurt naturalny 250 g</u> <i>0 % tłuszczu, białka 4,1g, węglowodany 5,5g, 39kcal (w 100g produktu)</i>	szt	5 000						
2.	<u>Jogurt owocowy o różnych smakach - 150g</u> <i>zawartość tłuszczu 1,5%, białka 3,7g, węglowodanów 14g, 84 kcal (w 100g produktu)</i>	szt	4 000						
3.	<u>Margaryna słoneczna 0,5kg</u> <i>o zawartości tłuszczu 80%, białka 0,1g węglowodany 0,2g, 721 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	1 100						
4.	<u>Masło „ekstra” 200 g</u> <i>zawartość tłuszczu zwierz. min. 82% białka 0,7g, węglowodany 0,7g, 735 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	2 500						
5.	<u>Mleko w proszku 0,5 kg</u> <i>węglowodany 38g, białka 26g, tłuszczu 24g., 499 kcal (w 100g produktu)</i>	kg	30						
6.	<u>Ser topiony kremowy, śmietankowy</u> <i>zawartość tłuszczu do 29%, białka 10g, węglowodany 3,0g, 295 kcal (w 100g produktu) op- 50g</i>	kg	200						
7.	<u>Ser topiony różne smaki mix</u> <i>zawartość tłuszczu do 29%, białka 10g, węglowodany 3,0g, 222 kcal (w 100g produktu) op- 140g</i>	kg	250						
8.	<u>Ser żółty - „Gouda”- „Edamski” - „Podlaski” pełnotłusty- klasa 1</u> <i>o zawartości tłuszczu 26”, białka 26g,</i>	kg	300						

	węglowodany 1,4g, 344 kcal (w 100g produktu)								
9.	<u>Ser żółty - „Salami” pełnotłusty- klasa 1</u> o zawartości tłuszczu 26g, białka 25g, węglowodany 0,1g, 334 kcal (w 100g produktu)	kg	300						
10.	<u>Ser biały (twaróg półtłusty)</u> zawartość tłuszczu 3,5g, białka 17,2g węglowodany 4,5g, 118 kcal (w 100g produktu)	kg	2 600						
11.	<u>Serek homogenizowany naturalny i smakowy</u> op.- 150g o zawartości tłuszczu 4,2g, białka 16,8g, węglowodany 13,3g, 158 kcal (w 100g produktu)	kg	400						

R-m;

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

Pakiet nr 3 – Warzywa - owoce - sezon letni 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 raszłowe 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	50						
10.	Cebula – dobrze wysuszona o kolorze złotym , bez szczypiorku sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, bez uszkodzeń mechanicznych , pakowana w worki raszłowe 10-15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	150						
11.	Czereśnia – niezarobaczywione , bez zmian biologicznych	kg	10						

12.	Czosnek polski – czysty, wysuszony czysty , bez pleśni i zmian biologicznych, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10						
13.	Czosnek polski - czysty , wysuszony , bez pleśni i bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	100						
14.	Cukinia – świeża , gładka, pozbawiona zmarszczeń , twarda o intensywnym zielonym kolorze , wielkość do 20cm , bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	60						
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 suszone 40g „podgrzybek” - niezarobaczywione kl1.	szt	10						
21.	Jabłka deserowe -sortowane twarde ,soczyste ,wielkość 100g-150g ,bez zmian biologicznych i mechanicznych .	kg	900						
22.	Agrest	kg	10						
23.	Koper zielony świeży natka – zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiony, bez plam pożąłkłych , barwa zielona, (waga pęczka 25g), odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	pęcz	700						
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	kg	25						

	główka odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
25.	Seler naciowy	szt	20						
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	600						
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	50						
29.	Kapusta kiszona - z marchwią min 5%, kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowana w wiaderka plastikowe 5 - 10kg	kg	50						
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 ,jędzna, 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	1 100						
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 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	60						
41.	Pieczarki grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn.Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, okrągłe lub półkoliste,jędrne ,zdrowe,całe,czyste,nieuszkodzone ,barwa-kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy , centralnie lekko	kg	70						

	kremowy,smak i zapach charakterystyczny dla piezarek sortowane o zbliżonej wielkości , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywione,odmiana jednorodna przy każdej dostawie								
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 widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin .	kg	800						
44.	Śliwka -węgierka 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	350						
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	400						

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 nie popękana .	pecz	150						
53.	Rzepa czarna – bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona	kg	20						
54.	POMARANCZE	kg	20						
55.	Seler korzeniowy- sortowany o jednakowej wielkości 8 – 10 cm, miąższ biały lub kremowy bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych.	kg	350						
56.	Salata 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 .	pecz	200						
58.	Truskawka świeża -niezapleśniała .	kg	20						
59.	Seler naciowy – czysty ,świeży.	szt	30						

SIWZ SPZOZ/PN/25/2017

60.	Ziemniaki młode - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	4 500						
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	2 000						
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						
67	Cebula czerwona, sałatkowa	kg	20						
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 <u>świeże</u> – 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.	<u>Buraki ćwikłowe</u> - kształt okrągły, sortowany o średnicy 10-12 cm, czysty, niezarobaczywione, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pakowane w worki raszłowe 10-15 kg odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	1 800						
8.	<u>Cebula zielona</u> – barwa zielona, zapach świeży , bez zmian mikrobiologicznych, pakowana w pęczki o wadze 0,10kg	pęcz	300						
9.	<u>Cebula młoda</u> obcięta	kg	20						
10.	<u>Cebula</u> – dobrze wysuszona o kolorze złotym, bez szczypiorku sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszłowe 10-15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	kg	400						

11.	<u>Czereśnia</u> - niezarobaczywiona, bez zmian biologicznych.	kg	10						
12.	<u>Czosnek polski</u> – czysty, wysuszony, bez pleśni i zmian biologicznych, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	30						
13.	<u>Czosnek polski</u> - czysty, wysuszony, bez pleśni i bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	20						
14.	<u>Cukinia</u> – 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	70						
17.	Soja	kg	10						
18.	Grejpfrut	kg	5						
19.	Groch łuszczony - połówki	kg	15						
20.	<u>Grzyby suszone</u> 40g „Podgrzybek” - niezarobaczywione kl 1.	szt	80						
21.	<u>Jabłka deserowe</u> - sortowane twarde, soczyste ,wielkość 100g-150g ,bez zmian biologicznych i mechanicznych .	kg	2 000						
22.	Agrest	kg	15						
23.	<u>Koper zielony świeży</u> natka – zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiony, bez plam pożółkłych barwa zielona, (waga pęczka 25g), odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	pęcz	1700						
24.	<u>Kapusta pekińska-główka</u> zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5kg/1szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,	kg	50						

	pakowana w folię pojedynczo każda główka odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
25.	<u>Kapusta biała wczesna</u> – główka zwarta waga 1 – 2 kg/1szt bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych niezarobaczywiona .	szt	200						
26.	<u>Kapusta biała</u> – 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	1 000						
27.	<u>Kapusta czerwona</u> – główka zwarta bez liści zewnętrznych ,waga 1-3 kg, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona .	szt	20						
28.	<u>Kapusta czerwona</u> - główka zwarta, waga 1-3kg bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych .	kg	120						
29.	<u>Kapusta kiszona</u> - z marchwią min 5%-kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowana w wiaderka plastikowe 5 - 10kg	kg	300						
30.	<u>Kapusta włoska</u> – świeża niezarobaczywiona, bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	50						
31.	<u>Kalafior świeży</u> – kolor biały (dopuszcza się barwę kremową), kwiatostan mięsisty, zbity bez zmian biologicznych i mechanicznych	szt	100						
32.	<u>Kalarepa świeża</u> - kształt okrągły, jędrne,	szt	20						

	zielona , twarda nie pomarszczona ,bez uszkodzeń i zmian biologicznych .								
33.	<u>Kapusta włoska</u> – główka świeża niezarobaczywiona bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	30						
34.	<u>Marchew</u> - 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	2 500						
35.	<u>Maliny</u>	kg	10						
36.	<u>Mandarynki - klementynki</u>	kg	40						
37.	<u>Morela</u>	kg	10						
38.	<u>Ogórki świeże</u> – 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.	<u>Salata lodowa- świeża</u>	szt	20						
40.	<u>Ogórki kiszone</u> – 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	100						
41.	<u>Pieczarki</u> grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn.Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone barwa-kapelusz po zewnętrznej stronie białe,	kg	150						

	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								
42.	<u>Papryka świeża czerwona</u> – 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.	<u>Pomidory</u> - kolor czerwony, sortowane, kształt okrągły, twardy, nieuszkodzony, smak i zapach typowy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin .	kg	1 500						
44.	<u>Śliwka</u> - węgierka niezarobaczywiona bez zmian biologicznych.	kg	10						
45.	<u>Pietruszka</u> - korzeń bez naci sortowana o jednakowej wielkości w granicach 10-15cm długości bez uszkodzeń mechanicznych i i zmian biologicznych, niezarobaczywiona	kg	750						
46.	<u>Pietruszka nać</u> – 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	1 000						
47.	<u>Por -typu sałatkowy</u> długość 40-50cm czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywiony .	kg	40						

48.	<u>Dyń</u> – kształt okrągły lub podłużny jędrna bez plamek i pleśni (waga od 2do5kg/1szt)	szt	15						
49.	<u>Soczewica</u> – kolor (czerwona lub żółta).	kg	10						
50.	<u>Rabarbar</u>	kg	10						
51.	<u>Rzodkiew biała</u> –sopel niezarobaczywiona bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	180						
52.	<u>Rzodkiewka 250g</u> – świeża, młoda nie popękana .	pęcz	350						
53.	<u>Rzepa czarna</u> – bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona	kg	50						
54.	<u>POMARAŃCZE</u>	kg	25						
55.	<u>Seler korzeniowy</u> - sortowany o jednakowej wielkości 8 – 10 cm miąższ biały lub kremowy bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych.	kg	800						
56.	<u>Salata zielona</u> – kolor jasno zielony ,świeża, czysta bez plam bez śladów pleśni , zanieczyszczeń biologicznych waga główki 250g-500g/1szt, pakowana w skrzynki.	szt	1 000						
57.	<u>Szczypiorek 25g</u> – świeży, kolor zielony o charakterystycznym zapachu bez zmian biologicznych .	pęcz	500						
58.	<u>Truskawka świeża</u> - niezapleśniała	kg	50						
59.	<u>Seler naciowy</u> – czysty, świeży	szt	30						
60.	<u>Ziemniaki młode</u> - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	2 000						
61.	<u>Ziemniaki</u> – sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8 – 12cm średnicy odmiana (żółta lub czerwona) powinny gotować się równomiernie , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	16 000						

	pozbawione odrostów, pakowane w worki 10 -15kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie . Niepożądanymi cechami są ostry smak oraz ciemnienie ziemniaków po ugotowaniu.								
62	Mix 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)

Pakiet 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	34 000						
						R-m;			

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

Pakiet nr 5 – Wyroby drobiowe

L. p	Nazwa	j.m	Ilość	Cena jednost. netto	Cena jednost. brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	Filety drobiowe z kurczaka - barwa od jasno-różowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn.	kg	500						
2	Kurczak świeży - schłodzony , bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	500						
3	Medaliony z indyka - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	200						
4	Filety z indyka - barwa jasnoróżowa, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn.	kg	250						
5	Mięso udowe z indyka bez skóry i kości - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	600						
6	Udka z kurczaka świeże (nie ćwiartka) - schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	500						
7	Udziec z kurczaka - schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn, pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	900						
8	Wątroba drobiowa z kurczaka – schłodzona, bez błonki oczyszczona. Zawartość białka min 18g , tłuszcz 6g w 100 g produktu .	kg	30						
9	Pasztet drobiowy klasyczny bez dodatków zawartość mięsa drobiowego min 27% . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 22g w 100g produktu .	kg	150						
10	Parówki drobiowe – nisko tłuszczowe, zawartość mięsa drobiowego min 46% , dopuszczalne 8% mięsa	kg	150						

	wieprzowego . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 17g w 100g produktu .								
11	Szynka drobiowa bezglutenowa - w składzie min 75% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g, tłuszczu 5g w 100g produktu .	kg	150						
12	Polędwica z indyka - w składzie min 55% mięsa drobiowego. Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 2g w 100 g produktu.	kg	100						
13	Kielbasa sucha drobiowa - w składzie min 60% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g , tłuszczu maxi 2g w w100g produktu	kg	100						
14	Salceson drobiowy – w składzie min 55% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 15g , tłuszczu maxi 9g w 100g produktu	kg	100						
							razem		

.....
 (podpis osoby – osób uprawnionych
 do składania oświadczeń woli
 wraz z pieczęcią 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.

SIWZ SPZOZ/PN/25/2017

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	Boczek wędzony b/k – 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	Kielbasa podwawelska - 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	50						
3	Kielbasa toruńska-śląska - rozdrobniona min 75% mięsa wieprzowego (Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 23g w 100g produktu) Zgodna z norma PN-A-82007	kg	120						
4	Kielbasa szynkowa bezglutenowa – 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	100						
5	Poładwica Sopocka wędzona, parzona . (Zawartość białka min 19g, tłuszczu 6g w 100g produktu) . Zgodna z normą PN-A-82007	kg	400						
6	Kaszanka cienka – jęczmienna w naturalnej osłonce.(Zawartość białka min 13g, tłuszczu maxi12g w 100 g produktu)	kg	150						
7	Lencz mielony - wyrób z wieprzowiny, drobno rozdrobniony, parzony w sztucznej osłonce .	kg	50						

	(Zawartość białka min 12g, tłuszczu maxi 20g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007								
8	Mortadela - zawartość mięsa wieprzowego min. 50%, dopuszczalne mięso drobiowe do 10%. (Zawartość białka min 12g, tłuszczu maxi 15g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	100						
9	Kielbasa parówkowa - z mięsa wieprzowego. Zawartość mięsa min. 65% . (Zawartość białka min 10g ,tłuszczu maxi 29g w 100g produktu) waga pojedynczej sztuki ok 100g	kg	200						
10	Parówki cielęce/wiedeńskie - zawartość mięsa cielęcego min 60% ,zawartość mięsa wieprzowego 20% (Zawartość białka 13g min , tłuszczu maxi 24g w 100g produktu). Zgodne z normą PN-A-82007	kg	750						
11	Parówki cienkie – 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	250						
12	Pasztetowa – (kiszka pasztetowa, kiszka wątrobiana pasztetówka) - osłonka sztuczna ściśle przylegająca do masy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. (Zawartość białka min 9g , tłuszczu maxi 23g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	70						
13	Kielbasa żywiecka – średnio rozdrobniona mięso wieprzowe min 70% - dopuszczalne mięso drobiowe max do 10%. (Zawartość białka min 20g, tłuszczu maxi 14g w 100g produktu). Zgodna z normą PN-A-82007	kg	50						
14	Kielbasa krakowska sucha – 100g produktu wyprodukowanego z min 130g mięsa wieprzowego. Zgodnie z normą PN-A-82007	kg	100						

SIWZ SPZOZ/PN/25/2017

15	Pieczeń rzymska - zawartość mięsa wieprzowego min 70% . (Zawartość białka min 14g, tłuszczu maxi 20g w 100g produktu). Zgodna z normą PN-A-82007	kg	70						
16	Salceson – 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 maxi 29g w 100g produktu)	kg	150						
17	Smaczek konserwowy – 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	70						
18	Szynka konserwowa - 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	400						
19	Szynka wieprzowa gotowana . 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						
20	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	100						
							razem		

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*)

Pakiet nr 7 – Mięso i podroby

L.p	Nazwa	j.m	Ilość	Cena jed. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	Karkówka wieprzowa - element uzyskany zgodnie z normą, bez kości, schłodzone , nie mrożone	kg	200						
2	Kości od schabu – pokrzepowe	kg	1 500						
3	Łopátka wieprzowa bez kości i bez skóry - mięso schłodzone nie mrożone pozbawione ścięgien, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	800						
4	Mięso wołowe – (łopátka wołowa b/k) schłodzone, nie mrożone pozbawione ścięgien bez tłuszczu, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	200						
5	Mięso gulaszowe wołowe b/k kl 1- pozbawione ścięgien, mięso chude nie ścięgniaste bez tłuszczu zewnętrznego, mięso schłodzone nie mrożone , produkcja mięsa na dzień przed dostawą , spełniające wymagania normy PN-A-82011	kg	600						
6	Mięso mielone wiep.-woł - zawartość mięsa wieprzowego min50%, mięsa wołowego 25%, spełniające normy PN-A-82003	kg	50						

7	Pluca wieprzowe - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	15						
8	Schab wieprzowy b/k- mięso schłodzone , nie mrożone , spełniające wymagania normy PN86/A/-82002 , pozbawiony okrywy tłuszczowej , bez strzępów mięśni i ponacinań	kg	500						
9	Rostbef wołowy – mięso schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	10						
10	Serca wieprzowe - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	150						
11	Słonina – schłodzona, płaty jednolite o grubości 1-2 cm	kg	250						
12	Szponder wołowy - mięso schłodzone, spełniające normy PN-A-82003	kg	10						
13	Szynka wieprzowa b/k - „kulka” pozbawione ścięgien i tłuszczu, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające, wymagane normy PN-A-82003	kg	800						
14	Udziec wołowy b/k - mięso schłodzone, nie mrożone, pozbawione ścięgien , produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	400						
15	Wątroba wieprzowa- podwójne płaty wątroby bez zanieczyszczeń i skrzepów. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach swoisty charakterystyczny dla wątroby. Powierzchnia gładka, lekko wilgotna,	kg	250						

	błyszcząca bez ponacinań								
16	Żeberka wieprzowe paski - element uzyskany zgodnie z normą, schłodzony , niemrożony	kg	100						
							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, powinno być przeznaczone tylko do jednego asortymentu