

**DRUK Załącznik nr 2 do SIWZ nr SPZOZ/PN/17/2018- FORMULARZ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, CENOWY****UWAGA :**

***W przypadku nie wypełnienia kolumny „nazwa produktu oferowanego, przyjmuje się iż zaoferowano produkt, który widnieje w kolumnie „nazwa towaru”***

**Pakiet nr 1 Mrożonki - warzywa, owoce, drób, podroby, ryby i inne (ryby wędzone, marynowane)**

Lp	Nazwa	Nazwa handlowa produktu oferowanego /producent	Jm	Ilość	Cena jednost netto	Cena jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Opakowanie podać wielkość	
1	Brokuły mrożone <i>(op. Detal) do 2,5kg/szt.</i>		kg	100							
2	Brukselka mrożona <i>(op. Detal) do 2,5kg/szt.</i>		kg	40							
3	Bukiet chiński 450g		kg	30							
4	Fasolka szparagowa, zielona mrożona <i>(op. hurt)</i>		kg	300							
5	Fasolka szparagowa, żółta mrożona <i>(op. hurt)</i>		kg	300							
6	Kalafior mrożony <i>(op. hurt.)</i>		kg	300							
7	Kluski śląskie <i>(op. Detal) do 2,5kg/szt.</i>		kg	500							
8	Knedle z nadzieniem truskawkowym <i>(op. Detal) do 2,5kg/szt.</i>		kg	300							
9	Marchew mrożona <i>(op. hurt)</i>		kg	450							
10	Mieszanka kompotowa		kg	1300							

	- 6 składnikowa - (op. hurt)									
11	Mieszanka warzywna - 7 składnikowa - (op. hurt)		kg	1000						
12	Pyzy z mięsem (op. Detal) do2,5kg/szt.		kg	150						
13	Szpinak mrożony (op. detal) do2,5kg/szt.		kg	600						
14	Sałatka jarzynowa 450g		kg	60						
15	Truskawka mrożona (op. hurt)		kg	100						
16	Groszek mrożony (op. Detal) do2,5kg/szt.		kg	70						
17	Papryka 3 – kolorowa mrożona (op. detal) do2,5kg/szt.		kg	10						
18	Mieszanka „ Meksykańska” (op. detal) do2,5kg/szt.		kg	20						
19	Marchew z groszkiem - (op. hurt)		kg	40						
20	Włoszczyzna mrożona - (op. detal) do2,5kg/szt.		szt	200						
21	Zupa szczawiowa 450g - (op. detal)		kg	10						
22	Dynia w kostce mrożona 450g - (op. hurt)		kg	30						
23	Kurczak mrożony (luzem)		kg	100						
24	Udka z kurczaka mrożone (op. detal) –		kg	200						
25	Filety drobiowe, mrożone (op. detal)		kg	150						

26	Wątroba drobiowa z kurczaka mrożona (op. detal)		kg	30							
27	Zołądki indycze , mrożone(op. detal)		kg	10							
28	Flaki krojone mrożone (op. Detal) 1kg/szt.		kg	80							
29	Cwiartki z kurczaka mrożone(op. detal)		kg	200							
30	Miruna Shatterpack bez glazury rozmiar 110-170gr (przekładany folią)		kg	1200							
31	Panga - filet 25% glazury lodowej		kg	400							
32	Filet śledziowy marynowany w oleju ( w opak. wiaderka 2-4 kg ryby netto)		kg	60							
33	Dorsz Shatterpack 5% glazury (przekładany folią)		kg	150							
34	Makrela wędzona		kg	80							
35	Mintaj Rosyjski Shatterpack 4% glazury (przekładany folią)		kg	50							
36	Mintaj filet bez skóry SHP rozmiar 120-220 gr (przekładany folią)		kg	300							
										Razem:	

*W przypadku nie wypełnienia kolumny „nazwa produktu oferowanego, przyjmuje się iż zaoferowano produkt, który widnieje w kolumnie „nazwa towaru”*

Zobowiązujemy się do użyczenia na okres obowiązywania umowy zamrażarki do przetrzymywania mrozonek o pojemności 300- 350 litrów.

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

**Pakiet nr 2 – 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>	L	33000						
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	1100						
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	15						

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

### Pakiet nr 3 – 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	4500						
2.	<u>Jogurt owocowy o różnych smakach - 150g</u> <i>zawartość tłuszczu 1,5%, białka 2,8g, 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	2000						
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- 100g</i>	kg	200						
7.	<u>Ser topiony różne smaki mix</u> <i>zawartość tłuszczu do 29%, białka 10g, węglowodany 3,0g,</i>	kg	250						

	222 kcal (w 100g produktu) op- 140g								
8.	<u>Ser żółty - „Gouda”- „Edamski” - „Podlaski”</u> <u>pełnotłusty- klasa 1</u> o zawartości tłuszczu 26g”, białka 26g, węglowodany 1,4g, 344 kcal (w 100g produktu)	kg	300						
9.	<u>Ser żółty - „Salami”</u> <u>pełnotłusty- klasa 1</u> o zawartości tłuszczu 26g, białka 25g, węglowodany 0,1g, 334 kcal (w 100g produktu)	kg	250						
10.	<u>Ser biały (twaróg półtłusty)</u> zawartość tłuszczu 3,5g, białka 17,2g węglowodany 4,5g, 118 kcal (w 100g produktu)	kg	2500						
11.	<u>Serek kanapkowy naturalny i smakowy</u> op.- 125g o zawartości tłuszczu ma 12g, białka 7g, węglowodany 13,3g, 158 kcal (w 100g produktu)	kg	1000						

R-m;

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

**Pakiet nr 4 – 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	10						
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	900						
8.	Cebula zielona – barwa zielona, zapach świeży , bez zmian mikrobiologicznych , pakowany w pęczki o wadze 0,10kg	pęcz	120						
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						

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

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	20						
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	60						
16.	Fasola „piękny Jaś”	kg	30						
17.	Soja	kg	10						
18.	Grejpfrut	kg	5						
19.	Groch łuszczony - połówki	kg	5						
20.	Grzyby suszone 40g „podgrzybek” - niezarobaczywione kl.	szt	10						
21.	Jabłka deserowe -sortowane twarde ,soczyste ,wielkość 100g-150g ,bez zmian biologicznych i mechanicznych .	kg	1000						
22.	Agrest	kg	10						
23.	Koper zielony świeży natka – zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiony, bez plam pożółkłych , barwa zielona, (waga pęczka 25g), odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	pęcz	1000						
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	20						



	główka odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.								
25.	Seler naciowy	szt	20						
26.	Kapusta biała – główka zwarta, bez liści zewnątrznych, 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	70						
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	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	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	1200						
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.	Sałata lodowa- świeża	szt	25						
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	90						
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	60						

	kremowy,smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek 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	180						
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	700						
44.	Śliwka -węgiereka 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	50						
52.	Rzodkiewka 250g – świeża ,młoda nie popękana .	pęcz	200						
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, miąższ biały lub kremowy bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych.	kg	400						
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	300						
58.	Truskawka świeża -niezapleśniała .	kg	20						
59.	Kapusta wczesna	szt	50						

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

60.	Ziemniaki młode - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	5000						
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	3000						
62	Mix 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.	<u>Botwinka 250g</u> – świeża, niezwiędnięta, bez zmian biologicznych, niezarobaczywiona. .	pęcz	60						
4.	<u>Brokuły 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	2200						
8.	<u>Cebula zielona</u> – barwa zielona, zapach świeży , bez zmian mikrobiologicznych, pakowana w pęczki o wadze 0,10kg	pęcz	400						
9.	<u>Cebula młoda obcięta</u>	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						

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

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	35						
13.	<u>Czosnek polski</u> - czysty, wysuszony, bez pleśni i bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych .	szt	30						
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	12						
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	1800						
24.	<u>Kapusta pekińska-główka zwarta</u> , bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5kg/1szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,	kg	40						

	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	250						
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						

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**



	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	2600						
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	100						
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	120						
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 biały,	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/1 szt. Jędrna, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych pakowana w worki foliowe 3-5-kg odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	kg	250						
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	1200						
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	800						
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	900						
47.	<u>Por -typu sałatkowy</u> długość 40-50cm czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych ,niezarobaczywiony .	kg	40						

48.	Dyńia – 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 niezarobaczywiona bez zmian biologicznych i uszkodzeń mechanicznych	kg	180						
52.	Rzodkiewka 250g – świeża, młoda nie popękana .	pęcz	300						
53.	Rzepa czarna – bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych , niezarobaczywiona	kg	50						
54.	POMARAŃCZE	kg	25						
55.	Seler korzeniowy- sortowany o jednakowej wielkości 8 – 10 cm miąższ 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	1200						
57.	Szczypiorek 25g – świeży, kolor zielony o charakterystycznym zapachu bez zmian biologicznych .	pęcz	500						
58.	Truskawka świeża - niezapleśniała	kg	50						
59.	Seler naciowy – czysty, świeży	szt	30						
60.	Ziemniaki młode - bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	2500						
61.	Ziemniaki – sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8 – 12cm średnicy odmiana (żółta lub czerwona) powinny gotować się równomiernie , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych	kg	15000						

	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 pieczętą imienną)

### Pakiet nr 5 – 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, pakowane po 30 szt. zafoliowane z terminem przydatności do spożycia, poddane procesowi dezynfekcji promieniami UV	szt	<b>32 000</b>						
						R-m;			

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

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

## **Pakiet nr 6 – 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	500						
3	<b>Medaliony z indyka</b> - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	300						
4	<b>Filety z indyka</b> - barwa jasnoróżowa, bez nadmiernej ilości wycieku, schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn.	kg	200						
5	<b>Mięso udowe z indyka bez skóry i kości</b> - barwa od jasnoróżowej do różowej , bez nadmiernej ilości wycieku , schłodzone , bez zewnętrznych wybroczyn .	kg	400						
6	<b>Udka z kurczaka świeże (nie ćwiartka)</b> - schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn , pozbawione uszkodzeń skóry i złamań kostnych .	kg	500						
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>Pasztet drobiowy klasyczny</b> bez dodatków zawartość mięsa drobiowego min 27% . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 22g w 100g produktu .	kg	150						
10	<b>Parówki drobiowe</b> – nisko tłuszczowe, zawartość mięsa drobiowego min 46% , dopuszczalne 8% mięsa	kg	350						

	wieprzowego . Zawartość białka min 10g , tłuszczu maxi 17g w 100g produktu .								
11	<b>Szynka drobiowa bezglutenowa</b> - w składzie min 75% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g, tłuszczu 5g w 100g produktu .	kg	350						
12	<b>Polędwica z indyka</b> - w składzie min 55% mięsa drobiowego. Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 2g w 100 g produktu.	kg	20						
13	<b>Kielbasa sucha drobiowa-</b> w składzie min 60% mięsa drobiowego . Zawartość białka min 18g , tłuszczu maxi 2g w w100g produktu	kg	50						
14	Podudzie z kurczaka- schłodzone, bez zewnętrznych wybroczyn, pozbawione uszkodzeń skóry izłamań kostnych	kg	200						
15	<b>Salceson drobiowy</b> – 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/17/2018**

### **Zadanie nr 7 – 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 12g, tłuszczu maxi 47g w 100 g produktu )	kg	100						
2	<b>Kielbasa podwawelska</b> - średnio rozdrobniona ostonka 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	<b>Kielbasa toruńska-śląska</b> - rozdrobniona min 75% mięsa wieprzowego (Zawartość białka min 14g , tłuszczu maxi 23g w 100g produktu ) Zgodna z norma PN-A-82007	kg	100						
4	<b>Kielbasa szynkowa 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	100						
5	<b>Półdewica Sopocka</b> wędzona, parzona . (Zawartość białka min 15g, tłuszczu 10g w 100g produktu ) . Zgodna z normą PN-A-82007	kg	400						
6	<b>Kaszanka cienka</b> – jęczmienna w naturalnej ostonce.(Zawartość białka min 7g, tłuszczu maxi 16g w 100 g produktu)	kg	100						
7	<b>Lencz mielony</b> - wyrób z wieprzowiny, drobno rozdrobniony, parzony w sztucznej ostonce .	kg	50						

	( Zawartość białka min 8g, tłuszczu maxi 21g w 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007								
8	<b>Mortadela</b> - zawartość mięsa wieprzowego min. 50%, dopuszczalne mięso drobiowe do 10%. (Zawartość białka min 12g, tłuszczu maxi 28g 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	200						
10	<b>Parówki cielęce/wiedeńskie</b> - zawartość mięsa cielęcego min 60% ,zawartość mięsa wieprzowego 20% ( Zawartość białka 11g min , tłuszczu maxi 28g w 100g produktu ). Zgodne z normą PN-A-82007	kg	400						
11	<b>Parówki cienkie</b> – z mięsa wieprzowego, w osłonce sztucznej. Zawartość mięsa min. 70% , waga pojedynczej sztuki ok 80g .(Zawartość białka min 8g, tłuszczu maxi 35g w 100g produktu). Zgodne z normą PN-A-82007	kg	350						
12	<b>Paszтетowa</b> – (kiszka paszтетowa, kiszka wątrobiana paszтетówka) - osłonka sztuczna ściśle przylegająca do masy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. (Zawartość białka min 9g , tłuszczu maxi 28gw 100g produktu) Zgodne z normą PN-A-82007	kg	70						
13	<b>Kiełbasa żywiecka</b> – 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	80						



14	<b>Kielbasa krakowska sucha</b> – 100g produktu wyprodukowanego z min 130g mięsa wieprzowego. Zawartość białka min 20g, tłuszczu max 26g Zgodnie z normą PN-A-82007	kg	50						
15	<b>Pieczeń rzymska</b> - zawartość mięsa wieprzowego min 70% . (Zawartość białka min 12g, tłuszczu max 22g w 100g produktu ). Zgodna z normą PN-A-82007	kg	70						
16	<b>Salceson – gotowany czysty wieprzowy</b> , osłonka tekstylna lub barierowa (sztuczna ), wyraźnie wyczuwalne przyprawy, konsystencja dość ścisła bez chrząstek niedopuszczalne skupiska galarety przekrój szlachetny konsystencja soczysta .(Zawartość białka min 12g, tłuszczu max 29g w 100g produktu)	kg	80						
17	<b>Smaczek konserwowy</b> – zawartość mięsa wieprzowego min 55%, dopuszczalne mięso drobiowe do 8% Zawartość białka min 8g, tłuszczu max 40g w 100g produktu. Zgodne z normą PN-A-82007	kg	50						
18	<b>Szynka konserwowa</b> - mięso grubo rozdrobnione, zawartość mięsa wieprzowego min 70%. (Zawartość białka min 15g , tłuszczu max 6g w 100g produktu). Zgodne z normą PN-A-82007	kg	700						
19	<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 max 17g w 100g produktu). Zgodne z normą PN-A-82007	kg	50						
20	<b>Szynka wiejska</b> - łagodnie wędzona. Zawartość mięsa min 75% ,kolor w przekroju charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. (Zawartość białka min17g, tłuszczu max 10g w 100g produktu). Zgodny z normą PN-A-82007	kg	50						
							<i>razem</i>		

SIWZ SPZOZ/PN/17/2018

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 8 –Mięso i podroby

L.p	Nazwa	j.m	Ilość	Cena jed. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Producent
1	<b>Karkówka wieprzowa</b> - element uzyskany zgodnie z normą, bez kości, schłodzone , nie mrożone	kg	100						
2	<b>Kości od schabu</b> – pokrzepowe	kg	1 500						
3	<b>Łopatka 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	kg	1200						
4	<b>Mięso wołowe</b> – (łopatka wołowa b/k) schłodzone, nie mrożone pozbawione ścięgien bez tłuszczu, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	50						
5	<b>Mięso gulaszowe wołowe b/k kl 1-</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	kg	900						
6	<b>Mięso mielone wiep.-woł</b> - zawartość mięsa wieprzowego min50%, mięsa wołowego 25%, spełniające normy PN-A-82003	kg	50						
7	<b>Płuca wieprzowe</b> - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	15						
8	<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						

9	<b>Rostbef wołowy</b> – mięso schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	10						
10	<b>Serca wieprzowe</b> - schłodzone nie mrożone spełniające normy PN-A-82003	kg	150						
11	<b>Słonina</b> – schłodzona, płyty jednolite o grubości 1-2 cm	kg	200						
12	<b>Szponder wołowy</b> - mięso schłodzone, spełniające normy PN-A-82003	kg	10						
13	<b>Szynka wieprzowa b/k - „kulka”</b> pozbawione ścięgien i tłuszczu, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające, wymagane normy PN-A-82003	kg	1100						
14	<b>Udziec wołowy b/k</b> - mięso schłodzone, nie mrożone, pozbawione ścięgien , produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy PN-A-82003	kg	150						
15	<b>Wątroba wieprzowa-</b> podwójne płyty wątroby bez zanieczyszczeń i skrzepów. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach swoisty charakterystyczny dla wątroby. Powierzchnia gładka, lekko wilgotna, błyszcząca bez ponacinań	kg	200						
16	<b>Żeberka wieprzowe paski</b> - 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

## Pakiet nr 9 – pieczywo

L.p	Nazwa	<u>j.m</u>	<u>Ilość</u>	<u>Cena Jedn. netto</u>	<u>Cena Jedn. brutto</u>	<u>Wartość netto</u>	<u>Stawka Vat</u>	<u>Wartość brutto</u>	Producent
1	<i>Babka drożdżowa 250g zafoliowana -wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego, kształt okrągły , niedopuszczalne wyroby zgniecione,zdeformowane , zabrudzone, okres przydatności do spożycia nie mniejszy niż 48 godz od daty dostawy do magazynu</i>	szt	50						
2	<i>Bułka tarta - op 05kg -produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, postać ;sypka bez grudek barwa od szaro kremowej do złocistej może być niejednolita ; zapach swoisty bez obcych zapachów smak typowy suszonego pieczywa pszennego , nie dopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych , okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu, opakowanie jednostkowe – torby papierowe lub woreczki foliowe na opakowaniu należy podać następujące informacje termin przydatności do spożycia , nazwę dostawcy producenta adres ; masę netto ; warunki przechowywania ; oznaczenie partii produkcyjnej , oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem</i>	kg	300						
3	<i>Bułki zwykłe pszenna o wadze 90g – pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach , z dodatkiem soli i innych surowców określonych receptura ; wygląd kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej , nie dopuszczalne</i>	szt	27000						

	wyroby zdeformowane ,zgniecione, zabrudzone, spalone , skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej; o dobrej krajalności ; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym , z zakalcem , kruszącym się , opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.								
4	Chleb krojony zwykły o wadze 600g - pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży soli i innych surowców określonych recepturą; wygląd; bochenek o kształcie podłużnym nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione , spalone , zabrudzone , po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji, nie dopuszcza się wyrobów niedopieczonych , z zakalcem ,nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości ; znakowany etykietami zawierającym i - dane; nazwę i adres producenta ; rodzaj pieczywa ; masę jednostkową , opis dodatków specjalnych ,data minimalnej trwałości; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48godz od daty dostawy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiału przeznaczone do kontaktu z żywnością	szt	9000						
5	Paluszki ptysiowe parzone -wyrób z ciasta parzonego , otrzymanego z połączenia mąki , tłuszczu , jaj i innych surowców określonych w recepturze ,o wyglądzie podłużnym , smak i zapach	kg	4						

	typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, termin przydatności do spożycia nie mniejszy niż 48godz od daty dostawy . Opakowanie stanowią pudełka tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością								
6	Pączki waga 100g -wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego z nadzieniem marmolady , dżemu wykańczane cukrem pudrem kształt okrągły , opakowanie stanowią kartony wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością , produkt należy układać jedno warstwowo .produkt powinien zawierać następujące dane - nazwę producenta -nazw dostawcy - producenta , adres, - termin przydatności do spożycia - masę netto - warunki przechowywania , - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem	szt	120						
7	Suchary dietetyczne -produkt wyprodukowany według receptury z maki pszennej ,jaj ,drożdży , mleka , z dodatkiem cukru , lekko wypieczone (nie spalone) krojone w plastry , pakowany w kartony przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zabrudzeniem ; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta z następującymi danymi- ; -nazwę producenta - producenta adres,	kg	110						



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- termin przydatności do spożycia</li> <li>- masę netto</li> <li>- warunki przechowywania ,</li> <li>- oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p>oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem</p>								
8	<p>Żur – zakwas na bazie mąki razowej i mąki żytniej o charakterystycznym kwaśnym smaku, produkt esencjonalny (gęsty) pakowany w wiadrach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięty zabezpieczony przed zanieczyszczeniem i zabrudzeniem , oznakowany etykieta następującymi danymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwę producenta</li> <li>- producenta adres,</li> <li>- termin przydatności do spożycia</li> <li>- masę netto</li> <li>- warunki przechowywania ,</li> <li>- oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p>oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem</p>	L	600-						
9	<p>Chleb pszenny krojony o wadze 600g – pieczywo pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem soli , cukru i innych produktów określonych recepturą, wygląd bochenka o kształcie podłużnym , nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione ,zabrudzone , spalone, suchy w dotyku , znakowany etykietami z nadrukiem zawierającym dane ; nazwę i adres producenta , rodzaj pieczywa , masę jednostkową , datą minimalnej trwałości , okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien</p>	szt	6000						

	wynosić nie mniej niż 48godz od daty dostawy do magazynu odbiorcy , opakowania stanowią kosze plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością								
10	Bułka graham o wadze 90g – pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej i graham na zakwasie z dodatkiem soli i innych surowców określonych receptura ; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej nie dopuszcza się wyrobów zgniecionych zdeformowanych spalonych , zabrudzonych- , skórka ściśle połączona z miękiszem, o dobrej krajalności ; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym , z zakalcelem , kruszącym się , opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	szt	15000						
11	Chleb razowy (graham) o wadze 500g krojony– pieczywo pszenno -żytnie produkowane z mąki razowej na zakwasie , z dodatkiem drożdży , soli , i innych surowców określonych receptura , wygląd ; bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane , zgniecione , zabrudzone , spalone ,suchy w dotyku , znakowany etykietami z nadrukiem zawierającym dane ; nazwę i adres producenta , rodzaj pieczywa , masę jednostkową , datą minimalnej trwałości , , opakowania stanowią kosze plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością	szt	14000						
12	Groszek ptysiowy pakowany - wyrób z ciasta parzonego , otrzymanego z połączenia mąki , tłuszczu , jaj i innych surowców określonych w	kg	10						

	recepturze ,wygląd o kształcie kulki , smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, termin przydatności do spożycia nie mniejszy niż 48godz od daty dostawy . Opakowanie stanowią pudełka tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością									
13	Drożdżówka (zafoliowana) z nadzieniem- budyń , adwokat , ser , marmolada o wadze 100g – wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki , tłuszczu , jaj , cukru i innych surowców , spulchnione drożdżami , kształt okrągły , podłużny wykończony kruszonką , do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: -nazwę produktu -nazwę dostawcy -adres producenta -termin przydatności do spożycia - masę netto	szt	300							
							Razem			

**Oświadczmy, że oferowane pieczywo pochodzić będzie (wytwarzanie/produkowane) z piekarni .....**(nazwa, adres),  
**która znajduje się na terenie powiatu sanockiego lub max do 20km od granic powiatu sanockiego** (odległość liczona po publicznych drogach asfaltowych)  
(odległość taka piekarni, wymagana jest ze względu na czas dostaw w przypadku reklamacji towaru i dostawy pieczywa,„drugim rzutem”)

....., DNIA .....

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

## Pakiet nr 10 -- ARTYKUY SPOŻYWCZE – sypkie

Lp	Nazwa towaru	Nazwa handlowa produktu oferowanego	j.m.	Ilość roczna	Cena Jednost Netto	Cena Jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Nazwa producenta
1	Bazylia 10g (jakość Prymat)		szt	100						
2	Cukier waniliowy 32g		szt	250						
3	Cukier kryształ		kg	3500						
4	Budyń 40g		szt	100						
5	Cukier puder		kg	30						
6	Cynamon 15g - (jakość Prymat)		szt	50						
7	Czekolada gorzka prawdziwa - 100g		szt	150						
8	Galaretka owocowa 75g		szt	900						
9	Gałka muszkatołowa mielona - 10g		szt	40						
10	Herbata granulowana 100g (jakość Madras, Indyjska)		szt	1800						
11	Herbata ekspresowa „jakość Lipton” - 1op=25 torebek		op	50						
12	Kasza manna		kg	600						
13	Kasza kukurydziana		kg	200						
14	Kasza jęczmienna		kg	1000						
15	Kasza gryczana		kg	130						
16	Kawa zbożowa „typ Inka” 150g		szt	1150						
17	Kawa naturalna „jakość Tchibo” 250g		kg	3						
18	Kawa rozpuszczalna „jakość Jacobs velvet ” 200g		szt	10						
19	Kakao naturalne 100g – jakość Decomoreno		szt	70						
20	Kakao rozpuszczalne granulowane 300g - jakość Puchatek		szt	90						
21	Kisiel 38g		szt	600						
22	Kminek 20g - jakość Prymat		szt	700						
23	Kleik ryżowy 160g – jakość Nestle		szt	400						
24	Kwasek cytrynowy 20g - jakość Galeo		szt	1000						
25	Liść laurowy 6g - jakość Prymat		szt	150						

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

26	Majeranek 14g - jakoś Prymat		szt	160					
27	Mąka pszenna, poznańska „jakoś Lubella”		kg	1700					
28	Mąka ziemniaczana		kg	30					
29	Mleko „jakoś NAN” 350g		szt	10					
30	Mleko „jakoś Bebiko” 350g		szt	175					
31	Przyprawa „Oregano” 10g - jakoś Prymat		szt	70					
32	Papryka mielona 20g - jakoś Prymat		szt	500					
33	Płatki jęczmienne		kg	200					
34	Płatki owsiane		kg	250					
35	Płatki śniadaniowe kukurydziane 250g zwykłe		szt	900					
36	Przyprawa do kurczaka 20g - jakoś Prymat		szt	45					
37	Herbata liściasta 100g jakoś Madras – Indyjska		szt	150					
38	Rosół drobiowy „jakoś WINIARY ”		kg	61,6					
39	Rosół wołowy „jakoś WINIARY ”		kg	61,6					
40	Rosół jarzynowy „jakoś, WINIARY ”		kg	15,4					
41	Ryż		kg	1700					
42	Sos „Napoli – jakoś WINIARY ”		kg	8					
43	Sos grzybowy „jakoś WINIARY ”		kg	4					
44	Sos sałatkowy – ogrodowy „jakoś WINIARY ”		kg	7					
45	Sos serowo – brokułowy - „jakoś WINIARY”		kg	2					
46	Sól jodowana		kg	1000					
47	Ziele angielskie 20g - jakoś Prymat		szt	150					
48	Pieprz czarny, mielony 14g - jakoś Prymat		szt	700					
49	Pieczyno bezglutenowe 125g ( <i>w razie zlecenia</i> )		szt	250					
50	Fix do potraw chińskich		Kg	5					
51	Przyprawa do ryb 20g - (jakoś Prymat )		szt	220					
52	Pieprz ziołowy 10g		szt	50					
53	Chrupki kukurydziane 80g		szt	200					
54	Paluszki z makiem 0,70g		szt	200					
55	Przyprawa do flaków 20g - jakoś Prymat		szt	50					
56	Przyprawa do bigosu 20g - jakoś Prymat		szt	30					
57	Rodzynki 200g		szt	20					

SIWZ SPZOZ/PN/17/2018

58	Żelatyna 50g - jakość Winiary		szt	80						
59	Proszek do pieczenia 15g		szt	10						
60	Przyprawa „goździki” 12g		szt	5						
61	Imbir mielony 15g - jakość Prymat		szt	25						
62	Rosół drobiowy „jakość KNORR ”		kg	7						
63	Rosół wołowy „jakość KNORR ”		kg	7						
64	Zioła prowansalskie 10g		szt	25						
65	Sos „NAPOLI” - „jakość KNORR”		kg	4						
66	Sos sałatkowy – ogrodowy „jakość KNORR”		kg	2						
67	Orzechy włoskie op. 150g		op	10						
68	Ryż paraboliczny		kg	300						
69	Przyprawa do mięsa mielonego 20g		op	20						
70	Śliwka suszona kalifornijska 200g		op	25						
71	Kasza jaglana		kg	250						
72	Biszkopty okrągłe zwykłe - 300g		szt	200						
									Razem:	

*W przypadku nie wypełnienia kolumny „nazwa produktu oferowanego, przyjmuje się iż zaoferowano produkt, który widnieje w kolumnie „nazwa towaru”*

....., DNIA .....

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

**Pakiet nr 11 -- MAKARONY** z semoliny w 100% z twardej pszenicy durum o różnym kształcie np. nitki, drobne kolanka, gwiazdki, wstążki, pióra itd. Makaron ma posiadać naturalny zapach, złocisty kolor, po ugotowaniu ma być twardy i sprężysty, nie może się rozklejać i tracić kształt – op. 0,25kg 0,5kg

Lp	Nazwa towaru	Nazwa handlowa produktu oferowanego	j.m.	Ilość roczna	Cena Jednostk Netto	Cena Jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Nazwa producenta
1	Makaron muszelka mała 0,5kg / gwiazdka 0,5kg		kg	450						
2	Makaron nitka cięta 0,5kg		kg	300						
3	Makaron wstążka cięta karbowana 0,5kg		kg	100						
4	Makaron świderki 0,5kg / krajanka 0,5kg		kg	700						
5	Makaron łazanki 0,5kg		kg	150						
6	Makaron spaghetti 0,5kg		kg	150						
7	Makaron zacierka 0,25kg		kg	550						
8	Makaron kolanka 0,5kg		kg	50						
9	Makaron pióra 0,4kg		kg	50						
10	Makaron ryżowy biały bezglutenowy- świderki, nitki op-0,20kg 0,50kg		kg	25						
								Razem:		

*W przypadku nie wypełnienia kolumny „nazwa produktu oferowanego, przyjmuje się iż zaoferowano produkt, który widnieje w kolumnie „nazwa towaru”*

....., DNIA .....

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

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**

**Pakiet nr 12 -- ARTYKUŁY SPOŻYWCZE w słoikach**

Lp	Nazwa towaru	Nazwa handlowa produktu oferowanego	j.m.	Ilość roczna	Cena Jednostk Netto	Cena Jednostk Brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	Nazwa producenta
1	Chrzan tarty naturalny masa netto 280g		szt	100						
2	Dżemy różne 280g typ Łowicz		szt	900						
3	Dżem porcjowany 25g		szt	4500						
4	Groszek konserwowy 400g „jakość Bonduelle”		szt	300						
5	Fasolka konserwowa szparagowa 470g		szt	20						
6	Koncentrat buraczany „jakość Krakus” - 300ml		szt	130						
7	Filet śledziowy w pomidorach - konserwy rybne 170g – puszka z otwieraczem		szt	400						
8	Przyprawa w płynie „jakość MAGGA”,0,9l		szt	850						
9	Koncentrat pomidorowy 30% „jakość Pudliszki” 200g		szt	850						
10	Koncentrat pomidorowy 30% „jakość Pudliszki” 0,9 kg		szt	280						
11	Ketchup 500g „jakość Pudliszki”		szt	240						
12	Kukurydza konserwowa 400g”jakość Bonduelle”		szt	350						
13	Musztarda 190g		szt	110						
14	Miód naturalny, porcjowany 25g		szt	10000						
15	Majonez „typ Rzymski” 260g		szt	280						
16	Ocet spirytusowy 0,5L		szt	100						
17	Ocet winny, zwykły 250ml		szt	10						
18	Ogórki konserwowe 0,9L		szt	300						
19	Papryka konserwowa 0,9L		szt	10						



20	Olej uniwersalny 1L jakość Kujawski		szt	750					
21	Sok pomidorowy 330ml		szt	500					
22	Syrop malinowy 0,5L		szt	150					
23	Sok owocowy, naturalny, skoncentrowany „jakość PAOLA” 430ml		szt	200					
24	Soki „jakość Bobo – Frutt” 175 ml		szt	50					
25	Soki owocowe różne 1L (pomarańcza, grejfruit, aronia)		szt	30					
26	Sałatka wielowarzywna 0,9L		szt	50					
27	Konserwy rybne – Tuńczyk w kawałkach 170g		szt	350					
28	Fasolka konserwowa czerwona 400g		szt	20					
29	Ananasy w syropie 560g		szt	10					
30	Seler marynowany 1L		szt	10					
31	Oliwki b/p zielone 250g		szt	40					
32	Zupka jarzynowa od 4 mies m- 130gr		szt	50					
33	Zupka z dodatkiem mięsa od 4 mies - 130gr		szt	600					
34	Zupki różne z dodatkiem mięsa od 6-12 mies. - 190gr		szt	100					
35	Deserki mleczne różne - 190gr		szt	50					
36	Deserki owocowe różne - 130gr		szt	600					
37	Oliwa z oliwek jakość Sansa/Basso 1 l		szt	10					

Razem:

*W przypadku nie wypełnienia kolumny „nazwa produktu oferowanego, przyjmuje się iż zaoferowano produkt, który widnieje w kolumnie „nazwa towaru”*

....., DNIA .....

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

**SIWZ SPZOZ/PN/17/2018**