

Pakiet Nr 1 - Artykuły spożywcze

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./ L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg /L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1.	Biszkopty	0,5 - 1 kg	10				
2.	Budyń bez cukru	40g – 100 g	160				
3.	Chleb bezglutenowy	300-400 g	20				
4.	Chleb chrupki	100g-300g	100				
5.	Chrupki kukur.	50 g -100g	40				
6.	Chrzan	100 g-400g	60				
7.	Cukier	1 kg	6.400				
8.	Cukier puder	500g-1.000 g	30				
9.	Cukier waniliowy	10 g-100g	20				
10.	Cynamon	10 g-100g	0,5				
11.	Ćwikła z chrzanem	100 g -400g	14				
12.	Desery przecierane typu bobo-vita lub gerber: owoce+ warzywa, owoce kategorie wiekowe:	100g do 200g	400				

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg/L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
	<ul style="list-style-type: none"> od 4-go miesiąca do 12 miesiąca 						
13.	Drożdże	100 g	7				
14.	Dżem nisko słodzony	300 g -1000g	1.400				
15.	Fasolka szparagowa (mrożona)	500 g – 1000g	28				
16.	Galaretka owocowa	50 g-200g	200				
17.	Groszek konserwowy	300 g-500g	250				
18.	Herbata: typu Saga	500 g -1000g	200				
19.	Herbatniki szkolne	50 g- 200g	180				
20.	Przyprawa do potraw: typu Warzywko	200 g – 500g	280				
21.	Kakao 10% tł.	100g	40				
22.	Kasza gryczana	500g – 1000g	600				
23.	Kasza jęczmienna	500g- 1000g	1000				
24.	Kasza jęczmienna perłowa	500g-1000g	200				
25.	Kasza manna	500g-1000g	1400				

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./ L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg /L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
26.	Kaszka bezmleczna bezglutenowa	100 g-300g	20				
27.	Kaszka mleczno ryżowa	100 g- 300g	20				
28.	Kawa zbożowa Inka	100 g-300g	200				
29.	Ketchup	500g -1000g	80				
30.	Kisiel bez cukru	40 g- 100g	240				
31.	Kleik ryżowy	100g-300g	6				
32.	Koncentrat pomidorowy 30%	100 g-500g	300				
33.	Kotlety sojowe	100g-500g	80				
34.	Kukurydza konserwowa	300 g-500g	120				
35.	Kwasek cytrynowy	10 g-100g	20				
36.	Liście laurowe	10 g-100g	16				
37.	Majeranek	10 g-20g	4				
38.	Majonez	200-1000g	140				
39.	Mak	300g-1000g	6				
40.	Makaron bezjajeczny z	1 kg	2.600				

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./ L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg /L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
	pszenicy durum						
41.	Mąka kukurydziana	200 g-1000g	2				
42.	Mąka pszenna	1 kg	3.200				
43.	Mąka ziemniaczana	1 kg	140				
44.	Miód nat. Wielokwiatowy	200g-500g	200				
45.	Miód sztuczny	200g-500g	6				
46.	Musztarda	100g-500g	60				
47.	Ocet	0,400 l.-1l	300				
48.	Papryka konserwowa	300 g-1000g	1.600				
49.	Pasztet podlaski z kurczaka (puszka z samootwieraczem)	195 g	900				
50.	Pieprz naturalny	10 g – 100g	10				
51.	Płatki jęczmienne	500 g- 1000g	800				
52.	Płatki owsiane	500 g-1000g	500				
53.	Proszek do pieczenia	10 g-100g	6				
54.	Przecier ogórkowy	200 g-500g	60				

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./ L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg /L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
55.	Przecier szczawiowy siekany	200 g- 500g	160				
56.	Przyprawa do ryb	10g-100g	0,6				
57.	Rodzynki	50 g-300g	4				
58.	Ryż	0,5kg -1 kg	2.200				
59.	Ryż brązowy	500g-1000g	80				
60.	Ryż błyskawiczny	200 g-1000g	20				
61.	Smalec	200 g-500g	40				
62.	Sok bobo – frut	100 ml.-300ml	300L.				
63.	Sól	1 kg	2.600				
64.	Suchary	100 g-500g	2				
65.	Susz grzybowy (borowik suszony krojony)	10 g-50g	2				
66.	Susz owocowy	100g-100g	8				
67.	Syrop owocowy	100g-1000g	1.600				
68.	Wafle ryżowe	50g-300g	120				
69.	Wiórki kokosowe	50 g-200g	2				

<i>L.p.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość w kg./ L</i>	<i>Cena jedn. Netto za 1kg/l</i>	<i>Cena jedn. brutto za 1kg /L</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
70.	Zapachy do ciast		60 szt.				
71.	Ziele angielskie	10 g-100g	2				
72.	Zupki przecierane z uwzględnieniem zup z dodatkiem mięsa i zup bez mięsa, bezmleczna bezglutenowa typ bobovita lub gerber :katergorie wiekowe od 4 –go miesiąca do 12 –go miesiąca	100 g -200g	200				
73.	Żelatyna	50 g-250g	24				
74.	Mrożonka –mieszanka kompotowa z czarną porzeczką	1kg do 2,5kg	2.000				

Wyroby zawarte w Pak Nr 1 nie mogą mieć śladów pleśni, obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, opakowania zbiorcze jednostkowe nie mogą być uszkodzone i zawilgocone.

Wyroby zawarte w pakiecie Nr 1 muszą posiadać przydatność do spożycia nie krótszą niż 4 tygodnie w dniu dostawy do magazynu szpitalnego.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych .

Wartość ogółem netto

Wartość ogółem brutto

Pakiet Nr 2. - Warzywa i owoce

L.p.	Nazwa artykułu	Wymagany rodzaj opakowania	Ilość kg.	Cena jedn netto z 1kg/pęczki/sztuki	Cena jedn. brutto z 1kg/pęczki/sztuki	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Arbuz		200				
2.	Banany		500				
3.	Botwina		150pęcz.				
4.	Brokuły		200				
5.	Buraki ćwikłowe		4.000				
6.	Cebula		600				
7.	Cykoria		50				
8.	Czereśnie		10				
9.	Fasola		60				
10.	Fasola szparagowa		160				
11.	Jabłka 150g do 200g		3.500				
12.	Kalafior bez liści		300				
13.	Kapusta biała		800				
14.	Kapusta czerwona		400				
15.	Kapusta kiszona	Od 5kg do 6kg	1.000				
16.	Kapusta pekińska		400				
17.	Koper susz	od 10g do 30g	4				
18.	Koper zielony pęczek	50g-70g	1.000pęczki				
19.	Mandarynki		200				
20.	Marchew	Od 10kg do 20kg	10.000				
21.	Ogórek kiszony	Od 3kg do 5kg	800				
22.	Ogórek małosolny	Od 3kg do 5kg	400				
23.	Ogórek świeży		400				
24.	Papryka		100				
25.	Pieczarka		200				
26.	Pietruszka susz	od 10g do 30g	4				
27.	Pietruszka korzeń	Od 5kg do 10kg	1.000				
28.	Pietruszka zielona pęczek	50g-70g	1.000pęczki				
29.	Pomarańcze		50				

L.p.	Nazwa artykułu	Wymagany rodzaj opakowania	Ilość kg.	Cena jedn netto z 1kg/pęczki/ki/sztuki	Cena jedn. brutto z 1kg/pęczki/sztuki	Wartość netto	Wartość brutto
30.	Pomidor		600				
31.	Pory		100				
32.	Rzodkiewka		250 pęczki				
33.	Salata masłowa		750 szt.				
34.	Seler młody		300 sztuk				
35.	Selery korzeń	Od 5kg do 10 kg	1.200				
36.	Szczypior		80 pęczki				
37.	Szpinak	Od 0,5 do 1kg	10				
38.	Śliwka		70				
39.	Truskawki		50				
40.	Wiśnie		50				
41.	Ziemniaki	od 15kg do 30 kg	30. 000				
42.	Ziemniaki młode	od 15kg do 30 kg	6.000				

Artykuły zawarte w Pak Nr 2 powinny :

- być dojrzałe, jędrne, zdrowe, soczyste, kształtne
- być bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i obcych zapachów, obcych ciał.

Możliwość identyfikacji każdej partii towaru.

Z chwilą ukazania się w Notowaniach cen warzyw i owoców młodych publikowanych przez Warszawski Rolno- Spożywczy Rynek Hurtowy S.A. w Broniszach, dostawca zobowiązuje się dostarczać te produkty młode.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu warzyw i owoców .

Wartość ogółem netto

Wartość ogółem brutto

Pakiet Nr 3. – Jaja

<i>lp</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Jedn/ m</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jed. netto</i>	<i>Cena jed. brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Jaja świeże klasa A	Szt.	44.000				

Artykuły zawarte w Pak Nr 3 muszą być:

- być świeże,
- klasy „A” kategoria L (waga od 63g do 73g),
- skorupka o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, nie myta i nieczyszczona,
- komora powietrzna nieruchoma, o wysokości nieprzekraczającej 6mm
- białko przejrzyste, gęste, bez obcych ciał,
- żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał,
- tarcza zarodka niewidoczna,
- zapach swoisty, bez obcych zapachów.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu jaj .

Wartość ogółem netto

Wartość ogółem brutto

Pakiet Nr 4. – wędliny

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	WYMAGANIA	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany	50	Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu				
2.	Kiełbasa kanapkowa	800	grubo rozdrobniona wieprzowa w osłonce barierowej o średnicy 50mm do 100mm zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%				
3.	Szynka wieprz. gotowana	100	mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 70%				
4.	Kiełbasa podwawelska	500	Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej o średnicy 25mm do 30mm, zawartość mięsa nie mniej niż 80%				
5.	Kiełbasa szynkowa	2.400	Grubo rozdrobniona w osłonce barierowej o średnicy 70mm do 100mm, mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość mięsa nie mniej niż 70% ,				
6.	Kiełbasa zwyczajna	60	Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej o średnicy 25mm do 30mm, zawartość mięsa nie mniej niż 55%				
7.	Polędwica sopocka	500	świeża z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa nie mniej niż 70 %				

8.	Polędwica z indyka	200	grubo rozdrobniona w osłonce barierowej o średnicy 70mm do 100mm, w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi indyka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 75%				
9.	Polędwica drobiowa	400	grubo rozdrobniona w osłonce barierowej o średnicy 70mm do 100mm, w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi kurczaka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 75%				
10.	Szynka z indyka	400	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%				
11.	Kiełbasa drobiowa	1.200	grubo rozdrobniona w osłonce barierowej o średnicy 70mm do 100mm, czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 70%, blok				

Wyroby zawarte w pakietach Nr 4 muszą mieć następujące cechy jakościowe:

- klasa przydatność, świeżość, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych,
- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.
- przydatność do spożycia wędlin nie może być krótszy niż 15 dni od dnia dostawy towaru,

**Dostarczony towar musi posiadać oznaczenia producenta, opis składu produkty i termin przydatności do spożycia.
Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu wędlin.**

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Pakiet Nr 5. – podroby

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Cena jed.. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Kaszanka	200	zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%				
2.	Parówki drobiowe cienkie (waga 1 sztuki - 65g)	2500	drobno rozdrobniona, homogenizowana czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 50%				
4	Salceson włoski	200	zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%				
5	Wątroba wiep.	320	mięso nie mrożone w całości				

Wyroby zawarte w pakietach Nr 5 muszą mieć następujące cechy jakościowe:

- klasa przydatność, świeżość, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych,
- opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.
- przydatność do spożycia podrobów nie może być krótszy niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu podrobów .

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Pakiet Nr 6. – ryby

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Proponowane opakowania J/m</i>	<i>Ilość kg</i>	<i>Cena jedn. za (1 kg) netto</i>	<i>Cena jedn. za (1kg) brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1.	Ryba mrożona (Filet z miruny bez skóry SHP)	Kg	1.400				
2.	Ryba mrożona (Filet z dorsza bez skóry SHP)	Kg	2.200				
3.	Konserwa rybna w oleju (Filet śledziowy z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	160				
4.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet śledziowy z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	160				
5.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet z makreli z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	28				
6.	Płat śledziowy marynowany	kg	54				
7.	Ryba wędzona (Makrela – tusza)	kg.	300				

Wyroby muszą mieć następujące cechy jakościowe:

- przydatność do spożycia ryby wędzonej nie może być krótszy niż 3 dni od dnia dostawy towaru,
- posiadać **Dokument identyfikacji Handlowej**.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu produktów rybnych

Wartość ogółem netto

Wartość brutto

Pakiet Nr 7 - Pieczywo**Zatwierdzam**

<i>L/p</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Rodzaj opakowania</i>	<i>J/m</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jedn netto za 1kg</i>	<i>Cena jedn brutto za 1kg</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1.	Chleb zwykły, krojony	1kg	kg	24.000				
2.	Bułka wrocławska 0,4 kg. (krojona)	0,4 kg	kg	16.000				
3.	Chleb razowy(krojony)	0,5kg	kg.	2.600				
4.	Chleb żytni (krojony)	0,5 kg	kg.	1.400				
5.	Bułka tarta	0,5kg	kg.	300				
6.	Placek drożdżowy	0,5kg	Kg.	200				

Dostawy

Pak Nr 2 wyroby piekarnicze pszenne, żytnie i mieszane powinny mieć następujące cechy jakościowe:

- świeże wyprodukowane w wciągu 12 godzin od momentu dostarczenia do magazynu Zamawiającego,
- foremny kształt(nierozlany, niezgnieciony, nieporozrywany),
- skórkę nie oddzielającą się od miękiszu, niezabrudzoną, niespaloną
- miękisz suchy, o wyraźnie właściwej porowatości, bez zakalca, bez zanieczyszczeń oraz obecności grudek mąki lub soli,
- miękisz o właściwym smaku (niegorzki, niezbyt kwaśnym, zbyt słonym lub niesłonym).

Wyroby te powinny być bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w pojedynczych przypadkach dwukrotnych dostaw w ciągu jednego dnia, druga dostaw w ciągu sześciu godzin od złożonego zamówienia, jednak nie później niż godz. 16⁰⁰⁻

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu pieczywa.

Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie wymienić dwa razy w tygodniu (poniedziałek, czwartek) czerstwe pieczywo na świeże.

Wartość ogółem netto

Wartość brutto

Pakiet Nr 8. - Nabiał

<i>Lp</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Jed.m</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jedn. netto</i>	<i>Cena jedn brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Jogurt naturalny 2% bez cukru (wielkość opakowania 150 g)	kg	2.000,00				
2	Jogurt owocowy 1.5% (wielkość opakowania 150 g)	kg	3.000,00				
3	Kefir (opakowanie 180g)	kg	1.500				
4	Maślanka naturalna bez cukru (opakowanie 1L)	L	800				
5.	Maślanka owocowa (opakowanie 1L)	L	500				
6.	Mleko spożywcze 2%	litr	80.000				
7.	Śmietana 30% (wielkość opakowania 250ml do 1L)	litr	1800				
8.	Twaróg półtłusty	kg.	3.200				
9.	Masło śmietankowe	kg.	3.000				
10.	Serek homo waniliowy (opakowanie 150 g)	kg	80				
11.	Serek topiony (opakowanie 100g do 200g	kg	1.000				
12.	Ser żółty 45% tłuszczu	kg	1.000				

Wyroby zawarte w Pak Nr 1 muszą posiadać następujące cechy jakościowe:

a) masło:

- barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni,

- wygniecenie prawidłowe,
- powierzchnia gładka, sucha konsystencja, jednolita zwarta, smarowna, lekko mazista,
- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy,

b) twaróg półtłusty:

- smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny,
- barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie.

c) śmietana:

- powinna być płynem jednolitym bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki barwy jednolitej jasno kremowej lub kremowej,
- o czystym lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu nabiału

**Dostarczany wyżej wymieniony towar musi posiadać dokument identyfikacji handlowej dołączony do faktury lub dowodu dostawy.
Możliwość identyfikacji każdej partii towaru.**

Wartość ogółem netto

Wartość brutto

Pakiet Nr 9 – Mleko w proszku pełne

<i>Lp</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jedn. netto</i>	<i>Cena jedn brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Mleko w proszku pełne	300g-1000g	200kg				

Wymagania:

- barwa i zapach swoisty,
- brak oznak zbrylania się produktu.

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych

Wartość ogółem netto

Wartość brutto

Pakiet Nr 10 – Tłuszcze roślinne

<i>Lp</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Proponowany rodzaj opak.</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jedn. netto</i>	<i>Cena jedn brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Margaryna zwykła	250g	400kg				
2	Masło roślinne miękkie kubkowe 40% tłuszczu	250g-500g	3.600 kg				
3	Masło roślinne twarde 80%tłuszczu	250g	180kg				
4.	Olej uniwersalny	1l	1.000L				

Wymagania:

Olej roślinny

- Konsystencja płynna i idealnie klarowna
 - Smak i zapach delikatnie swoisty
 - Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego
- Margaryna
- Barwa całkowicie wyrównana jasnokremowa do kremowej
 - Konsystencja jednorodna, smarowna i miękka (margaryny miękkie)
 - Konsystencja jednorodna, dość ścisła (margaryna twarda)
 - Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego

Towar ma być dostarczany transportem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych

Wartość ogółem netto

Wartość brutto

