

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 1 – mięso

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Polskie Normy	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Mięso wołowe b/k gulaszowe, pozbawione ścięgien, mięso chude nie ścięgniaste bez tłuszczu zewnętrznego	1000	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82003				
2.	Wołowe bez kości extra, pozbawione ścięgien, mięso bez kości z udźca	1250	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82003				
3.	Łopátka wieprzowa bez kości i bez skóry	130	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				
4.	Schab z kością	900	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				
5.	Szynka wieprzowa bez kości i bez skóry	260	mięso schłodzone nie mrożone, produkcja mięsa na dzień przed dostawą, spełniające wymagania normy	PN-A-82002				

Wyroby zawarte w pakiecie Nr 1, 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 mięso wołowe przydatność bydła młodego,
- opakowanie- pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 2. – wędliny

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	WYMAGANIA	Polskie Normy	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany	25	Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu	PN-A-82007				
2.	Kiełbasa kanapkowa	400	grubo rozdrobniona, wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%	PN-A-82007				
3.	Szynka wieprz. gotowana	50	mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	PN-A-82007				
4.	Kiełbasa podwawelska	250	Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 80%	PN-A-82007				
5.	Kiełbasa szynkowa	1.200	Grubo rozdrobniona;mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość mięsa nie mniej niż 60%	PN-A-82007				
6.	Kiełbasa zwyczajna	30	Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 55%	PN-A-82007				

7.	Polędwica sopocka	250	świeża z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa nie mniej niż 70 %	PN-A-82007				
8.	Polędwica z indyka	100	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi indyka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	PN-A-86526				
9.	Polędwica drobiowa	200	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi kurczaka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 60%	PN-A-86526				
10.	Szynka z indyka	200	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	PN-A-86526				
11.	Kiełbasa drobiowa	600	grubo rozdrobniona; czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 50%	PN-A-86526				

Wyroby zawarte w pakietach Nr 2 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,
- przydatność do spożycia podrobów nie może być krótszy niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 3. – podroby

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Polskie Normy	Cena jed.. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Kaszanka	100	zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%	PN-A-82007				
2.	Parówki drobiowe cienkie (waga 1 sztuki - 65g)	250	drobno rozdrobniona, homogenizowana czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 50%	PN-A-82007				
4	Salceson włoski	100	zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%	PN-A-82007				
5	Wątroba wiep.	160	mięso nie mrożone w całości	PN-A-82000				

Wyroby zawarte w pakietach Nr 3 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,
- przydatność do spożycia podrobów nie może być krótszy niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 4. – Drób

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość kg</i>	Wymagania	Polskie Normy	Cena jed. netto	Cena jed. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Ćwiartka tylna kurczaka	4000	Uda właściwie umięśnione, linia cięta równo nie dopuszcza się wylewów krwi w mięśniach	PN-A-86524				
2.	Filety z kurczaka	300	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	PN-A-86524				
3.	Porcje rosółowe (korpusy z skrzydłem)	1100	Elementy uzyskiwane z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	PN-A-86526				

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

- elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego człona skrzydła, połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych, dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego człona skrzydła,
- zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu,
- niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu,
- drób musi posiadać **Dokument identyfikacji Handlowej**.

Ogółem wartość netto

Ogółem wartość brutto.....

Pakiet Nr 5. - 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	1.000,00				
2	Jogurt owocowy 1.5% (wielkość opakowania 150 g)	kg	1.500,00				
3	Kefir (opakowanie 180g)	kg	750				
4	Maślanka naturalna bez cukru (opakowanie 1L)	L	400				
5	Mleko spożywcze 2%	litr	40.000				
6	Śmietana 30% (wielkość opakowania 250ml do 1L)	litr	900				
7	Twaróg półtłusty	kg.	1.600				
8	Masło śmietankowe	kg.	1.500				
9	Serek homo waniliowy (opakowanie 150 g)	kg	40				
10	Serek topiony (opakowanie 100g do 200g	kg	500				
11	Ser żółty 45% tłuszczu	kg	500				

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.

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

Wartość ogółem netto
brutto

Pakiet Nr 6 – 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	100kg				

Wymagania:

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

Pakiet Nr 7 – 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	200kg				
2	Masło roślinne miękkie kubkowe 40% tłuszczu	250g-500g	1.800 kg				
3	Masło roślinne twarde 80%tłuszczu	250g	90kg				
4.	Olej uniwersalny	1l	500l				

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

Wartość ogółem netto

brutto

Pakiet Nr 8. – 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	700				
2.	Ryba mrożona (Filet z dorsza bez skóry SHP)	Kg	1.100				
3.	Konserwa rybna w oleju (Filet śledziowy z samotwieraczem)	100g-300g	80				
4.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet śledziowy z samotwieraczem)	100g-300g	80				
5.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet z makreli z samotwieraczem)	100g-300g	14				
6.	Płat śledziowy marynowany	kg	27				
7.	Ryba wędzona (Makrela – tusza)	kg.	150				

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.**

Wartość ogółem netto.....

Wartość brutto