

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.	Łopatką 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.....

Pakiet Nr2 Zatwierdzam

<i>L/p</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Rodzaj opako wania</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	12.000				
2.	Bułka wrocławska 0,4 kg. (krojona)	0,4 kg	kg	8.000				
3.	Chleb razowy(krojony)	0,5kg	kg.	2.000				
4.	Bułka tarta	0,5kg	kg.	150				

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, niegniemy, 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
brutto.....

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 rosołowe (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.</i> <i>netto</i>	<i>Cena jedn</i> <i>brutto</i>	<i>Wartość</i> <i>netto</i>	<i>Wartość</i> <i>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