

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	5				
2.	Budyń bez cukru	40g – 100 g	80				
3.	Chleb bezglutenowy	300-400 g	10				
4.	Chleb chrupki	100g-300g	50				
5.	Chrupki kukur.	50 g -100g	20				
6.	Chrzan	100 g-400g	30				
7.	Cukier	1 kg	3.200				
8.	Cukier puder	500g-1.000 g	15				
9.	Cukier waniliowy	10 g-100g	10				
10.	Cynamon	10 g-100g	0,25				
11.	Ćwikła z chrzanem	100 g -400g	7				
12.	Desery przecierane typu bobo-vita lub gerber: owoce+ warzywa, owoce kategorie wiekowe: od 4-go miesiąca do 12 miesiąca	100g do 200g	200				
13.	Drożdże	100 g	3,5				

<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>
14.	Dżem nisko słodzony	300 g -1000g	700				
15.	Fasolka szparagowa (mrożona)	500 g – 1000g	14				
16.	Galaretki owocowa	50 g-200g	100				
17.	Groszek konserwowy	300 g-500g	125				
18.	Herbata: typu Saga	500 g -1000g	100				
19.	Herbatniki szkolne	50 g- 200g	90				
20.	Przyprawa do potraw: typu Warzywko	200 g – 500g	140				
21.	Kakao 10% tł.	100g	20				
22.	Kasza gryczana	500g – 1000g	300				
23.	Kasza jęczmienna	500g- 1000g	500				
24.	Kasza jęczmienna perłowa	500g-1000g	100				
25.	Kasza manna	500g-1000g	700				
26.	Kaszka bezmleczna bezglutenowa	100 g-300g	10				
27.	Kaszka mleczno ryżowa	100 g- 300g	10				
28.	Kawa zbożowa Inka	100 g-300g	100				
29.	Ketchup	500g -1000g	40				
30.	Kisiel bez cukru	40 g- 100g	120				
31.	Kleik ryżowy	100g-300g	3				
32.	Koncentrat pomidorowy 30%	100 g-500g	150				
33.	Kotlety sojowe	100g-500g	40				
34.	Kukurydza konserwowa	300 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>
35.	Kwasek cytrynowy	10 g-100g	10				
36.	Liście laurowe	10 g-100g	8				
37.	Majeranek	10 g-20g	2				
38.	Majonez	200-1000g	70				
39.	Mak	300g-1000g	3				
40.	Makaron bezjajeczny z pszenicy durum	1 kg	1.300				
41.	Mąka kukurydziana	200 g-1000g	1				
42.	Mąka pszenna	1 kg	1.600				
43.	Mąka ziemniaczana	1 kg	70				
44.	Miód nat. Wielokwiatowy	200g-500g	100				
45.	Miód sztuczny	200g-500g	3				
46.	Musztarda	100g-500g	30				
47.	Ocet	0,400 l.-1l	150				
48.	Papryka konserwowa	300 g-1000g	800				
49.	Pasztet podlaski z kurczaka (puszka z samootwieraczem)	195 g	450				
50.	Pieprz naturalny	10 g – 100g	5				
51.	Płatki jęczmienne	500 g- 1000g	400				
52.	Płatki owsiane	500 g-1000g	250				
53.	Proszek do pieczenia	10 g-100g	3				
54.	Przecier ogórkowy	200 g-500g	30				
55.	Przecier szczawiowy siekany	200 g- 500g	80				

<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>
56.	Przyprawa do ryb	10g-100g	0,3				
57.	Rodzyunki	50 g-300g	2				
58.	Ryż	0,5kg -1 kg	1.100				
59.	Ryż brązowy	500g-1000g	40				
60.	Ryż błyskawiczny	200 g-1000g	10				
61.	Smalec	200 g-500g	20				
62.	Sok bobo – frut	100 ml.-300ml	150L.				
63.	Sól	1 kg	1.300				
64.	Suchary	100 g-500g	2				
65.	Susz grzybowy (borowik suszony krojony)	10 g-50g	1				
66.	Susz owocowy	100g-100g	4				
67.	Syrup owocowy	100g-1000g	800				
68.	Wafle ryżowe	50g-300g	60				
69.	Wiórki kokosowe	50 g-200g	1				
70.	Zapachy do ciast		30 szt.				
71.	Ziele angielskie	10 g-100g	1				
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	100				
73.	Żelatyna	50 g-250g	12				

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.

Wartość ogółem netto

brutto

Pieczętka i podpis Wykonawcy.

.....

Pakiet Nr 2. - Warzywa i owoce

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Wymagany rodzaj opakowania</i>	<i>Ilość kg.</i>	<i>Cena jedn netto z 1kg/pęczki/sztuki</i>	<i>Cena jedn. brutto z 1kg/pęczki/sztuki</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
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		2.200				
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				
30.	Pomidor		600				
31.	Pory		100				
32.	Rzodkiewka		250 pęczki				
33.	Salata masłowa		750 szt.				
34.	Seler młody		300 sztuk				

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Wymagany rodzaj opakowania</i>	<i>Ilość kg.</i>	<i>Cena jedn netto z 1kg/pęczki/sztuki</i>	<i>Cena jedn. brutto z 1kg/pęczki/sztuki</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Wartość brutto</i>
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.

Wartość ogółem netto

brutto

Pakiet Nr 3. – Jaja

<i>Ip</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.	22.000				

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.

Zatwierdzam

.....

Pakiet Nr 4. – wędliny

L.p.	Nazwa artykułu	Ilość kg	WYMAGANIA	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany	25	Świeży z mięsa wieprzowego, lekko przzerośnięty z niewielką zawartością tłuszczu				
2.	Kiełbasa kanapkowa	400	grubo rozdrobniona, wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%				
3.	Szynka wieprz. gotowana	50	mięso z szynki wieprzowej tylnej wędzone z zawartością mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 70%				
4.	Kiełbasa podwawelska	250	Średnio rozdrobniona wieprzowa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 80%				
5.	Kiełbasa szynkowa	1.200	Grubo rozdrobniona;mięso wieprzowe kl I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość mięsa nie mniej niż 70%				
6.	Kiełbasa zwyczajna	30	Średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce naturalnej, zawartość mięsa nie mniej niż 55%				
7.	Polędwica sopocka	250	świeża z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa nie mniej niż 70 %				
8.	Polędwica z indyka	100	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi indyka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 75%				

9.	Połędwica drobiowa	200	grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z piersi kurczaka parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 75%				
10.	Szynka z indyka	200	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%				
11.	Kiełbasa drobiowa	600	grubo rozdrobniona; czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 70%				

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.

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	100	zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%				
2.	Parówki drobiowe cienkie (waga 1 sztuki - 65g)	250	drobno rozdrobniona, homogenizowana czysto drobiowa wędzona, parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 50%				
4	Salceson włoski	100	zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%				
5	Wątroba wiep.	160	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.

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	700				
2.	Ryba mrożona (Filet z dorsza bez skóry SHP)	Kg	1.100				
3.	Konserwa rybna w oleju (Filet śledziowy z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	80				
4.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet śledziowy z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	100g-300g	80				
5.	Konserwa rybna w sosie pomidorowym (Filet z makreli z samotwieraczem) Zawartość ryby nie mniej niż 60%	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