**Oznaczenie sprawy: TP – 02/25**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Dostawa produktów spożywczych ( 5 części).**

***UWAGA!***

***Wykonawca wypełnia oraz podpisuje i załącza do oferty tylko te formularze, które dotyczą części na które wykonawca składa ofertę.***

**Część 1- Artykuły sypkie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | | Cena jednostkowa brutto za kg. | | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
|  | Herbata indyjska- granulowana, p - 100g | kg. | 5 | 90 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa -2g. **\*** | sasz. | 2 000 | 40 000 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kasza pęczak 1kg-5kg | kg. | 40 | 250 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kakao naturalne-p.100g, Wedel,Goplana/ | kg. | 4 | 120 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kasza jęczmienna 1kg-5kg | kg. | 40 | 220 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kaszka pszenna- manna- luz 1kg-5kg | kg. | 20 | 400 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kawa zbożowa - kujawianka- 1kg | kg. | 25 | 800 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kisiel owocowy- luz | kg. | 4 | 100 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Mąka pszenna typ 500- 1kg. | kg. | 100 | 2 500 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Mąka ziemniaczana 1kg. | kg. | 4 | 500 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Płatki owsiane- górskie- op.-0,50 - 1kg | kg. | 5 | 850 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ryż – luz 1kg-5kg | kg. | 75 | 700 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ryż paraboliczny-luz 1kg-5kg | kg. | 60 | 1 200 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Sól jodowana 1kg | kg. | 70 | 1 250 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Sucharki z cukrem - delikatesowe | kg. | 23 | 100 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Sucharki bezcukrowe- delikatesowe | kg. | 23 | 450 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | cukier biały -1kg | kg. | 300 | 2 800 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Groch -łuskany 1kg-5kg | kg. | 10 | 200 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Fasola sucha 1kg-5kg | kg. | 10 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Wafle ryżowe naturalne  ( bezglutenowe) | kg. | 3 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Makaron 2-jajeczny (nitki, świderki, kolanka, muszelki, kokardki, wstążki itp..) 1kg-5kg | kg. | 30 | 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Makaron 2-jajeczny(spaghetti)  1kg-5kg | kg. | 20 | 500 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Makaron Penne 2-jajeczny 1kg-5kg | kg. | 20 | 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Makaron penne 2-jajeczny pełnoziarnisty 1kg-5kg | kg. | 20 | 450 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kasza Jaglana 1kg-5kg | kg. | 20 | 350 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kasza gryczana 1kg-5kg | kg. | 10 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kuskus 1kg-5kg | kg. | 15 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Soczewica czerwona 1kg-3kg | kg. | 15 | 350 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ryż brązowy 1kg-5kg | kg. | 5 | 700 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Mąka bezglutenowa kukurydziana 1kg | kg. | 1 | 50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Rodzynki 100g- 1kg | kg. | 1 | 60 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Pestki dyni łuskane 100g-1kg | kg. | 1 | 40 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Nasiona słonecznika łuskane 100g-1kg | kg. | 1 | 150 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Siemię lniane 100g-1kg | kg. | 1 | 30 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Makaron bezglutenowy wstążka i penne 1kg-3kg | kg. | 1 | 40 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Galaretka bezglutenowa cytrynowa i truskawkowa 1kg | kg. | 1 | 3 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Wiórki kokosowe 100g-1kg | kg. | 1 | 40 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Migdał płatki 100g-1kg | kg. | 1 | 30 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Orzech włoski 100g-1kg | kg. | 1 | 30 |  |  | |  | |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | | | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- Wszystkie artykuły żywność. powinny być: opisane, posiadać ważny termin przydatności do spożycia, nie mogą być zbrylone i zawilgocone, nie mogą zawierać szkodników i posiadać obcego zapachu, opakowania nie mogą być uszkodzone

- szacunkowa realizacja dostaw 1 raz w tygodniu na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą,

- dostawy towaru w dni robocze w godzinach 7.00-12.00 odpowiednim środkiem transportu w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie, nieuszkodzone z widoczną datą przydatności do spożycia

- wszystkie artykuły żywność. powinny odpowiadać obowiązującym normom i być produkowane zgodnie z obowiązującymi normami, ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz wytycznymi GHP, GMP, HACCP,

**\* w pozycji nr 2 Herbata ekspresowa 2g saszetka - Zamawiający wymaga dokonania wyceny za 1 saszetkę**

**Oznaczenie sprawy: TP – 02/25**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Część nr 2- Jajka**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | | Cena jednostkowa brutto za kg. | | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
| 1. | Jajka | szt. | 1440 | 85000 |  |  | |  | |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- szacunkowa realizacja dostaw na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą

- jakość dostarczanych jaj nie może wzbudzać zastrzeżeń pod względem jakości , jajka muszą być świeże i czyste, bez kurzych odchodów, rozmiar m (53g do 63g), jakość pierwsza.

- jajka dostarczone do szpitalnej kuchni powinny być bez żadnych uszkodzeń zewnętrznych i wolne od zakażeń Salmonelli.

- jaja naświetlone muszą być promieniami UV.

- do każdej dostawy dołączony handlowy dokument identyfikacyjny z datą zniesienia jaj oraz terminem przydatności do spożycia.

- dostawy towaru w dni robocze w godzinach 7.00-12.00 odpowiednim środkiem transportu w skrzyniach zawierających 360sztuk.

**Oznaczenie sprawy: TP – 02/25**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Część nr 3- Przyprawy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | | Cena jednostkowa brutto za kg. | | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
|  | Cynamon | kg. | 0,25 | 8,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Goździki | kg. | 0,10 | 1 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kwasek cytrynowy | kg. | 1,00 | 45 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Liść laurowy | kg. | 0,50 | 4 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Majeranek | kg. | 1,00 | 35 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Papryka mielona -( słodka , ostra) | kg. | 1,00 | 40 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Musztarda delikatesowa (sł-0,90) | kg. | 4,00 | 320 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Pieprz naturalny czarny-mielony | kg. | 1,50 | 80 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ziele angielskie | kg. | 0,50 | 12 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Żelatyna spożywcza | kg. | 2,00 | 100 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Oregano | kg. | 0,25 | 5 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ocet 10%-but 0,5L | l | 10,00 | 180 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Majonez delikatesowy Winiary lub równoważny | kg. | 6,00 | 850 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Chrzan | kg. | 2,00 | 100 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Żurek (zakwas na żurek) 0,5l-1litra | l | 25,00 | 60 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Pieprz ziołowy | kg. | 0,25 | 1,50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Pieprz cytrynowy | kg. | 0,25 | 5,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Tymianek | kg. | 0,10 | 3,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Rozmaryn | kg. | 0,10 | 3,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Zioła prowansalskie | kg. | 0,20 | 4,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Curry | kg. | 0,25 | 30,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kurkuma | kg. | 0,10 | 8,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Imbir | kg. | 0,10 | 5,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Bazylia | kg. | 0,25 | 5,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Cukier waniliowy | kg. | 0,25 | 10 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Proszek do pieczenia | kg. | 0,10 | 12 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Gałka muszkatołowa | kg. | 0,10 | 1,50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Cząber | kg. | 0,10 | 3,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ocet jabłkowy | l | 3,00 | 10,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ketchup | kg. | 3,00 | 50,00 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Gyros przyprawa | kg. | 1 | 20 |  |  | |  | |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | | | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- wszystkie artykuły żywność powinny być: opisane, posiadać ważny termin przydatności do spożycia, nie mogą być zbrylone i zawilgocone, nie mogą zawierać szkodników i posiadać obcego zapachu.

- szacunkowa realizacja dostaw 1 raz w tygodniu na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą, opakowania nie mogą być uszkodzone

- dostawy towaru w dni robocze w godzinach 7.00-12.00 odpowiednim środkiem transportu w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie, nieuszkodzone z widoczną datą przydatności do spożycia

- żywność musi być zgodna z obowiązującymi normami, ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz wytycznymi GHP, GMP, HACCP.

**Oznaczenie sprawy: TP – 02/25**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Część nr 4- Konserwy, miód i przetwory owocowo- warzywne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | | Cena jednostkowa brutto za kg. | | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
|  | Ananas- do 1 kg | kg | 10 | 200 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Brzoskwinie w syropie- do1kg | kg | 12 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Dżem truskawkowy - do 1kg | kg | 20 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Dżem wiśniowy – do 1kg | kg | 20 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Dżem czarna porzeczka - do 1kg | kg | 20 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Powidła śliwkowe -do 1kg | kg | 10 | 500 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Fasolka konserwowa -do 1kg | kg | 10 | 350 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Groszek konserwowy -do 1kg | kg | 10 | 50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy- do 1kg | kg | 50 | 1 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Kukurydza konserwowa -do kg | kg | 10 | 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Ogórek konserwowy -do 1kg | kg | 40 | 1 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Papryka konserwowa do -1kg | kg | 40 | 1 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Sok pomidorowy 0,330l | l | 100 | 2 600 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Cieciorka konserwowa ( op 0,40kg) | kg | 10 | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Sos sojowy (do 1litra) | l | 2 | 15 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Szczaw konserwowy do 1kg | kg | 5 | 50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Oliwki zielone ( do 1kg) | kg | 3 | 50 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Miód 0,025 kg **\*** | ~~Kg~~  **sztuka** | 500 | 6000 |  |  | |  | |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | | | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- wszystkie artykuły powinny być: opisane, nie mogą być zbrylone i zawilgocone, nie mogą zawierać szkodników i posiadać obcego zapachu.

- szacunkowa realizacja dostaw 2 razy w miesiącu na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą,

- dostawy towaru w dni robocze w godzinach 7.00-12.00 odpowiednim środkiem transportu w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie, nieuszkodzone z widoczną datą przydatności do spożycia

- musi być zgodna z obowiązującymi normami, ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz wytycznymi GHP, GMP, HACCP,

**\* pozycja nr 18 – Zamawiający wymaga dokonania wyceny sztuki**

**Oznaczenie sprawy: TP – 02/25**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Oznaczenie Wykonawcy

**Część nr 5- Oleje i tłuszcze**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Prognozowana ilość zapotrzebowania jednorazowego | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa/ Producent | Cena jednostkowa netto za kg | Stawka Vat [%] | | Cena jednostkowa brutto za kg. | | Wartość pozycji netto | Kwota VAT  [zł] | Wartość brutto |
|  | Masło roślinne | kg | 10 | 320 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Olej rzepakowy, typu Kujawski, mazowiecki, lub równoważny | litr | 15 | 2200 |  |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Oliwa z oliwek Extra Virgin op. 1 lit | litr | 12 | 320 |  |  | |  | |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | | | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- margaryna , masło, masło roślinne - bez obcego smaku i zapachu, jednolitej konsystencji.

- olej - opakowanie plast., nadający się do smażenia, pieczenia i do sałatek, klarowny, bez śladów zjełczenia.

- oliwa z oliwek Extra Virgin pierwszego tłoczenia w szklanym opakowaniu.

- szacunkowa realizacja dostaw minimum 1 raz w tygodniu na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 2 dni przed planowaną dostawą,

- dostawy towaru w dni robocze w godzinach 7.00-12.00 odpowiednim środkiem transportu w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie, nieuszkodzone z widoczną datą przydatności do spożycia

- jakość wszystkich artykułów musi być zgodna z obowiązującymi normami, ustawami i rozporządzeniami Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz wytycznymi GHP, GMP, HACCP,