**Oznaczenie sprawy: TP – 18/24**

***Załącznik Nr 1 do SWZ***

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

 Oznaczenie Wykonawcy

**Dostawa produktów spożywczych w podziale na 7 części.**

***UWAGA!***

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

**Część 1- Pieczywo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | Chleb baltonowski 0,65kg - krojony | szt. | 40 |  6 500,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułki pszenne (0,05kg) | szt. | 300 |  30 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kawiorek - 0,35kg - krojony | szt. | 25 |  3 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka tarta | kg. | 20 |  300,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułki mleczne (maślane ) -0,05kg | szt. | 300 |  3 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Rogale mleczne (maślane)- 0,100 kg | szt. | 300 |  6 500,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb razowy 0,5kg - krojony -65% | szt. | 30 |  10 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pyzy drożdżowe | kg. | 30 |  800,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka z dynią 0,05kg | szt. | 300 |  15 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Grahamka 0,05kg | szt. | 300 |  25 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka wieloziarnista 0,05kg | szt. | 300 |  12 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb wieloziarnisty 0,5 kg - krojony | szt. | 30 |  2 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb Graham 0,5 kg - krojony | szt. | 30 |  2 200,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb bezglutenowy Ig (0,400-450) | szt. | 30 |  10 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Drożdżówka (owoc, kruszonka,ser) | szt. | 25 |  8 000,0  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pączek | szt. | 25 |  500,0  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- Jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń- musi być świeże, dobrze wypieczone, bez dodatków środków spulchniających

- realizacja dostaw codziennie na podstawie zamówienia wysyłanego mailem lub telefonicznie przez Kierownika Dz. Żywienia, na 1 dzień przed planowaną dostawą,

- w soboty dostawa pieczywa w ilości podwójnej zamówienia jednorazowego jak wskazane powyżej

- dostawy towaru od poniedziałku do soboty do Kuchni szpitalnej do godziny 7:00 odpowiednim środkiem transportu w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport przewożone w czystych koszach/ pojemnikach

- 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,

**Część 2- 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 | 95 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa -2g. | sasz. | 2 000 | 45 000 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | kasza pęczak 1kg-5kg | kg. | 40 | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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 | 2 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka ziemniaczana 1kg. | kg. | 4 | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Płatki owsiane- górskie- op.-0,50 - 1kg | kg. | 5 | 630 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż – luz 1kg-5kg | kg. | 75 | 700 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż paraboliczny-luz 1kg-5kg | kg. | 60 | 1 000 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Wafle ryżowe naturalne ( bezglutenowe) | kg. | 3 | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron 2-jajeczny (nitki, świderki, kolanka, muszelki, kokardki, wstążki itp..) 1kg-5kg | kg. | 30 | 600 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron 2-jajeczny(spaghetti) 1kg-5kg | kg. | 20 | 600 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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 | 450 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza gryczana 1kg-5kg | kg. | 10 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kuskus 1kg-5kg | kg. | 15 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Soczewica czerwona 1kg-3kg | kg. | 15 | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż brązowy 1kg-5kg | kg. | 5 | 650 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka bezglutenowa kukurydziana 1kg | kg. | 1 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Rodzynki 100g- 1kg | kg. | 1 | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pestki dyni łuskane 100g-1kg | kg. | 1 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Nasiona słonecznika łuskane 100g-1kg | kg. | 1 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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, nie mogą być zbrylone i zawilgocone, nie mogą zawierać szkodników i posiadać obcego zapachu.

- 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

- 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,

**Część nr 3- 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 | 62000 |  |  |  |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- 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 Samonelli.

- 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.

**Część nr 4- 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 | 3,00 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Gożdziki | kg. | 0,10 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kwasek cytrynowy | kg. | 1,00 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Liść laurowy | kg. | 0,50 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Majeranek | kg. | 1,00 | 35 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka mielona -( słodka , ostra) | kg. | 1,00 | 28 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Musztarda delikatesowa (sł-0,90) | kg. | 4,00 | 130 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz naturalny czarny-mielony | kg. | 1,50 | 45 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ziele angielskie | kg. | 0,50 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Żelatyna spożywcza | kg. | 2,00 | 65 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Oregano | kg. | 0,25 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ocet 10%-but 0,5L | l | 10,00 | 90 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Majonez delikatesowy Winiary lub równoważny | kg. | 6,00 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chrzan | kg. | 2,00 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Żurek (zakwas na żurek) 0,5l-1litra | l | 25,00 | 85 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 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 | 7,00 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kurkuma | kg. | 0,10 | 1,50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Imbir | kg. | 0,10 | 4,00 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bazylia | kg. | 0,25 | 4,00 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier waniliowy | kg. | 0,25 | 4,50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Proszek do pieczenia | kg. | 0,10 | 5,50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Gałka muszkatałowa | 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 | 60 |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

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

- 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

- 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,

**Część nr 5- 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 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem truskawkowy - do 1kg | kg | 20 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem wiśniowy – do 1kg | kg | 20 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem czarna pożeczka- do 1kg | kg | 20 | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Powidła śliwkowe -do 1kg | kg | 10 | 500 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Fasolka konserwowa-do 1kg | kg | 10 | 350 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Groszek konserwowy-do 1kg | kg | 10 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | koncentrat pomidorowy- do 1kg | kg | 50 | 1 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | kukurydza konserwowa-do kg | kg | 10 | 500 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ogórek konserwowy-do 1kg | kg | 40 | 1 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka konserwowa do -1kg | kg | 40 | 1 200 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | sok pomidorowy 0,330l | l | 100 | 1 600 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cieciorka konserwowa(op 0,40kg) | kg | 10 | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | sos sojowy do 1litra | kg | 2 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Szczaw konserwowy do 1kg | kg | 5 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Oliwki zielone do 1kg | kg | 1 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

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

- 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,

**Część nr 6- Miód**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | Miód wielokwiatowy 0,025g | szt. | 500 | 12000 |  |  |  |  |  |  |  |

**Wymagania dla przedmiotu zamówienia:**

- Po skrystalizowaniu kolor jasno brązowy oblatywanego kwiatu. Miód wielokwiatowy powinien być w stanie płynnym kolor żółty .

- realizacja dostaw minimum 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,

**Część nr 7- 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 | 160 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Olej rzepakowy, typu Kujawski, mazowiecki, lub równoważny | litr | 15 | 1250 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Oliwa z oliwek Extra Virgin op. 1 lit | litr | 2 | 80 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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.

- 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

- 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,