

załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
z 23.09.2020 r. znak PZOZAZiWTZ/2131-3/146/20

Specyfikacja przedmiotu zamówienia

1) Część nr I obejmuje dostawę świeżego mięsa drobiowego oraz wędlin

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|-----|-------------------------|---|-----------------|-------|
| 1. | Filet z kurczaka | Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, bez ścięgien, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez nastrozku. Powierzchnia gładka, czysta, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. | kg | 100kg |
| 2. | Szynka wieprzowa | Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, parzona. Konsystencja i struktura dość ściśła, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, zawartość białka nie mniej niż 18% masowych, zawartość mięsa nie mniej niż 85% , Barwa na powierzchni mięsa – jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, Barwa na przekroju mięsa – różowa do ciemnoróżowej, Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pakowany próżniowo plastry po 200g, | kg | 70kg |
| 3. | Szynka drobiowa | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiu, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony lub pieczony, powierzchnia czysta, Konsystencja i struktura ściśła, soczysta, krucha, zawartość białka nie mniej niż 18 % masowych, zawartość mięsa nie mniej niż 85 % 3 Barwa na przekroju – jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pakowany próżniowo plastry po 200g, | kg | 70kg |

2) Część nr II obejmuje dostawę świeżych warzyw i owoców

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|-----|------------------|-------------------|-----------------|-------|
| 1. | Salata karbowana | | szt. | 360 |
| 2. | Szpinak świeży | Pakowany po 250g | szt. | 180 |
| 3. | rukola | Pakowana po 300 g | szt. | 100 |
| 4. | marchew | | kg | 200 |
| 5. | pomidor | | kg | 360 |
| 6. | roszponka | Pakowana po 300g | szt. | 80 |
| 7. | Gruszka | | kg | 100 |
| 8. | Salata rzymska | | szt. | 100 |
| 9. | Salata lodowa | | szt. | 100 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|--------------------|------|-----|
| 10. | Pomidorki koktajlowe | | kg | 200 |
| 11. | Papryka czerwona | | kg | 100 |
| 12. | Ogórek zielony | | kg | 100 |
| 13. | Jabłko | Ligol lub Szampion | kg | 100 |
| 14. | Pomarańcza | | kg | 200 |
| 15. | Grejfrut | Różowy | kg | 200 |
| 16. | Mango | | szt. | 100 |
| 17. | Cytryny | | kg | 100 |
| 18. | Cebula czerwona | | kg | 100 |
| 19. | Awokado | | szt. | 100 |

| | | | | |
|-----|---------------|--|----|-----|
| 20. | Kiwi | | kg | 80 |
| 21. | Banany | | kg | 180 |

3) Część nr III obejmuje dostawę pieczywa

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|-----|--------------------------------|---|-----------------|-------|
| 1. | Bagietka francuska | Bułka francuska na pszennym zakwasie, długość 30cm (+/- 3cm) | szt. | 1000 |
| 2. | Chleb samo ziarno | Chleb bez mąki, chleb czysto ziarnisty, bez zakwasu ani drożdży, krojony, od 0,8 - 1 kg | szt. | 200 |
| 3. | Chleb pszenny foremkowy | Na naturalnym zakwasie, mąka pszenna, wysokość 12cm (+/- 3cm), szerokość 12cm (+/-3cm), krojony | szt. | 800 |
| 4. | Bagietka z ziarnami | Pieczywo pszenne z ziarnami, długość 30cm (+/- 3cm), Z posypką wieloziarnistą | szt. | 1000 |

4) Część nr IV obejmuje dostawę nabiału

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|-----|------------------|--|-----------------|-------|
| 1. | Mleko | Pakowane po 1l, karton, 3,2% tłuszczu, UHT | szt. | 2000 |
| 2. | Masło | Produkt bez domieszek tłuszczów roślinnych o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82% pakowany w kostki o wadze 200 g, Termin przydatności produktu do spożycia – nie krótszy niż 14 dni od dostawy. | szt. | 800 |
| 3. | Jogurt naturalny | Opakowanie 350g lub 400g | szt. | 1100 |
| 4. | Ser żółty | Typ holenderski (gouda, edam), pakowany próżniowo w plastrach po 200g, brak azotanu potasu, azotanu sodu | kg | 36kg |

5) Część nr V obejmuje dostawę jaj kurzych

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|-----|----------------|--|-----------------|-------|
| 1. | Jaja | Jaja kurze, klasa jakości A Jaja o kategorii wagowej M, czyli o wadze 53 do 63 gramów; Skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, naświetlona promieniami UV- C. Białko przejrzyste, gęste, żółtko kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, bez ciał obcych. Zapach swoisty, bez obcych zapachów i smaków, niedopuszczalny zapach gnilny, stęchły (parametry jakościowe, których nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzane będą przy produkcji, w przypadku nie spełnienia wymagań towar zostanie zwrócony do Wykonawcy); Jaja zapakowane w jałowe, jednorazowe, papierowe wytlaczanki i kartony zbiorcze; | szt. | 3600 |

6) Część nr VI obejmuje dostawę majonezu, owoców mrożonych, tuńczyka, pomidorów w oleju i oliwek

| Lp. | Nazwa produktu | Opis | Jednostka miary | Ilość |
|------------|---------------------------------|--|------------------------|--------------|
| 1. | Majonez | Pakowany w wiaderka od 3 do 5kg | kg | 200 |
| 2. | Truskawka mrożona | Pakowana po 2,5 kg | szt. | 100 |
| 3. | Pomidory suszone w oleju | Pomidory suszone w oleju, pojemność od 690 do 720g | szt. | 200 |
| 4. | Oliwki czarne | Oliwki czarne krojone w słoiku, od 900 do 950g | szt. | 200 |
| 5. | Tuńczyk | Tuńczyk kawałki w sosie własnym 170g, w puszcze | szt. | 200 |