

Wykaz przedmiotu zamówienia

Załącznik 1a

Na dostawę produktów spożywczych do Zespołu Szkół w Mętowie

Szacunkowy wykaz produktów – część I produkty mleczarskie

Lp	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość ogółem Brutto
1	Deser waniliowy 125g	szt	1000				
2	Deser kokosowy 125g	szt	1000				
3	Deser czekoladowy 125g	szt	1000				
4	Jogurt owocowy 150g –zawartość owoców minimum 7,5%, zawartości cukrów (nie więcej niż 15 g w 100g/ml produktu), tłuszczów (nie więcej niż 15 g w 100 g/ml produktu) oraz soli (nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100g/ml produktu)	szt.	500				
5	Masło ekstra 200g, 82% tł zwierzęcego	szt.	2600				
6	Mleko 2% 1l w butelce	szt	3000				
7	Ser biały półtłusty	kg	600				
8	Ser żółty dojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii mlekowych, min. 23% tłuszczu w 100 g produktu	kg	100				
9	Serek waniliowy 160g (o zawartości cukrów (nie więcej niż 15 g w 100g/ml produktu), tłuszczów (nie więcej niż 15 g w 100 g/ml produktu) oraz soli (nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100g/ml produktu)	szt.	500				
10	Śmietana homogenizowana, 18%, 400g	szt.	300				
11	Jogurt typu Greckiego 400g	szt.	400				
12	Jogurt pitny pomarańcza z melisą 250g	szt.	400				
13	Jogurt pitny truskawkowy 250g	szt	400				
14	Jogurt pitny owoce leśne 250g	szt	400				

15	Serek mascarpone 250g	szt.	400				
16	Napój ryżowy 1l	szt	20				
17	Napój sojowy z wapniem naturalny 1l	szt	20				
18	Napój kokosowy 1l	szt	20				
19	Napój migdałowy 1l	szt	20				
20	Napój kokosowy 1l o smaku czekoladowym	szt	20				
21	Napój sojowy bananowy 0,25l	szt	500				
22	Pudding serduszko 125g	szt	100				
23	Serek kanapkowy 130g – różne smaki	szt	100				
	Razem	-	-				

Załącznik 1b

Szacunkowy wykaz produktów – część II mięso

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość
1	Karczek wieprzowy	kg	350				
2	Łopatka b/k wieprzowa	kg	75				
3	Mięso gulaszowe wieprzowe	kg	80				
4	Mięso mielone wp-woł.	Kg	550				
5	Schab wieprzowy środkowy b/k	kg	650				
6	Szynka wieprzowa b/k	kg	400				
7	Wołowina kark	kg	300				
8	Wołowina łopatka	kg	80				
9	Cielęcina mielona	kg	60				
10	Cielęcina gulaszowa	kg	60				
11	Polędwiczki wieprzowe	kg	80				
	Razem	-	-				

Załącznik 1c

Szacunkowy wykaz produktów – część III wędliny

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość ogółem Brutto
1	Kiełbasa krakowska skład: co najmniej 90% mięsa wieprzowego, woda, przyprawy.	Kg	20				
2	Kiełbasa podwawelska skład: mięso wieprzowe co najmniej 94%, woda, przyprawy.	Kg	350				
3	Kiełbasa szynkowa skład: z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego. Parzona grubo rozdrobniona, o ściślejszej konsystencji co najmniej 80% mięsa	kg	20				
4	Kiełbasa toruńska skład: zawartość mięsa minimum 75%, przyprawy.	Kg	200				
5	Kiełbasa żywiecka skład: minimum 90% mięsa , przyprawy	kg	20				
6	Ogonówka skład: mięso 83%, przyprawy	kg	20				
7	Pieczeń myśliwska skład: co najmniej 70% mięsa (szynka, karkówka, polędwiczki wieprzowe) woda, przyprawy.	Kg	10				
8	Pieczeń rzymska skład:mięso wieprzowe 70%, woda, mięso drobiowe z kurczaka 12%, woda, przyprawy	kg	20				
9	Pierś pieczona skład:mięso 70%(z indyka 27%, wieprzowe 2,2%) woda, przyprawy,	kg	10				
10	Polędwica drobiowa Skład: mięso z uda kurczaka (80 %), woda, przyprawy.	Kg	10				
11	Polędwica ogrodowa Skład: mięso (80 %), woda, przyprawy.	Kg	20				
12	Polędwica sopocka Skład: mięso (83 %), woda, przyprawy.	Kg	20				
13	Polędwica z warzywami skład: mięso wieprzowe i drobiowe z dodatkiem warzyw marynowanych w	kg	10				
14	Rolada z kurczakiem skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	10				
15	Schab myśliwski skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	20				
16	Schab w ziołach skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	10				
17	Schab zapiekany skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	20				
18	Szynka Dębowa skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	20				

19	Szynka tradycyjna skład: mięso wieprzowe co najmniej 90%, woda, przyprawy.	Kg	30				
20	Szynka tyrolska skład: minimum 70% mięsa, przyprawy	kg	20				
21	Szynka włoska skład: mięso co najmniej 75%, woda, przyprawy.	Kg	10				
	RAZEM	-	-				

Wszystkie wędliny powinny zawierać min. 70% mięsa i max 10% tłuszczu w 100g

Załącznik 1d

Szacunkowy wykaz produktów – część IV drób

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość ogółem Brutto
1.	Kurczak świeży	kg	60				
2.	Udźce drobiowe surowe	kg	300				
3.	Filet z kurczaka surowy pojedynczy	kg	580				
4.	Ćwiartki z kurczaka	kg	300				
5.	Filet z indyka	kg	280				
6.	Mięso gulaszowe drobiowe	kg	120				
	Razem	-	-				

Załącznik 1 e

Szacunkowy wykaz produktów – część V warzywa, owoce i podobne produkty

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość
1	Banany	kg	2000				
2	Botwinka	kg	45				
3	Buraki ćwikłowe	kg	700				
4	Cebula	kg	300				
5	Cytryna	kg	220				
6	Czosnek świeży	szt.	20				
7	Fasola biała sucha	kg	200				
8	Groch suchy łuskany	kg	65				
9	Gruszki	kg	1000				
10	Jabłka	kg	4000				
11	Kapusta biała	kg	350				
12	Kapusta czerwona	kg	150				
13	Kapusta kiszona	kg	850				
14	Kapusta pekińska	kg	150				
15	Kiwi	kg	1200				
16	Koper	szt.	500				
17	Mandarynki	kg	1000				
18	Marchew	kg	800				
19	Nektarynki	kg	100				
20	Kalafior	szt.	10				

21	Ogórki kwaszone	kg	400				
22	Ogórki świeże	kg	180				
23	Papryka świeża	kg	90				
24	Pieczarki świeże	kg	250				
25	Pomarańcze	kg	1000				
26	Pomidory świeże	kg	300				
27	Pomidorki koktajlowe 0,5 kg	szt	70				
28	Por	kg	200				
29	Rzodkiewka	kg	300				
30	Sałata masłowa	szt.	130				
31	Sałata lodowa	szt.	200				
32	Szczypiorek drobny	Pęcz.	300				
33	Śliwki	kg	230				
34	Truskawki świeże	kg	30				
35	Dynia	kg	15				
36	Natka pietruszki	Pęcz.	150				
37	Ziemniaki	kg	10000				
38	Mix sałat (100g-150g)	szt	800				
39	Arbuz	kg	20				
40	Winogron bezpestkowy	kg	20				
41	Bazyliia	szt	30				
	Razem	-	-				

Załącznik 1f

Szacunkowy wykaz produktów– część VI różne produkty spożywcze

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość
1	Cieciorka w puszcze 400g	szt.	50				
2	Cukier kryształ 1kg	kg	800				
3	Chipsy jabłkowe suszone naturalne bez dodatku cukru 18g	szt	500				
4	Chrupki kukurydziane 70g	szt	300				
5	Drożdże piekarskie 100g	szt.	50				
6	Gałka muskatołowa mielona 12g	szt.	30				
7	Herbata czarna 100 torebek	szt.	40				
8	Herbatka owocowa Malina 20 torebek	szt.	100				
9	Herbatka owocowa Truskawkowa	szt.	100				
10	Herbatka owocowa Żurawina 20 torebek	szt.	60				
11	Herbatka owocowa Wiśnia 20 torebek	szt.	60				
12	Herbatka owocowa Owoce lasu torebek20	szt.	60				
13	Herbatka Mięta 20 torebek	szt.	30				
14	Imbir mielony 15g	szt.	10				
15	Kakao ciemne zawartość tłuszczu kakaowego 10 -12 %, 80g	szt.	40				
16	Kasza kuskus 500g	szt.	60				
17	Kasza gryczana 1kg	kg	100				
18	Kasza jęczmienna 1 kg	kg	250				
19	Kasza pęczak 1 kg	kg	240				
20	Kasza jaglana 1kg	kg	20				
21	Kasza manna1 kg	kg	20				

22	Kawa inka 150g	szt.	30				
23	Kurkuma 20g	szt.	50				
24	Liść laurowy 100g	szt.	10				
25	Makaron 500g: świderek, wstążka, nitka, muszelka drobna, muszelka morska, skład: mąka z pszenicy durum, woda, jajka	szt.	1000				
26	Makaron Pełne Ziarno 500g: świderek,	szt.	600				
27	Mąka pszenna typ 500, 1 kg	kg	850				
28	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	70				
29	Mąka krupczatka 1kg	kg	20				
30	Mąka kukurydziana 1 kg	kg	10				
31	Mąka ryżowa 1 kg	kg	20				
32	Miód naturalny 400g	szt.	30				
33	Olej mazowiecki rzepakowy 900ml,	szt.	200				
34	Oliwa z oliwek 1l	szt.	20				
35	Ocet jabłkowy 0,8l	szt.	5				
36	Papryka ostra i słodka mielona 20g	szt.	300				
37	Pieprz czarny mielony 15g	szt.	150				
38	Pieprz ziołowy 30g	szt.	680				
39	Płatki kukurydziane 500g o zawartości soli (nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100g produktu).	Szt.	30				
40	Płatki gryczane błyskawiczne 400 g	szt.	20				
41	Płatki ryżowe błyskawiczne 250g	szt.	20				

42	Płatki owsiane górskie 500g	szt.	20				
43	Proszek do pieczenia 30g	szt.	40				
44	Przyprawa curry 20g	szt.	15				
45	Przyprawa do potraw Smak natury - bez glutamianu sodu, substancji konserwujących, barwników,	szt.	100				
46	Przecier pomidorowy 500g	szt.	200				
47	Pomidory suszone w oleju 280g	szt.	20				
48	Ryż biały 1 kg	kg	350				
49	Ryż brązowy 400g	szt.	200				
50	Ryż paraboliczny 1 kg	kg	200				
51	Rodzynki 100g	szt.	20				
52	Ryba makrela wędzona	kg	20				
53	Słonecznik łuskany 100g	szt.	100				
54	Soczewica czerwona 350g	szt.	60				
55	Sok przecierowy 300ml – bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i cukru – różne smaki	szt.	3000				
56	Sok przecierowy 200ml – bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i cukru – różne smaki	szt.	1000				
57	Sól o obniżonej zawartości sodu 350g	szt.	250				
58	Sól 1kg	kg	50				
59	Suszona bazylia 10g	szt.	100				
60	Suszone oregano 10g	szt.	180				
61	Suszony estragon 10g	szt.	90				
62	Suszony majeranek 10g	szt.	180				

63	Suszony rozmaryn 10g	szt.	60				
64	Suszony tymianek 10g	szt.	90				
65	Szczaw konserwowy 300g	szt.	90				
66	Śliwka kalifornijska 100g	szt	20				
67	Ziele angielskie 15g	szt.	80				
68	Zioła prowansalskie 10g	szt.	120				
69	Pestki dyni 100g	szt.	100				
70	Chrzan 300g	szt	30				
71	Kukurydza konserwowa 285g	szt	50				
72	Wafle ryżowe 15g	szt	200				
73	Woda mineralna 0,5 l	szt	3000				
74	Mus owocowy 100g (100% owoców – bez dodatku cukru)	szt	1000				
75	Baton musli zbożowy	szt	200				
76	Orzechy laskowe 100g	szt	20				
77	Cząber 10g	szt	20				
78	Kminek mielony 20g	szt	20				
79	Dżem aksamitny truskawkowy 240g (nie zawiera guma guar)	szt	100				
80	Dżem wiśniowy nadwiślanka 280g niskostudzony (nie zawiera guma guar)	szt	100				
81	Dżem malina polka 280g (nie zawiera guma guar)	szt	50				
82	Kasza kukurydziana 0,5 kg	szt	10				
	Razem	-	-				

Załącznik 1g

Szacunkowy wykaz produktów – część VII pieczywo i wyroby cukiernicze

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość
1	Bułka parówka 300g – krojona	szt.	2000				
2	Bułka śniadaniowa 40g	szt.	5000				
	Bułka kukurydziana 50g	szt	1000				
	Bułka grahamka 50g	szt	1000				
3	Bułka tarta 1 kg	kg	170				
4	Chleb regionalny 500g krojony	szt.	1300				
5	Chleb pszenno-żytni 500g krojony	szt.	50				
6	Chleb sitkowy 500g krojony	szt.	200				
7	Chleb słonecznikowy 500g krojony	szt.	600				
8	Chleb z ziarnami 500g krojony	szt.	1000				
9	Drożdżówka 80g :zawartości cukru (nie więcej niż 15 g w 100 g produktu), tłuszczu (nie więcej niż 15 g w 100 g produktu) oraz soli (nie więcej niż 0,45 g sodu/1,2 g soli w 100 g produktu).	Szt.	1120				
	Razem	-	-				

Załącznik 1h

Szacunkowy wykaz produktów – część VIII jaja

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena jednostkowa Brutto	Wartość
1.	Jaja klasa L	szt.	4500				
	Razem	-	-				

Załącznik 1i

Szacunkowy wykaz produktów – część X mrożonki

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena Jednostkowa Brutto	Wartość ogółem Brutto
1	Brokuł różyczki 2,5 kg	szt.	50				
2	Bukiet jarzyn wiosenny 2,5 kg	szt.	40				
3	Bukiet jarzyn kwiatowy 2,5 kg	szt.	40				
4	Dorsz – filet	kg	250				
5	Dynia kostka 2,5 kg	szt.	45				
6	Fasolka szparagowa zielona 2,5 kg	szt.	40				
7	Fasolka szparagowa żółta 2,5 kg	szt.	30				
8	Groszek zielony 450g	szt.	100				
9	Kalafior różyczki 2,5 kg	szt.	25				
10	Koreczki z dorsza	kg	10				
11	Marchew z groszkiem 2,5 kg	szt.	105				
12	Marchewka 2,5 kg	szt.	150				
13	Marchewka mini 2,5 kg	szt.	150				
14	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	szt.	20				
15	Paluszki rybne z fileta	kg	25				
16	Paprykarz węgierski 450 g	szt.	155				

17	Tilapia	kg	35				
18	Szpinak rozdrobniony 450g	szt.	40				
19	Miruna ze skórą	kg	80				
20	Morszczuk bez glazury	kg	40				
21	Truskawki mrożone 2,5 kg	szt.	90				
	Razem	-	-				