

Wykaz przedmiotu zamówienia

Znak sprawy: ZSM 291.03.2016

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	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.	10000				
2	Masło ekstra 82% tł zwierzęcego	szt.	2600				
4	Mleko 2% 1l	szt	3000				
5	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.	800				
10	Śmietana homogenizowana, 18%, 400g	szt.	300				
11	Jogurt typu Greckiego 400g	szt.	400				
12	Jogurt naturalny 400g	szt.	400				
	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	Kg0	60				
	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	Por	kg	200				
28	Rzodkiewka	kg	300				
29	Sałata	szt.	130				
30	Sałata lodowa	szt.	200				
31	Szcypiorek drobny	pęcz.	300				
32	Śliwki	kg	230				
33	Truskawki świeże	kg	30				
34	Dynia	kg	15				
35	Natka pietruszki	pęcz.	150				
	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	Drożdże piekarskie 100g	szt.	50				
4	Gałka muskatołowa mielona 12g	szt.	5				
5	Herbata czarna 100 torebek	szt.	40				
6	Herbatka owocowa Malina 20 torebek	szt.	100				
7	Herbatka owocowa Truskawkowa	szt.	100				
8	Herbatka owocowa Żurawina 20 torebek	szt.	60				
9	Herbatka owocowa Wiśnia 20 torebek	szt.	60				
10	Herbatka owocowa Owoce lasu torebek20	szt.	60				
11	Herbatka Mięta 20 torebek	szt.	30				
12	Imbir mielony 15g	szt.	10				
13	Kakao ciemne zawartość tłuszczu kakaowego 10 -12 %, 80g	szt.	40				
14	Kasza kuskus 500g	szt.	60				
15	Kasza gryczana 1kg	kg	100				
16	Kasza jęczmienna 1 kg	kg	250				
17	Kasza pęczak 1 kg	kg	240				
18	Kasza jaglana 1kg	kg	20				
19	Kasza manna1 kg	kg	20				
20	Kawa inka 150g	szt.	30				
21	Kurkuma mielona 20g	szt.	15				
22	Liść laurowy 100g	szt.	10				

23	Makaron 500g: świderek, wstążka, nitka, muszelka drobna, muszelka morska, skład: mąka z pszenicy durum, woda, jajka	szt.	1000				
24	Makaron Pełne Ziarno 500g: świderek,	szt.	600				
25	Mąka pszenna typ 500, 1 kg	kg	850				
26	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	70				
27	Miód naturalny 400g	szt.	30				
28	Olej mazowiecki rzepakowy 900ml,	szt.	200				
29	Papryka ostra i słodka mielona 20g	szt.	300				
30	Pieprz czarny mielony 15g	szt.	150				
31	Pieprz ziołowy 30g	szt.	680				
32	Płatki kukurydziane 500g o zawartości soli (nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100g produktu).	szt.	30				
33	Płatki gryczane błyskawiczne 400 g	szt.	20				
34	Płatki ryżowe błyskawiczne 250g	szt.	20				
35	Płatki owsiane górskie 500g	szt.	20				
36	Proszek do pieczenia 30g	szt.	40				
37	Przyprawa curry 20g	szt.	15				
38	Przecier pomidorowy 500g	szt.	200				
39	Ryż biały 1 kg	kg	350				
40	Ryż brązowy 400g	szt.	200				
41	Rodzynki 100g	szt.	20				
42	Ryba makrela wędzona	kg	20				
43	Słonecznik łuskany 100g	szt.	100				

44	Soczewica czerwona 350g	szt.	60				
45	Soczewica zielona 350g	szt.	60				
46	Sól o obniżonej zawartości sodu 350g	szt.	250				
47	Sól 1kg	kg	50				
48	Suszona bazylia 10g	szt.	100				
49	Suszone oregano 10g	szt.	180				
50	Suszony estragon 10g	szt.	90				
51	Suszony majeranek 10g	szt.	180				
52	Suszony rozmaryn 10g	szt.	60				
53	Suszony tymianek 10g	szt.	90				
54	Szczaw konserwowy 300g	szt.	90				
55	Ziele angielskie 15g	szt.	80				
56	Zioła prowansalskie 10g	szt.	120				
57	Pestki dyni 100g	szt.	100				
58	Mąka krupczatka 1kg	kg	20				
59	Mąka kukurydziana 1 kg	kg	10				
60	Mąka pełnoziarnista żytnia 1 kg	kg	20				
	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 mała zwykła 40g	szt.	5000				
3	Bułka tarta 1 kg	kg	170				
4	Chleb regionalny 600g 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 :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 IX ziemniaki

Lp.	Asortyment	Jm.	Orientacyjna ilość	Cena jednostkowa Netto	VAT	Cena Jednostkowa Brutto	Wartość ogółem Brutto
1.	Ziemniaki	kg	10000				
	Razem	-	-				

Załącznik 1j

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	Fasolka szparagowa zielona 2,5 kg	szt.	40				
6	Groszek zielony 450g	szt.	100				
7	Kalafior różyczki 2,5 kg	szt.	25				
8	Koreczki z dorsza	kg	10				
9	Marchew z groszkiem 2,5 kg	szt.	105				
10	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	szt.	20				
11	Paluszki rybne z fileta	kg	25				
12	Paprykarz węgierski 450 g	szt.	155				
13	Tilapia	kg	40				
14	Szpinak rozdrobniony 450g	szt.	40				
15	Miruna ze skórą	kg	80				
16	Morszczuk bez glazury	kg	40				
17	Truskawki mrożone 2,5 kg	szt.	90				
	Razem	-	-				