

**CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – Produkty mleczarskie**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Mleko 2% - 1 l., krótki okres ważności, folia	litr	3300					
2.	Twaróg półtłusty, pergamin zawartość tłuszczu 8 – 13%	kg	250					
3.	Masło extra – 200 g – zawartość tłuszczu pochodzenia zwierzęcego 82 %	kg	60					
4.	Masło extra – 200 g – zawartość tłuszczu pochodzenia zwierzęcego 83 %	kg	140					
5.	Śmietana homogenizowana 18% - kubek 400 g	szt	600					
6.	Śmietana homogenizowana 12% - kubek 400 g	szt	400					
7.	Serek topiony - kremowy – śmietankowy – 100 g, składniki: woda, masło, ser, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące, białka mleka, sól, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	szt	20					
8.	Ser żółty – gouda składniki: mleko krowie, kultury bakterii, sól, stabilizator E509, podpuszczka, barwnik – annato, zawartość tłuszczu 26-30 g	kg	15					
9.	Ser żółty – edamski składniki: mleko krowie, kultury bakterii, sól, stabilizator E509, podpuszczka, barwnik – annato, zawartość tłuszczu 26-30 g	kg	25					
10.	Serek homogenizowany – 125 g – 150 g składniki: twaróg odtłuszczony, wsad smakowy (cukier, woda, syrop glukozowo – fruktozowy, naturalny aromat waniliowy z innymi aromatami naturalnymi) cukier, śmietanka, żelatyna wieprzowa; z mleka pasteryzowanego	szt	1000					
11.	Margaryna – 250 g, zawartość tłuszczu 60%, składniki: woda, oleje roślinne (40%), tłuszcze roślinne, maślanka, sól (0,3 %), emulgatory (lecytyna, momo i diglicerydy kwasów tłuszczowych), witaminy A, D3, E, barwnik (beta-karoten)	szt	25					

12.	Jogurt kremowy z płatkami w czekoladzie – 10,4% masa netto: 100 g – 122 g ; składniki: mleko, śmietanka, płatki w czekoladzie (czekolada 64 %, mąka kukurydziana, cukier, masło kakaowe, miazga kakaowa, mleko w proszku pełne, substancja glazurująca guma arabska, sól, słód jęczmienny, emulgatory: lecytyna sojowa, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, naturalny aromat waniliowy), cukier, mleko w proszku odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych	szt	400					
13.	Jogurt owocowy - opakowanie – 125 g, skład: 2% owoców, mleko syrop glukozowo – fruktozowy, truskawki, skrobia modyfikowana, żelatyna wieprzowa, żywe kultury bakterii	szt	300					
14.	Jogurt – 120 g – o smaku truskawkowym z mlekiem i żywymi kulturami bakterii wzbogacony w witaminy, skład: mleko odtłuszczone, serwatka z mleka – odtłuszczone, woda, cukier, śmietanka, skrobia modyfikowana, żelatyna	szt	400					
15.	Jogurt owocowy - 150 g ( truskawka, wanilia, wiśnia, gruszka) opakowanie 150 g; składniki: mleko, owoce - sok z koncentratu, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo - fruktozowy, cukier, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii	szt	1000					
16.	Deser mleczny z czekoladą i orzechami – 65 g; składniki: mleko (48 %), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,8), orzechy laskowe (0,6 %), czekolada w proszku (0,6 %), substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego, cytrynian wapnia, aromat	szt	300					
17.	Deser o smaku czekoladowym z bitą śmietaną, masa netto: 175 g; składniki: mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana (15 %), cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, czekolada w proszku (0,05 %), żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: kargen, guma tara, regulator kwasowości: cytrynian sodu, barwnik: beta-karoten, naturalny aromat waniliowy, emulgator E472b	szt	300					
18.	Jogurt pitny 180 g – 250 g – napój mleczny o smaku truskawkowym i żywymi kulturami bakterii – skład: mleko 69,8%, (mleko, serwatka z mleka odtłuszczonego) woda, cukier, skrobia modyfikowana, barwniki	szt	200					
19.	Jogurt owocowy – 122 g, kremowy, składniki: mleko, wsad owocowy – 11,5% w jogurcie, żywe kultury bakterii jogurtowych	szt	150					
20.	Krem jogurtowo – biszkoptowy – 120 g – skład: mleko pasteryzowane, śmietanka, cukier, wsad biszkoptowy – 0,25%	szt	300					

21.	Serek homogenizowany – 90 g – truskawkowy, skład: twarożek odtłuszczony, śmietanka,	szt	150					
<b>Razem:</b>								

Opakowania szczelne bez uszkodzeń, zapach czysty typowy dla danego rodzaju.  
Termin przydatności do spożycia na opakowaniu, minimum 14 dni za wyjątkiem mleka,  
którego termin spożycia jest do 3 dni od dnia dostawy.

Dostawy codziennie od godz. 6.30 do godz. 7.30

.....  
(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Filet drobiowy z kurczaka (bez chrząstki) – podwójny	kg	85					
2.	Kurczak P.KL.A	kg	150					
3.	Filet z indyka	kg	60					
4.	Korpusy z kurczaka ze skrzydełkami	kg	70					
5.	Boczek surowy - trybowany	kg	5					
6.	Szynka b/z kości	kg	90					
7.	Schab b/z kości	kg	90					
8.	Kości karkowe- wieprzowe	kg	110					
9.	Wołowina b/z kości extra (udziec)	kg	35					
10.	Słonina b/z skóry	kg	2					
11.	Łopátka b/z kości	kg	190					
				<b>Razem:</b>				

Towar świeży, barwa mięsa zgodna z naturalną, konsystencja jędrna, zapach zgodny z naturalnym. Termin przydatności na opakowaniu, bez uszkodzeń mechanicznych.

Dostawy dwa razy w tygodniu od godz. 6.30 do 7.30

.....  
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 3 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - Owoce, warzywa i podobne produkty**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Ogórki kiszzone-- bez śladów pleśni i nadmarznięcia, masa netto – 3 – 5 kg, wiaderko	kg	80					
2.	Ogórki małosolne- bez śladów pleśni, masa netto – 3 kg – wiaderko od 1.VI. - 15.VII.	kg	20					
3.	Kapusta kiszona – bez śladów pleśni i nadmarznięcia, masa netto – 5kg – wiaderko	kg	80					
4.	Pieczarki - białe – 1 klasy sortu	kg	10					
5.	Kapusta – młode główki – od 1.VI – 31.VII	szt	50					
6.	Cebula	kg	230					
7.	Cebula młoda od 15.VI – 31.VII	kg	10					
8.	Botwinka 1.V – 31.V	pęczki	20					
9.	Brokuły	szt	35					
10.	Buraki czerwone	kg	140					
11.	Czosnek – główka	szt	5					
12.	Groch łupany - połówki	kg	30					
13.	Kalafior	szt	50					
14.	Kapusta biała	szt	30					
15.	Kapusta pekińska	kg	35					
16.	Marchew jadalna kl. I	kg	500					
17.	Marchew młoda od 15.VI – 31.VII	kg	20					
18.	Natka pietruszki o wadze 80 – 100g	pęczki	150					
19.	Ogórek surowy	kg	80					
20.	Papryka surowa	kg	30					
21.	Pietruszka - korzeń	kg	200					
22.	Pomidor surowy	kg	150					
23.	Por	kg	60					
24.	Por młody od 15.VI – 31.VII	szt	15					
25.	Rzodkiewka o wadze 200 g – 300 g	pęczki	130					

26.	Salata masłowa – główki	szt	130					
27.	Seler - korzeń	kg	80					
28.	Seler - młody od 15.VI – 31.VII	szt	15					
29.	Szczypior o wadze 100 g – 150 g	pęczki	110					
30.	Włoszczyzna	pęczki	20					
31.	Ziemniaki – jadalne, stosowane o zbliżonej wielkości średnie lub duże, pakowane w workach ażurowych po 15 kg	kg	2700					
32.	Pietruszka – młoda od 15.VI – 31.VII	pęczki	25					
33.	Szczaw – młody od 1.IV – 31.V	kg	6					
34.	Fasolka biała - drobna	kg	40					
35.	Koper o wadze 80 g – 100 g	pęczki	50					
36.	Banan	kg	500					
37.	Brzoskwinie	kg	80					
38.	Cytryny bezpestkowe	kg	25					
39.	Gruszki	kg	200					
40.	Jabłka LOBO	kg	200					
41.	Jabłka CHAMPION	kg	200					
42.	Jabłka DELIKATES	kg	200					
43.	Jabłka BOJKEN	kg	50					
44.	Jabłka RUBIN	kg	200					
45.	Kiwi	kg	40					
46.	Mandarynki bezpestkowe	kg	150					
47.	Nektarynki	kg	50					
48.	Pomarańcze bezpestkowe	kg	100					
49.	Śliwki	kg	100					
50.	Truskawki świeże od 1.VI – 31.VI	kg	80					
51.	Winogrona świeże	kg	80					
52.	Ziemniaki młode, sortowane o zbliżonej wielkości, średnie lub duże, pakowane w worki ażurowe po 15 kg od 15.VI – 31.VII	kg	100					
				<b>Razem:</b>				

Towar – warzywa i owoce – sortowany, 1 klasy wyboru, świeży, muszą spełniać takie kryteria jak: jędrność, brak oznak zepsucia i procesów gnilnych, wrastanie korzenia w nasienie.

Dostawy w każdy poniedziałek, środa i piątek od godz. 6.30 do godz. 7.00

.....

...

(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 4 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Pączek cukierniczy z nadzieniem – 50 g – 80 g	szt	1000					
2.	Bułeczka maślana z kruszonką – 50 g – 60 g	szt	600					
3.	Bułeczka mała – 50 g – 60 g (kajzerka)	szt	1400					
4.	Cebularz – 100 g	szt	300					
5.	Chałka drożdżowa – 300 g – 350 g	szt	100					
6.	Chleb pszenny krojony – 600 g - mąka pszenno – żytnia na naturalnym zakwasie, sól	szt	700					
7.	Chleb sitkowy krojony – 500 g – mąka pszenna, mąka żytnia, otręby, drożdże	szt	200					
8.	Drożdźówka lukrowa z nadzieniem – od 50 g do 100 g (jabłko, budyń, ser)	szt	550					
9.	Ślimaczki drożdżowe, lukrowane – 50 g – 80 g	szt	300					
10.	Rogal maślany z kruszonką – od 80 g – do 100 g	szt	200					
11.	Parówka krojona – 300 g – 350 g	szt	800					
12.	Placek drożdżowy – 400 – 500 g	szt	40					
13.	Szarlotka – blacha	szt	15					
<b>Razem:</b>								

Pieczywo świeże

Dostawy codziennie od godz. 6.30 do godz. 7.30

.....  
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 5 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Filety rybne z miruny bez skóry	kg	30					
2.	Filety rybne z dorsza bez skóry	kg	20					
3.	Filety rybne z morszczuka bez skóry	kg	30					
4.	Makrela wędzona	kg	5					
<b>Razem:</b>								

Filety rybne – zawartość glazury 3 – 5%

Dostawy 3 razy w miesiącu od godz. 7.00 do godz. 9.00 .

.....  
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)



**CZĘŚĆ 6 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – Jaja**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Jaja kurze świeże 63 g – 73 g, skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, swoistym zapachu. Termin przydatności do spożycia podany na specyfikacji dostawy, oznakowanie jaj – pieczęć. Rodzaj chowu – ściółkowy, klasa A, waga L	szt	3300					
<b>Razem:</b>								

Dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 8.00 do 9.00

.....  
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 7 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - Różne produkty spożywcze**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Mąka pszenna – opakowanie 1kg typ 500; wartość energetyczna 343 kcal, białko 10,1 g, węglowodany 71,9 g, tłuszcz 1 g	kg	150					
2.	Mąka ziemniaczana – opakowanie - 1kg	kg	25					
3.	Makaron wstążki cięta – opakowanie 500 g opakowanie 500 g (skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda)	szt	40					
4.	Makaron nitki – opakowanie 250 g – 4 jajeczny	szt	120					
5.	Makaron świderki – opakowanie 500 g skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda	szt	150					
6.	Makaron spaghetti – opakowanie 400 g skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda	szt	20					
7.	Kasza gryczana – opakowanie 1kg	kg	35					
8.	Kasza manna – opakowanie 1kg	kg	20					
9.	Ryż biały długo ziarnisty paraboliczny – opakowanie 1 kg	kg	130					
10.	Dżem – owoce leśne – opakowanie 280 g	szt	16					
11.	Dżem wiśniowy – opakowanie 280 g słoik; niskosłodzony, pasteryzowany; skład: wiśnie, woda, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, substancja żelująca pektyna, substancja zagęszczająca: guma guar, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, witamina C- przeciwutleniacz, sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu	szt	36					

12.	Nektar z jabłek, bananów i cytryn – kartonik - ze słomką 200 ml częściowo z soków zagęszczonych; zawartość owoców minimum 100%, wzbogacony w witaminę C, z dodatkiem miodu pszczelego, pasteryzowany; skład: soki z soków zagęszczonych; jabłkowy 92 %, cytrynowy 1%, przecier bananowy, miód pszczeli, witamina C	szt	500					
13.	Kasza jęczmienna średnia – opakowanie 500 g	szt	120					
14.	Paluszki solone – opakowanie - 80 g	szt	200					
15.	Ananas plastry – opakowanie 560 g; plastry ananasa w puszcze; masa netto po odsączeniu zalewy 340 g	szt	40					
16.	Ketchup łagodny – opakowanie – 450 g – bez konserwantów, pasteryzowany; skład: pomidory (183 g na 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromaty naturalne, przyprawy	szt	35					
17.	Liść laurowy – opakowanie 6 g	szt	30					
18.	Dżem truskawkowy – opakowanie 280 g o zaw. 40% owoców na 100 g niskosłodzony	szt	36					
19.	Dżem jagodowy – opakowanie 280 g o zaw. 40% owoców na 100 g niskosłodzony	szt	36					
20.	Przyprawa do kurczaka – opakowanie 66 g	szt	15					
21.	Napój kakaowy – opakowanie 350 g - torba	szt	20					
22.	Kakao – opakowanie 100 g ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	szt	10					
23.	Cukier puder – opakowanie folia 400 g	szt	4					
24.	Budyń waniliowy z cukrem – opakowanie 60 g	szt	80					
25.	Budyń wiśniowy z cukrem – opakowanie 60 g	szt	80					
26.	Budyń czekoladowy z cukrem – opakowanie 60 g	szt	40					
27.	Barszcz biały – opakowanie 66 g – bez konserwantów	szt	90					
28.	Bułka tarta – opakowanie 500 g	szt	110					
29.	Cukier kryształ – opakowanie 1 kg	kg	300					
30.	Galaretka owocowa : wiśniowa, pomarańczowa, agrestowa – opakowanie 75 g – bez konserwantów	szt	250					

31.	Herbata czarna granulowana – opakowanie 100 g – karton,	szt	80					
32.	Koncentrat – barszcz czerwony – opakowanie 300 ml	szt	10					
33.	Koncentrat pomidorowy 30% – opakowanie 190 g	szt	110					
34.	Kisiel truskawkowy z cukrem – opakowanie 77 g	szt	150					
35.	Kisiel wiśniowy z cukrem – opakowanie 77 g	szt	150					
36.	Kawa zbożowa rozpuszczalna – opakowanie - kartonik 150 g zawartość zboża minimum 72%	szt	50					
37.	Majonez dekoracyjny – opakowanie 400 g; skład: olej roślinny, żółtko jaja 6,0 %, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, aromat, przeciwutleniacz E 385, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	szt	5					
38.	Pieprz ziołowy – opakowanie 20 g	szt	80					
39.	Pieprz czarny mielony – opakowanie 20 g	szt	40					
40.	Sos boloński – opakowanie 46 g	szt	40					
41.	Sos pieczeniowy – opakowanie 46 g	szt	10					
42.	Sos sałatkowy włoski – opakowanie 9 g	szt	30					
43.	Przyprawa jarzynowa bez glutaminianu sodu – opakowanie 1 kg	kg	7					
44.	Makaron muszelka drobna – opakowanie 500 g; skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda	szt	50					
45.	Sól jodowana - spożywcza, drobna opakowanie – 1 kg	szt	70					
46.	Przyprawa do zup – sosów w płynie – stołowa – opakowanie – butelka 960 g	szt	14					
47.	Cukier waniliowy – opakowanie 32 g	szt	100					
48.	Drożdże piekarnicze, prasowane - opakowanie 100 g	szt	10					
49.	Bazylija suszona – opakowanie 10 g	szt	5					
50.	Biszkopty – luz - opakowanie 2 kg	szt	7					
51.	Rurki wafłowe pusta - opakowanie 1,5 kg	szt	8					
52.	Szczaw konserwowy – opakowanie 300g - słoik	szt	10					
53.	Fasolka biała – opakowanie 240 g - puszka	szt	12					
54.	Ciastka kruche z cukrem – opak. po 2 kg	szt	5					
55.	Herbatniki szkolne – opak. 2,60 kg	szt	4					
56.	Wafelki luzem – kakaowy - opakowanie 1,6 kg	szt	6					

57.	Wafelki tortowe – opakowanie 100 g	szt	20					
58.	Paluszki beskidzkie – opakowanie - 70 g	szt	200					
59.	Pałeczki ptysiowe – opakowanie po 2 kg	szt	2					
60.	Chrupki kukurydziane - pałki bezsmakowe – opakowanie 60 g	szt	40					
61.	Wafel – opakowanie – 46 g - wafel przekładany puszystym kremem orzechowym obłany mleczną czekoladą	szt	250					
62.	Ciastko biszkoptowe w kształcie misia – opakowanie 40 g	szt	300					
63.	Czekolada – opakowanie – 100 g, skład: mleko, orzechy laskowe, może zawierać śladowe ilości orzechów świeżych oraz pszenicy	szt	150					
64.	Wafelki z orzechami, toffi, polane czekoladą – opakowanie 20 g	szt	130					
65.	Ciastka z cukrem - luzem	kg	10					
66.	Ciasteczka owsiane – opakowanie 1 kg, skład: cukier, margaryna, oleje ciekłe, płatki pszenne, płatki owsiane, ziarno sezamowe, mąka pszenna	szt	12					
67.	Płatki kukurydziane – opakowanie 1 kg, składniki: kukurydza (97,6%), cukier, sól, glukoza, ekstrakt słodowy jęczmienny, emulgator: mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych, regulator kwasowości: fosforan trójsodowy	szt	25					
68.	Zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym – opakowanie 1 kg, skład: mąki [pszenna pełnoziarnista (44,6%) kukurydziana, ryżowa], cukier, kakao (6%), syrop glukozowy w proszku, olej palmowy, oligofruktoza, sól, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (0,5%), glukoza, aromat (wanilina), regulator kwasowości (fosforan trisodowy), substancje wzbogacające: witaminy i składniki mineralne (witamina C, niacyna, kwas pantotenowy, witamina B6, ryboflawina (B2), tiamina (B1), kwas foliowy, witamina B12, wapń, żelazo)	szt	15					
69.	Płatki miodowe – oponki – opakowanie 250 g , zawartość pszenicy – 65%, miód 3%	szt	25					

70.	Baton musli opakowanie – 35 g	szt	130					
71.	Makaron – łazanka opakowanie 500 g, 100% semoliny, pszenica durum	szt	40					
72.	Powidła śliwkowe, węgierkowe – opakowanie - 290 g – słoik pasteryzowany; skład: śliwki węgierki, cukier, łączna zawartość cukru 54 g na 100 g produktu, sporządzony z 184 g owoców na 100 g produktu	szt	30					
73.	Wafle – opakowanie 25g – wafelek mleczno – orzechowy – kruchy, skład: cukier, tłuszcz roślinny, mąka pszenna – 12%, mleko odtłuszczone w proszku – 11,5%, orzechy laskowe 9%, pełnoziarnista mąka pszenna, nadzienie mleczne – 30,4%, nadzienie nugatowe – 29,4%	szt	250					
74.	Miód naturalny – lipowy - opakowanie 370 g	szt	25					
75.	Miód naturalny wielokwiatowy – opakowanie 370 g	szt	10					
76.	Krem czekoladowo – orzechowy – opakowanie 350 g, - zawartość orzecha laskowego min. 16%	szt	35					
77.	Wafle ryżowe – opakowanie 100 g – grube, skład: ryż brązowy – 100%	szt	70					
78.	Kukurydza konserwowa – puszka – opakowanie 340 g, skład: kukurydza, woda, sól, masa produktu po odsączeniu 285 g, bez dodatku cukru, z naturalnie występującymi cukrami	szt	25					
79.	Groszek konserwowy – opakowanie 700 g – słoik, skład: groszek, woda, sól, cukier	szt	45					
80.	Olej rzepakowy – opakowanie 1l/ butelka; rafinowany rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	szt	100					

81.	Sok wielowocowy multiwitaminowy, kartonik 100% bez dodatku cukru; opakowanie 200 ml; skład: zawartość soków i przecierów owocowych 100 % w różnych proporcjach: jabłek, bananów, pomarańczy, ananasów, mango, marakui, brzoskwini, liczi, gujawy, opuncji, kiwi, limetek, papai; witaminy: A,C,E, B6, B1, B12 zawiera naturalnie występujące cukry; bez sztucznych barwników i aromatów, nie konserwowany chemicznie; wartość kaloryczna od 40 do 46 kcal	szt	500					
82.	Sok przecierowy marchew, jabłko, banan bez cukru – opakowanie 1 litr, zawartość przecieru min. 53% - 60%	szt	100					
83.	Sok pomarańczowy 100%, kartonik bez dodatku cukru, opakowanie 200 ml; skład: sok pomarańczowy 100% z soku zagęszczonego; wartość odżywcza 100 ml soku: wartość energetyczna 174 kj/41 kcal węglowodany - 9,0 g w tym cukry - 9,0 g tłuszcz - 0,2 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0,02 g, błonnik - 0,8 g, sól - 0,002 g	szt	700					
84.	Sok jabłkowy 100%, kartonik, bez dodatku cukru, opakowanie 200 ml; skład: sok jabłkowy 100% z soku zagęszczonego; wartość odżywcza 100 ml soku: węglowodany: 10 g, wartość kaloryczna od 40 do 46 kcal	szt	500					
85.	Syrop owocowy o smaku malinowym opakowanie 420 – 500 ml; skład: cukier lub syrop glukozowo – fruktozowy, woda, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, zagęszczony sok malinowy, kwas askorbinowy - przeciwutleniacz, zawartość ekstraktu nie mniej niż 62 %; syrop bez konserwantów, pasteryzowany	szt	20					

86.	Syrop o smaku malinowym z wyciągiem z kwiatu lipy opakowanie 420 - 500 ml; skład: cukier lub syrop glukozowo – fruktozowy, wyciąg z kwiatu lipy (6 %), woda, zagęszczony sok aroniowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, zagęszczony sok malinowy, kwas askorbinowy – przeciwutleniacz, zawartość ekstraktu nie mniej niż 62 %; syrop bez konserwantów, pasteryzowany	szt	20					
87.	Wafelki o smaku kakaowym, mlecznym, kokosowym – opakowanie - 20 g – skład: mąka pszenna, cukier, częściowo utwardzony tłuszcz palony, serwatka w proszku z mleka, skrobia ziemniaczana, mleko odtłuszczone w proszku	szt	500					
88.	Ciastka kruche – maślane - domowe	kg	10					
89.	Ogórki konserwowe - słoik – pojemność opakowania 900 ml, masa netto 875 g, ogórki po odsączeniu zalewy 470 g, skład: ogórki, woda, ocet, cukier, sól, koper, czosnek, chrzan, gorczyca, zioła i przyprawy, produkt pasteryzowany	szt	24					
90.	Kwasek cytrynowy – opakowanie 20 g	szt	10					
91.	Biszkopty podłużne - opakowanie 120 g	szt	80					
92.	Makaron – literki – opakowanie 250 g – 100% semoliny, mąka durum	szt	25					
93.	Herbatniki – be – be – opakowanie 16 g	szt	1000					
94.	Chrupki kukurydziane – smakowe mix – 70 g	szt	200					
95.	Brzoskwinie w syropie – opakowanie 850 g konserwowa-masa netto po odsączeniu zalewy 480 g	szt	40					
96.	Majeranek – opakowanie 10 g	szt	20					
97.	Pieczywo chrupkie pszenne – 140 g	szt	12					
98.	Wafelki domowe w kartonie – 2,5 kg, skład: mąka, woda, olej, roślinny tłuszcz cukierniczy, mleko w proszku, syrop glukozowy, aromat spożywczy - krówka	kg	12					
99.	Wafle w czekoladzie w kształcie trójkąta	kg	10					
100.	Biszkopty z galaretką wiśniową – pomarańczową w czekoladzie	kg	10					
101.	Płatki owsiane – błyskawiczne – opakowanie 250 g	szt	20					



102.	Płatki jęczmienne – błyskawiczne – opakowanie 250 g	szt	30					
103.	Mąka typ 405 – opakowanie 1 kg	kg	80					
104.	Sok przecierowy marchew, jabłko, brzoskwinia bez cukru – opakowanie 1 litr, zawartość przecierów min. 68%	szt	100					
105.	Sok 100% jabłko bez cukru – opakowanie 1 litr	szt	60					
106.	Syrop owocowy pomarańczowy – opakowanie 5 litrów – 60% ekstrakt	szt	5					
107.	Syrop owocowy czarna porzeczka – opakowanie 5 litrów, 60% ekstrakt	szt	5					
108.	Pieczywo chrupkie – żytnie 140 g	szt	12					
109.	Jajko z niespodzianką – 20 g	szt	130					
110.	Figurka – Mikołaj – 30 g	szt	130					
111.	Pieczywo – Podpłomyki – bez cukru – 145 g	szt	30					
112.	Paluszki sezamowe – opakowanie 80 g	szt	200					
				<b>Razem:</b>				

Termin przydatności na opakowaniu bez uszkodzeń mechanicznych  
Dostawy raz w tygodniu od godz. 6.30 do godz. 7.30

.....  
(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 8 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - Warzywa i owoce mrożone**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Fasolka szparagowa – zielona – cięta, opakowanie 2,50 kg	kg	40					
2.	Kalafior	kg	35					
3.	Mieszanka wieloowocowa – op. 2,5 kg	szt	80					
4.	Truskawki - opakowanie – 2,50 kg	kg	40					
5.	Warzywa na patelnię – 450 g	szt	40					
6.	Groszek zielony – 450 g	kg	20					
7.	Mieszanka warzywna – opakowanie 2,50 kg, skład – 7 składnikowa, paski	szt	10					
				<b>Razem:</b>				

Termin przydatności na opakowaniu, bez uszkodzeń mechanicznych.

Dostawy 3 razy w miesiącu od godz. 7.00 do 9.00

.....  
(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

**CZĘŚĆ 9 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – Wędliny**

L. p.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł.
	1	2	3	4	5 = 3 x 4	6	7 = 5 x 6	8 = 5 + 7
1.	Polędwica sopocka Skład: schab wieprzowy bez kości 65,3% – 68% woda, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, stabilizatory, substancje zagęszczające, polędwica wieprzowa wędzona i parzona	kg	25					
2.	Kiełbasa szynkowa – nie mniej niż: mięso wieprzowe 35% - 38%, mięso z indyka 23%, mięso z kurczaków 5%	kg	20					
3.	Kiełbasa żywiecka Skład: nie mniej niż: mięso z kurczaka 61%, - 65% mięso wieprzowe 29%, woda, tłuszcz wieprzowy, błonnik sojowy, sól, przyprawy, białko sojowe, cukier, substancja zagęszczająca: E407, stabilizatory: difosforany, trifosforany, cukier, wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: E250; Kiełbasa grubo rozdrobniona, drobiowo – wieprzowa	kg	10					
4.	Szynka chłopska Skład: nie mniej niż: mięso wieprzowe 95,5 %, przyprawy naturalne, sól, E452, substancja konserwująca - E 250; wędzonka	kg	20					
5.	Szynka wiśniowa – 71% - 75% szynki wieprzowej,	kg	10					

6.	Kiełbasa podwawelska Mięso wieprzowe 90%, - 95% woda, sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy (w tym seler, soja), czosnek, cukier, stabilizatory: trifosforany, difosforany, regulator kwasowości: cytrynian sodu; wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu	kg	10					
7.	Polędwica drobiowa – mięso z piersi kurczaków 53% - 58%	kg	20					
8.	Filet – specjal z indyka	kg	10					
9.	Szynka wieprzowa skład: mięso wieprzowe z szynki (102 g na 100 g gotowego produktu), sól, syrop glukozowy w proszku, glukoza, przeciwutleniacz: askorbinian sodu E301, wzmacniacz smaku: glutaminian sodu E621, żelatyna wieprzowa, aromaty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu E250; parzona	kg	20					
10.	Filet pieczony z indyka – 63% - 68% udziec z indyka	kg	15					
11.	Szynka tyrolska skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (w tym: mleko, seler), błonnik pszenny, substancja zagęszczająca: E407, stabilizatory: difosforany, trifosforany, białko sojowe, cukier, wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancje konserwujące: E250, E252; wyrób parzony, w przezroczystej, barierowej osłonce, charakterystycznie uformowanej w jednolite pofałdowania na całej powierzchni	kg	20					

12.	Parówki wieprzowe skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe, przyprawy (w tym: gluten, seler, gorczyca, białka mleka), sól, skrobia ziemniaczana, cukier, stabilizatory: polifosforany, octan sodu, cytrynian sodu; wzmacniacz smaku: E621; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, azotan potasu	kg	70					
13.	Szynka z piersi drobiowej – nie mniej niż : filet z indyka 36%, pierś z kurczaków 12%	kg	20					
14.	Szynka wędzona - skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 128 g mięsa), sól spożywcza, cukier, azotyn sodu - substancja konserwująca;	kg	20					
15.	Pasztet drobiowy – opakowanie 140 g - 155 g, zawartość mięsa z kurczątkami min. 36%	szt	150					
				<b>Razem:</b>				

Wędlina świeża. Barwa mięsa zgodna z naturalną, konsystencja jędrna, zapach zgodny z naturalnym. Wędlina dostarczana w bloku. Termin przydatności na opakowaniu, bez uszkodzeń mechanicznych.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szaro – zielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, pęknięcia osłonki i wycieki farszu, w osłonkach naturalnych jak i sztucznych. Składniki użyte do produkcji poza klasowe lub z chrząstkami, ściągami itp.

Dostawa dwa razy w tygodniu od godz. 6.30 do godz. 7.30

.....  
(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)