OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Wykaz asortymentowo-ilościowy**

**Wymagania szczegółowe dla dostaw:**

1. Pieczywo- zakup i sukcesywna dostawa pieczywa odbywać się będzie codziennie do godz. 630. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia.
2. Jaja- zakup i sukcesywna dostawa jaj odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany 1 raz w tygodniu do 2 dni od daty złożenia zamówienia.
3. Warzywa świeże - zakup i sukcesywna dostawa warzyw odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w terminie do 1 dnia od daty złożenia zamówienia. Częstotliwość dostaw min. 4 razy w tygodniu w godz. od 7.00 do 730.
4. Owoce świeże- zakup i sukcesywna dostawa owoców świeżych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w terminie doi dnia od daty złożenia zamówienia. Częstotliwość dostaw min.4razy w tygodniu w godz. od 7.00 do 8,00.
5. Mięso i wędliny wieprzowe - zakup i sukcesywna dostawamięsa i wędlin wieprzowych

odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw wynosi od 3 do 4 razy w tygodniu w godzinach od 7:00 do 8.00.

1. Mięso i wędliny drobiowe - zakup i sukcesywna dostawa mięsa i wędlin odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw wynosi od 3 do 4 razy w tygodniu w godzinach od 7:00 do 8.00.
2. Mięso wołowe - zakup i sukcesywna dostawa mięsa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw wynosi od 3 do 4 razy w tygodniu w godzinach od 7:00 do 8.00.
3. Mrożonki - zakup i sukcesywna dostawa ryb i mrożonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w terminie do 1 dnia od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu.
4. Produkty ogólnospożywcze - zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany do 2 dni od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi 1 - 2 razy w tygodniu.
5. Nabiał - zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany do 2 dni od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi 2 razy w tygodniu.
6. Woda źródlana - zakup i sukcesywna dostawa wody odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany 1 raz tygodniu do 2 dni od daty złożenia zamówienia.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru**  **(A)** | **Jednostka**  **miary**  **(B)** | **Max ilość szacunkowa**  **(wykorzystywana**  **w ciągu pół roku)**  **(C)** | **Cena jednostkowa**  **brutto**  **(D)** | **Wartość całkowita**  **brutto**  **(pozycja C x pozycja D)** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 1 PIECZYWO** | | | | | |
| 1. | Bułka zwykła kajzerka 0,05g | Szt. | 10500 |  |  |
| 2. | Bułka z grahamka 70g | Szt. | 500 |  |  |
| 3. | Bułka sznytka 60 g | Szt. | 500 |  |  |
| 4. | Chleb graham ze słonecznikiem 500g | Szt. | 275 |  |  |
| 5. | Chleb zwykły firmowy 0,5kg | Szt. | 860 |  |  |
| 6. | Chleb staropolski 600g | Szt. | 275 |  |  |
| 7. | Chleb razowy 500g | Szt. | 80 |  |  |
| 8 | Chleb kanapkowy 500g | Szt. | 365 |  |  |
| 9 | Chleb Kornel 700 g |  | 80 |  |  |
| 10 | Chleb pasterski 700 g |  | 80 |  |  |
| 11. | Rogal 100g | Szt. | 500 |  |  |
| 12. | Drożdżówka z owocami 120g | Szt. | 450 |  |  |
| 13. | Drożdżówka z budyniem 120g | Szt | 450 |  |  |
| 14 | Pączki | szt | 198 |  |  |
| 15 | Rogalik z toffi | kg | 40 |  |  |
| 16 | Rogalik z budyniem | kg | 40 |  |  |
| 17 | Rożek z jabłkiem | szt | 520 |  |  |
| 18 | Kule serowe | kg | 40 |  |  |
| 19 | (Ciastka owsiane  pakowane hermetycznie) 1kg | Kg | 70 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:.......................................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE nr 2: JAJKA** | | | | | |
| 1. | Jajka konsumpcyjne kurze,świeże  Duże (63g-73g) | Szt | 6000 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:.........................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 3: WARZYWA** | | | | | |
| 1. | Cebula biała | kg | 70 |  |  |
| 2. | Cebula czerwona | kg | 10 |  |  |
| 3. | Marchew | kg | 240 |  |  |
| 4. | Pietruszka korzeń | kg | 40 |  |  |
| 5. | Ogórek zielony szklarniowy czerwiec- wrzesień | kg | 50 |  |  |
| 6 | Ogórek zielony szklarniowy październik-maj | kg | 110 |  |  |
| 7. | Papryka czerwona sierpień- październik | kg | 45 |  |  |
| 8. | Papryka czerwona listopad-czerwiec | kg | 80 |  |  |
| 9. | Seler korzeń | kg | 40 |  |  |
| 10. | Por | Szt | 40 |  |  |
| 11. | Buraki czerwone | kg | 180 |  |  |
| 12. | Ogórki kwaszone | kg | 180 |  |  |
| 13 | Kapusta kwaszona | kg | 180 |  |  |
| 14. | Kapusta czerwona | kg | 120 |  |  |
| 15. | Kalarepa | Szt | 150 |  |  |
| 16. | Szczypiorek | pęczek | 300 |  |  |
| 17. | Koper | pęczek | 420 |  |  |
| 18. | Natka pietruszki | pęczek | 420 |  |  |
| 19. | Kapusta pekińska | kg | 140 |  |  |
| 20. | Kapusta biała | kg | 110 |  |  |
| 21. | Kapusta młoda | szt | 40 |  |  |
| 22. | Rzodkiewka | pęczek | 300 |  |  |
| 23. | Pomidory czerwone czerwiec-wrzesień | kg | 20 |  |  |
| 24. | Pomidory czerwone październik-maj | kg | 60 |  |  |
| 25 | Pomidor malinowy czerwiec- wrzesień | kg | 30 |  |  |
| 26 | Pomidor malinowy- październik- maj | kg | 40 |  |  |
| 27 | Pomidory koktajlowe | kg | 30 |  |  |
| 28. | Sałata zielona | główka | 210 |  |  |
| 29 | Rukola | szt | 50 |  |  |
| 30 | Kalafior | szt | 40 |  |  |
| 31 | Fasolka szparagowa | kg | 20 |  |  |
| 32. | Czosnek świeży | Szt | 30 |  |  |
| 33. | Ziemniaki | kg | 4600 |  |  |
| 34. | Cukinia | kg | 30 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:...................................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 4: OWOCE ŚWIEŻE** | | | | | |
| 1. | Banany | kg | 400 |  |  |
| 2. | Jabłka | kg | 900 |  |  |
| 3 | Kiwi | Szt | 300 |  |  |
| 4. | Cytryny | kg | 120 |  |  |
| 5. | Ananas | Szt | 16 |  |  |
| 6. | Mandarynka | kg | 140 |  |  |
| 7. | Gruszka | kg | 550 |  |  |
| 8 | arbuz | kg | 50 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:...............................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 5: MIĘSO I WĘDLINY WIEPRZOWE** | | | | | |
| 1. | Schab b/k świeży,nie rozmrażany | kg | 110 |  |  |
| 2. | Szynka wiejska | kg | 70 |  |  |
| 3. | Kiełbasa chłopska | kg | 200 |  |  |
| 4. | Parówka | kg | 110 |  |  |
| 5. | Szynka gotowana (blok) | kg | 85 |  |  |
| 6. | Szynka domowa min 70% mięsa | kg | 75 |  |  |
| 7. | Polędwica cygańska min 70% mięsa | kg | 75 |  |  |
| 8. | Łopatka b/k świeża nie rozmrażana | kg | 370 |  |  |
| 9. | Kiełbasa żywiecka 70% mięsa | kg | 75 |  |  |
| 10. | Polędwica sopocka 75% mięsa | kg | 85 |  |  |
| 11. | Szynka b/k świeża,nie rozmrażana | kg | 90 |  |  |
| 12. | Karkówka b/k świeża, nie rozmra | kg | 40 |  |  |
| 13. | Pasztet drobiowy w foremce- mięso i podroby 75% | kg | 55 |  |  |
| 14 | salami | kg | 55 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:......................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 6: MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE** | | | | | |
| 1. | Filet z piersi kurczaka świeży,nie rozmrażany | kg | 320 |  |  |
| 2. | Filet z piersi indyka świeży, nie rozmrażany | kg | 70 |  |  |
| 3. | Piersi z kurczaka z kością świeże,nie rozmrażane | kg | 140 |  |  |
| 4. | Polędwica drobiowa 80% mięsa | kg | 55 |  |  |
| 5. | Kurczak wypatroszony świeży w całości nie rozmrażany | kg | 740 |  |  |
| 6. | Ćwiartka z kurczaka świeża nie rozmrażana | kg | 50 |  |  |
|  | RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO  **(SŁOWNIE:......................................................................................................................................................)** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 7: MIĘSO WOŁOWE** | | | | | |
| 1. | Mięso wołowe gulaszowe | kg | 60 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 8: MROŻONKI** | | | | | |
| 1. | Fasolka żółta | kg | 90 |  |  |
| 2. | Mieszanka warzywna 7 składnikowa | kg | 20 |  |  |
| 3. | Barszcz Ukraiński | kg | 30 |  |  |
| 4. | Kalafior | kg | 90 |  |  |
| 5. | Brokuły | kg | 90 |  |  |
| 6. | Marchew mrożona kostka | kg | 160 |  |  |
| 7. | Włoszczyzna | kg | 950 |  |  |
| 8. | Truskawka | kg | 600 |  |  |
| 9. | Mieszanka owocowa | kg | 170 |  |  |
| 10. | Malina | kg | 80 |  |  |
| 11. | Czarna Porzeczka | kg | 80 |  |  |
| 12. | Borówka | kg | 30 |  |  |
| 13. | Kluski śląskie | kg | 60 |  |  |
| 14. | Szpinak | kg | 45 |  |  |
| 15. | Groszek | kg | 25 |  |  |
| 16. | Morszczuk filet | kg | 350 |  |  |
| 17. | Pierogi z truskawkami | kg | 80 |  |  |
| 18. | Knedle ze śliwką | kg | 80 |  |  |
| 19. | Jagoda | kg | 20 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **( SŁOWNIE:..............................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 9: PRODUKTY OGÓLNOSPOŻYWCZE** | | | | | |
| 1. | Cukier | kg | 330 |  |  |
| 2. | Mąką pszenna typ 500 | kg | 240 |  |  |
| 3. | Kaszka manna 500g | Szt | 160 |  |  |
| 4. | Kasza jęczmienna | kg | 70 |  |  |
| 5. | Kasza pęczak 500g | Szt | 35 |  |  |
| 6. | Kasza gryczana 400g | szt | 70 |  |  |
| 7. | Ryż kupiec | kg | 10 |  |  |
| 8. | Ryż paraboliczny 400g | Szt | 400 |  |  |
| 9. | Kakao Deco Moreno150g | Szt | 370 |  |  |
| 10. | Mąką żytnia bezglutenowa | Kg | 10 |  |  |
| 11. | Herbata owocowa saga 45g | Szt | 420 |  |  |
| 12. | Herbata rooibos | szt | 130 |  |  |
| 13. | Herbata zwykła saga 108g | Szt | 40 |  |  |
| 14. | Herbata miętowa 28g | Szt | 35 |  |  |
| 15. | Kawa inka 150g | Szt | 220 |  |  |
| 16. | Miód pszczeli 850 ml | Szt | 400 |  |  |
| 17. | Makaron nitki 250g | Szt | 90 |  |  |
| 18. | Makaron lubella kolanka 500g | Szt | 150 |  |  |
| 19. | Makaron bezglutenowy 500g | Szt | 10 |  |  |
| 20. | Makaron lubella świderki 500g | Szt | 180 |  |  |
| 21. | Makaron lubella Peene 500g | Szt | 150 |  |  |
| 22. | Makaron lubella łazanki 500g | Szt | 180 |  |  |
| 23. | Makaron lubella muszelka 500g | Szt | 150 |  |  |
| 24. | Płatki Lubella kukurydziane 250 g | Szt | 220 |  |  |
| 25. | Makaron tagiatelle | kg | 40 |  |  |
| 26. | Zacierka babuni 250g | Szt | 260 |  |  |
| 27. | Makaron ryżowy 250g | Szt | 260 |  |  |
| 28. | Płatki musli | kg | 25 |  |  |
| 29. | Groch łuskany 400g | paczka | 80 |  |  |
| 30. | Fasola biała 400g | paczka | 80 |  |  |
| 31. | Dżem niskosłodzony łowicz 280g | Szt | 270 |  |  |
| 32. | Kisiel cykoria 40g | Szt | 750 |  |  |
| 33. | Budyń cykoria 40g | Szt | 750 |  |  |
| 34. | Herbatniki | kg | 60 |  |  |
| 35. | Ciasteczka bez dodatku cukru FIT Kakaowe Sante 300 g | szt | 140 |  |  |
| 36. | Sok jabłkowy kartonik 200ml | szt | 1200 |  |  |
| 37. | Koncentrat pomidorowy dawton 200g | Szt | 220 |  |  |
| 38. | Koncentrat pomidorowy dawton 970 g | Szt | 50 |  |  |
| 39. | Ketchup łagodny włocławski 380g | Szt | 90 |  |  |
| 40. | Olej kujawski 1l | Szt | 210 |  |  |
| 41 | Kukurydza puszka | Szt | 15 |  |  |
| 42. | Pieprz ziołowy cykoria 20g | Szt | 150 |  |  |
| 43. | Tymianek cykoria 10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 44. | Zioła prowansalskie cykoria 10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 45. | Bazylia cykoria10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 46. | Papryka słodka mielona cykoria10-20g | Szt | 90 |  |  |
| 47. | Lubczyk cykoria 10g-20g | Szt | 60 |  |  |
| 48. | Orzechy włoskie | kg | 30 |  |  |
| 49 | Sól o obniżonej zawartości sodu | kg | 150 |  |  |
| 50 | Ziele angielskie cykoria 10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 51 | Majeranek cykoria 10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 52 | Liść laurowy cykoria 10-20g | Szt | 80 |  |  |
| 53 | Oliwa z oliwek 250ml | Szt | 20 |  |  |
| 54. | Musztarda 180 | Szt | 25 |  |  |
| 55. | Makrela wędzona | kg | 40 |  |  |
| 56. | Wafle ryżowe | szt | 500 |  |  |
|  | Wafle ryżowe w czekoladzie Sante 62 g | szt | 400 |  |  |
| 57. | Majonez Pomorski 620g | Szt | 60 |  |  |
| 58. | Galaretka cykoria 75g | szt | 600 |  |  |
| 59. | Czosnek mielony cykoria | szt | 80 |  |  |
| 60. | Pieprz czarny mielony cykoria | szt | 80 |  |  |
| 61. | Słodkie ciasteczka kruche | kg | 70 |  |  |
| 62 | Hummus | szt | 110 |  |  |
| 63 | Czekolada milka 100 g | szt | 600 |  |  |
| 64 | Jajko kinder niespodzianka 20 g | szt | 195 |  |  |
| 65 | Baton lubisie | szt | 390 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:....................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 10: NABIAŁ** | | | | | |
| 1. | Mleko 2% | l | 7500 |  |  |
| 2. | Ser gouda żółty | kg | 20 |  |  |
| 3. | Ser rycki żółty | kg | 220 |  |  |
| 4. | Masło 82% tłuszczu | kg | 600 |  |  |
| 5. | Śmietana 12% zakwaszana kubek 400ml | Szt | 100 |  |  |
| 6. | Śmietana 12% słodka kartonik 500ml | Szt | 330 |  |  |
| 7. | Jogurt Grecki 400ml | Szt | 80 |  |  |
| 8. | Twaróg p/t | kg | 230 |  |  |
| 9. | Serek kanapkowy | Szt | 200 |  |  |
| 10. | Mleko smakowe 200ml | Szt | 1050 |  |  |
| 11. | Serek homogenizowany waniliowy 180g | Szt | 700 |  |  |
| 12 | Serek almette | szt | 180 |  |  |
| 13 | Śmietana 30 % 500g | szt | 25 |  |  |
| 14 | Serek mascarpone | szt | 40 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:........................................................................................................................................................)** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZADANIE NR 11: WODA ŹRÓDLANA** | | | | | |
| 1. | Woda źródlana pojemność 22L  wymagany certyfikat z badania wody | l | 3700 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**  **(SŁOWNIE:...........................................................................................................................................................)** | | | | | |