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.4 razy w tygodniu w godz. od 7.00 do 8,00.
5. Mięso i wędliny wieprzowe - zakup i sukcesywna dostawa mięsa 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. Mrożonki - zakup i sukcesywna dostawa 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.
3. 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.
4. 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.
5. Ryby - zakup i sukcesywna dostawa ryb 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | 10000 |  |  |
| 2. | Bułka z grahamka 70g | Szt. | 500 |  |  |
| 3. | Chleb graham ze słonecznikiem 450g | Szt. | 300 |  |  |
| 4. | Chleb zwykły firmowy 0,5kg | Szt. | 960 |  |  |
| 5. | Chleb staropolski 600g | Szt. | 300 |  |  |
| 6. | Chleb razowy 500g | Szt. | 200 |  |  |
| 7. | Chleb kanapkowy 500g | Szt. | 450 |  |  |
| 8. | Rogal 100g | Szt. | 300 |  |  |
| 9. | Drożdżówka z owocami 120g | Szt. | 400 |  |  |
| 10. | Drożdżówka z budyniem 120g | Szt | 900 |  |  |
| 11. | Pączki | szt | 160 |  |  |
| 12. | Chałka | szt | 300 |  |  |
| 13. | (Ciastka owsianepakowane hermetycznie) 1kg | Kg | 130 |  |  |
| 14. | Rogalik z budyniem | kg | 80 |  |  |
| 15. | Rożek z jabłkiem | Szt. | 900 |  |  |
| 16. | Kule serowe | kg | 70 |  |  |
| 17. | Bułka tarta  | kg | 85 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:.......................................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE nr 2: JAJKA** |
| 1. | Jajka konsumpcyjne kurze, świeżeduże(63g-73g) | Szt | 8000 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:.........................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 3: WARZYWA** |
| 1. | Cebula biała | kg | 160 |  |  |
| 2. | Cebula czerwona | kg | 25 |  |  |
| 3. | Marchew | kg | 300 |  |  |
| 4. | Pietruszka korzeń | kg | 30 |  |  |
| 5. | Ogórek zielony szklarniowy maj-wrzesień | kg | 80 |  |  |
| 6 | Ogórek zielony szklarniowy październik-kwiecień | kg | 140 |  |  |
| 7. | Papryka czerwona sierpień -październik | kg | 50 |  |  |
| 8. | Papryka czerwona listopad- czerwiec | kg | 170 |  |  |
| 9. | Papryka żółta | kg | 15 |  |  |
| 10. | Seler korzeń | kg | 45 |  |  |
| 11. | Por | Szt. | 5 |  |  |
| 12. | Buraki czerwone | kg | 120 |  |  |
| 13. | Ogórki kwaszone | kg | 200 |  |  |
| 14. | Kapusta kwaszona | kg | 200 |  |  |
| 15. | Kapusta czerwona | kg | 100 |  |  |
| 16. | Kalarepa | Szt. | 145 |  |  |
| 17. | Szczypiorek | pęczek | 450 |  |  |
| 18. |  Koper | pęczek | 300 |  |  |
| 19. | Natka pietruszki | pęczek | 300 |  |  |
| 20. | Kapusta pekińska | kg | 40 |  |  |
| 21. | Kapusta biała | kg | 160 |  |  |
| 22. | Kapusta młoda | Szt. | 50 |  |  |
| 23. | Rzodkiewka | pęczek | 480 |  |  |
| 24. | Pomidory czerwone maj-wrzesień | kg | 70 |  |  |
| 25. | Pomidory czerwone październik-kwiecień | kg | 50 |  |  |
| 26. | Pomidor malinowy maj- sierpień | kg | 30 |  |  |
| 27. | Pomidor malinowy wrzesień - kwiecień | kg | 60 |  |  |
| 28. | Sałata zielona | główka | 160 |  |  |
| 29. | Sałata lodowa  | Szt. | 30 |  |  |
| 30. | Rukola | Szt. | 160 |  |  |
| 31. | Czosnek świeży | Szt. | 30 |  |  |
| 32. | Mix sałat | Szt. | 65 |  |  |
| 33. | Ziemniaki | kg | 4100 |  |  |
| 34. | Brukselka  | kg | 20 |  |  |
| 35. | Cukinia | kg | 30 |  |  |
| 36. | Szpinak liście 125g | op. | 100 |  |  |
| 37. | Kalafior | Szt. | 90 |  |  |
| 38. | Fasola szparagowa | kg | 30 |  |  |
| 39. | Bakłażan  | kg | 30 |  |  |
| 40. | Bataty | kg | 30 |  |  |
| 41. | Szparagi maj- czerwiec , sierpień  | kg | 30 |  |  |
| 42. | Kiełki rzodkiewki | Szt. | 70 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:...................................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 4: OWOCE ŚWIEŻE** |
| 1. | Banany | kg | 500 |  |  |
| 2. | Jabłka | kg | 800 |  |  |
| 3 | Kiwi | Szt. | 1500 |  |  |
| 4. | Cytryny | Kg | 200 |  |  |
| 5. | Ananas | Szt. | 30 |  |  |
| 6. | Mandarynka | kg | 95 |  |  |
| 7. | Gruszka | kg | 780 |  |  |
| 8. | arbuz | kg | 220 |  |  |
| 9. | Awokado  | Szt. | 60 |  |  |
| 10. | Melon  | Szt. | 80 |  |  |
| 11. | borówka | kg | 20 |  |  |
| 12. | malina | kg | 20 |  |  |
| 13. | pomarańcz | kg | 180 |  |  |
| 14. | Truskawka  | kg | 70 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:...............................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 5: MIĘSO I WĘDLINY WIEPRZOWE** |
| 1. | Schab b/k świeży, nie rozmrażany | kg | 150 |  |  |
| 2. | Szynka wiejska min 80 % mięsa  | kg | 50 |  |  |
| 3. | Kiełbasa wieprzowa min 70 % mięsa  | kg | 70 |  |  |
| 4. | Kiełbasa śląska min 70 % mięsa  | kg | 150 |  |  |
| 5. | Szynka gotowana min 80 % mięsa | kg | 50 |  |  |
| 6. | Salami min 70 % mięsa  | kg | 40 |  |  |
| 7. | Szynka domowa min 80% mięsa | kg | 40 |  |  |
| 8. | Polędwica cygańska min 80% mięsa | kg | 40 |  |  |
| 9. | Łopatka b/k świeża nie rozmrażana | kg | 100 |  |  |
| 10. | Kiełbasa żywiecka 70% mięsa | kg | 45 |  |  |
| 11. | Polędwica sopocka 75% mięsa | kg | 50 |  |  |
| 12. | Szynka b/k świeża ,nie rozmrażana | kg | 300 |  |  |
| 13. | Karkówka b/k świeża, nie rozmrażana  | kg | 40 |  |  |
| 14. | Pasztet wieprzowy w foremce- mięso i podroby 75% | kg | 25 |  |  |
| 15. | Boczek wędzony parzony  | kg | 150 |  |  |
| 16. | Boczek świeży b/k nie rozmrażany | kg | 80 |  |  |
| 17. | Polędwiczki wieprzowe  | kg | 50 |  |  |
| 18 | Kabanosy wieprzowe min. 80 % mięsa  | kg | 40 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:......................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 6: MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE** |
| 1. | Filet z piersi kurczaka świeży, nie rozmrażany | kg | 350 |  |  |
| 2. | Filet z piersi indyka świeży, nie rozmrażany | kg | 70 |  |  |
| 3. | Skrzydło z indyka świeże, nie rozmrażane | kg | 40 |  |  |
| 4. | Piersi z kurczaka z kością świeże, nie rozmrażane | kg | 100 |  |  |
| 5. | Polędwica drobiowa 80% mięsa | kg | 50 |  |  |
| 6. | Kurczak wypatroszony świeży w całości nie rozmrażany | kg | 500 |  |  |
| 7. | Ćwiartka z kurczaka świeża nie rozmrażana | kg | 30 |  |  |
| 8. | Parówka drobiowa min. 85 % mięsa | kg | 100 |  |  |
| 9. | Kabanos drobiowy min 70 % mięsa | kg | 40 |  |  |
|  | RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO**(SŁOWNIE:......................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 7: MROŻONKI** |
| 1. | Fasolka żółta | kg | 70 |  |  |
| 2. | Kalafior | kg | 50 |  |  |
| 3. | Brokuły | kg | 50 |  |  |
| 4. | Marchew mrożona kostka | kg | 130 |  |  |
| 5. | Włoszczyzna | kg | 700 |  |  |
| 6. | Truskawka | kg | 450 |  |  |
| 7. | Mieszanka owocowa leśna | kg | 200 |  |  |
| 8. | Malina | kg | 170 |  |  |
| 9. | Czarna Porzeczka | kg | 35 |  |  |
| 10. | Borówka | kg | 30 |  |  |
| 11. | Kluski śląskie | kg | 60 |  |  |
| 12. | Szpinak | kg | 40 |  |  |
| 13. | Groszek | kg | 30 |  |  |
| 14. | Knedle ze śliwką | kg | 40 |  |  |
| 15. | Pierogi z truskawką | kg | 120 |  |  |
| 16. | Jagoda | kg | 60 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****( SŁOWNIE:..............................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 8: PRODUKTY OGÓLNOSPOŻYWCZE** |
| 1. | Cukier | kg | 250 |  |  |
| 2. | Mąką pszenna typ 500 | kg | 400 |  |  |
| 3. | Mąka ziemniaczana | kg | 15 |  |  |
| 4. | Kaszka manna 500g | Szt | 60 |  |  |
| 5. | Kasza jęczmienna | kg | 40 |  |  |
| 6. | Kasza kuskus | kg | 30 |  |  |
| 7. | Kasza jaglana | kg | 30 |  |  |
| 8. | Kasza pęczak 500g | Szt | 40 |  |  |
| 9. | Kasza gryczana 400g | szt | 40 |  |  |
| 10. | Ryż paraboliczny 400g | Szt | 400 |  |  |
| 11. | Kakao Deco Moreno150g | Szt | 150 |  |  |
| 12. | Mąką żytnia bezglutenowa | Kg | 10 |  |  |
| 13. | Herbata owocowa saga 45g | Szt | 200 |  |  |
| 14. | Herbata rooibos | szt | 20 |  |  |
| 15. | Herbata zwykła saga 108g | Szt | 60 |  |  |
| 16. | Herbata miętowa 28g | Szt | 30 |  |  |
| 17. | Kawa inka 150g | Szt | 170 |  |  |
| 18. | Miód pszczeli 1 l | l | 300 |  |  |
| 19. | Makaron nitki 250g | Szt. | 70 |  |  |
| 20. | Makaron lubella kolanka 500g | Szt. | 50 |  |  |
| 21. | Makaron bezglutenowy 500g | Szt. | 20 |  |  |
| 22. | Makaron lubella świderki 500g | Szt. | 50 |  |  |
| 23. | Makaron lubella Peene 500g | Szt. | 50 |  |  |
| 24. | Makaron lubella łazanki 500g | Szt. | 80 |  |  |
| 25. | Makaron lubella spaghetti 400 g szt | Szt. | 60 |  |  |
| 26. | Makaron lubella muszelka 400g | Szt. | 80 |  |  |
| 27. | Płatki corn flakes kukurydziane 250g | Szt. | 200 |  |  |
| 28. | Płatki Nesquik 450 g | Szt. | 100 |  |  |
| 29. | Makaron tagiatelle | Kg | 30 |  |  |
| 30. | Makaron Zacierka babuni 250g | Szt. | 120 |  |  |
| 31. | Makaron ryżowy lubella jajeczny 250g | Szt. | 80 |  |  |
| 32. | płatki musli 350g | Szt. | 40 |  |  |
| 33. | Groch łuskany 400g | paczka | 60 |  |  |
| 34. | Fasola biała 400g | paczka | 60 |  |  |
| 35. | Dżem łowicz niskosłodzony 280g | Szt. | 200 |  |  |
| 36. | Kisiel cykoria 40g | Szt. | 500 |  |  |
| 37. | Budyń cykoria 40g | Szt. | 500 |  |  |
| 38. | Herbatniki 100 g | Szt. | 450 |  |  |
| 39. | Koncentrat pomidorowy dawton 200g | Szt. | 150 |  |  |
| 40. | Koncentrat pomidorowy Włocławek 970 g | Szt. | 50 |  |  |
| 41. | Ketchup łagodny włocławski 380g | Szt. | 80 |  |  |
| 42. | Olej kujawski 1l | Szt. | 70 |  |  |
| 43. | Pieprz ziołowy cykoria 20g | Szt. | 50 |  |  |
| 44. | Pieprz czarny mielony cykoria  | Szt. | 100 |  |  |
| 45. | Tymianek cykoria 10-20g | Szt. | 70 |  |  |
| 46. | Zioła prowansalskie cykoria 10-20g | Szt. | 70 |  |  |
| 47. | Bazylia cykoria10-20g | Szt. | 70 |  |  |
| 48. | Papryka słodka mielona cykoria10-20g | Szt. | 60 |  |  |
| 49. | Lubczyk cykoria 10g-20g | Szt. | 40 |  |  |
| 50. | Sól jodowana | Kg | 120 |  |  |
| 51. | Ziele angielskie cykoria 10-20g | Szt. | 80 |  |  |
| 52. | Majeranek cykoria 10-20g | Szt. | 80 |  |  |
| 53. | Liść laurowy cykoria 10-20g | Szt. | 80 |  |  |
| 54. | Carry cykoria 10-20 g | Szt. | 40 |  |  |
| 55. | Oliwa z oliwek 250ml | Szt. | 20 |  |  |
| 56. | Musztarda 180 g  | Szt. | 30 |  |  |
| 57. | Wafle ryżowe | Szt. | 250 |  |  |
| 58. | Jajko kinder niespodzianka 20 g | Szt. | 364 |  |  |
| 59. | Czosnek mielony | Szt. | 50 |  |  |
| 60. | Wafelki kakaowe | kg | 50 |  |  |
| 61. | Galaretka cykoria 75 g  | Szt. | 400 |  |  |
| 62. | Baton lubiś  | Szt. | 800 |  |  |
| 63. | Czekolada milka 100g | Szt. | 700 |  |  |
| 64. | Czekolada milka 300 g | Szt. | 364 |  |  |
| 65. | Hummus | Szt. | 100 |  |  |
| 66. | Wafle ryżowe w czekoladzie sante 62 g | Szt. | 500 |  |  |
| 67. | Chrupki kukurydziane | Kg | 100 |  |  |
| 68. | Herbatniki w czekoladzie | kg | 20 |  |  |
| 69. | Sok kubuś bez cukru 300 ml  | Szt. | 1000 |  |  |
| 70. | Mus owocowy kubuś  | Szt. | 1000 |  |  |
| 71. | Orzechy włoskie | kg | 20 |  |  |
| 72. | Orzechy laskowe | kg | 20 |  |  |
| 73. | Rodzynki | kg | 10 |  |  |
| 74. | Morele suszone | kg | 10 |  |  |
| 75. | Żurawina suszona | kg | 10 |  |  |
| 76.  | Cukier puder | kg | 15 |  |  |
| 77. | Soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml | Szt. | 1800 |  |  |
| 78. | Powidła  | Szt. | 30 |  |  |
| 79. | Kukurydza puszka  | Szt. | 25 |  |  |
| 80. | Ptasie mleczko Wedel | Szt. | 360 |  |  |
| 81. | Majonez pomorski ocetix 620 g | Szt.  | 50 |  |  |
| 82. | Mleko kokosowe puszka | Szt. | 60 |  |  |
| 83. | Drożdże suszone | Szt. | 30 |  |  |
| 84. | Soda oczyszczona | Szt. | 20  |  |  |
| 85. | Pomidory puszka krojone dawton 400g | Szt. | 50 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:....................................................................................................................................................)** |
|  |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 9: NABIAŁ** |
| 1. | Mleko 2% | l | 6200 |  |  |
| 2. | Mleko bez laktozy  | l | 100 |  |  |
| 3. | Mleko owsiane | l | 100 |  |  |
| 4. | Ser gouda żółty | kg | 20 |  |  |
| 5. | Ser żółty wędzony  | Kg.  | 40 |  |  |
| 6. | Ser rycki żółty | kg | 100 |  |  |
| 7. | Masło 82% tłuszczu | kg | 390 |  |  |
| 8. | Śmietana 12% zakwaszana kubek 400ml | Szt. | 40 |  |  |
| 9. | Śmietana 12% słodka kartonik 500ml | Szt. | 250 |  |  |
| 10. | Jogurt Grecki 400ml | Szt. | 120 |  |  |
| 11. | Twaróg p/t | kg | 190 |  |  |
| 12. | Serek kanapkowy śmietankowy | Szt. | 75 |  |  |
| 13. | Mleko smakowe w kartoniku 200ml | Szt. | 1300 |  |  |
| 14. | Serek homogenizowany 150 g  | Szt. | 1200 |  |  |
| 15. | Serek homogenizowany bez laktozy | Szt. | 25 |  |  |
| 16. | Serek almette | Szt. | 100 |  |  |
| 17. | Serek mascarpone 2 kg | Szt. | 50 |  |  |
| 18. | Jogurt naturalny 150 g | Szt. | 800 |  |  |
| 19. | Śmietana 30 % | l | 50 |  |  |
| 20. | Ser halloumi  | Szt. | 50 |  |  |
| 21. | Ser feta krojony | Szt. | 40 |  |  |
| 22. | Ser parmezan  | Kg | 20 |  |  |
| 23. | Serek kanapkowy ze szczypiorkiem | Szt. | 75 |  |  |
| 24. | Monte 150g | Szt. | 800 |  |  |
| 25. | Danonki | Szt. | 800 |  |  |
| 26 | Maślanka naturalna | Szt. | 100 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:........................................................................................................................................................)** |

|  |
| --- |
| **ZADANIE NR 10: RYBY** |
| 1. | Miruna filet b/s | kg | 80 |  |  |
| 2. | Dorsz atlantycki filet b/s | kg | 80 |  |  |
| 3. | Makrela wędzona | kg | 50 |  |  |
| 4. | Łosoś filet mrożony  | kg | 80 |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO****(SŁOWNIE:...........................................................................................................................................................)** |