Załącznik nr 1

Wykaz artykułów spożywczych do stołówki przy Szkole Podstawowej im. Jana Kochanowskiego w Małym Płocku **styczeń - czerwiec 2019 r.**

**Część I: Artykuły spożywcze**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto |
| 1 | Sól 350g niskosodowa z magnezem i potasem | szt. |  50  |   |   |
| 2 | Sól 1 kg kamienna | kg | 30  |   |   |
| 3 | Sól himalajska 350 g | szt. | 30 |  |  |
| 4 | Cukier | kg | 80  |   |   |
| 5 | S. cukier trzcinowy | kg | 15  |   |   |
| 6 | W. miód pszczeli | kg | 10  |   |   |
| 7 | Mąka pszenna | kg | 80  |   |   |
| 8 | L. makaron 400g wstążka, gniazda | szt. | 60  |   |   |
| 9 | L. 500g makaron pióro, kolanka, świderek, muszelka | szt. | 200  |   |   |
| 10 | Kasza wiejska gruba | kg |  25  |   |   |
| 11 | Pęczak | kg |  50  |   |   |
| 12 | Kasza gryczana prażona | kg |  50  |   |   |
| 13 | Kasza gryczana biała | kg |  30  |   |   |
| 14 | Kasza manna | kg |  20  |   |   |
| 15 | Ryż | kg |  20  |   |   |
| 16 | Ryż brązowy | kg |  40 |  |  |
| 17 | Bułka tarta | kg |  100  |   |   |
| 18 | Otręby owsiane 500g | szt. |  20  |   |   |
| 19 | Płatki kukurydziane | kg |  15  |   |   |
| 20 | Mąka ziemniaczana | kg |  60  |   |   |
| 21 | Del. kisiel 58g | szt. |  90  |   |   |
| 22 | Del. budyń 64g | szt. | 120  |   |   |
| 23 | Baton musli typu Sante 35 g | szt. |  500 |   |   |
| 24 | Baton granola owsiany typu Green Tree 40 g | szt. |  500 |   |   |
| 25 | Ciastka zbożowe typu Belvita 50 g | szt. |  240 |   |   |
| 26 | M. sok typu kubuś 0,33L | szt. | 1400  |   |   |
| 27 | Szczaw siekany 900g | szt. |  36  |   |   |
| 28 | Koncentrat pomid.900g 30% | szt. |  130  |   |   |
| 29 | Kukurydza konserwowa 400g | szt. |  50  |   |   |
| 30 | Musztarda 800g | szt. |  8  |   |   |
| 31 | Chrzan delikatesowy 300ml | szt. | 40  |   |   |
| 32 | Olej kujawski 1L | szt. | 240  |   |   |
| 33 | Olej winogronowy 1L | szt. |  5  |   |   |
| 34 | Oliwa z oliwek 1L | szt. |  5  |   |   |
| 35 | Majonez kętrzyński 815g | szt. |  80  |   |   |
| 36 | Groszek konserwowy 400 g | szt. | 60 |  |  |
| 37 | Kasza jaglana | kg | 30 |  |  |
| 38 | Soczewica czerwona | kg | 30 |  |  |
| 39 | Groch łuskany | kg | 20 |  |  |
| 40 | Fasola średnia | kg | 25 |  |  |
| 41 | Fasola czerwona | kg |  5 |  |  |
| 42 | Sezam | kg |  12 |  |  |
| 43 | Siemię lniane | kg |  10 |  |  |
| 44 | Słonecznik łuskany | kg |  5 |  |  |
| 45 | Pestki dyni łuskane | kg |  5 |  |  |
| 46 | Pomidory krojone puszka 400 g | szt. | 130 |  |  |
| 47 | Fasola czerwona konserwowa puszka 400 g | szt. |  80 |  |  |
| **Ogółem wartość brutto:** |

**Część II: Przyprawy**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
| 1 | Liść laurowy | kg |  1,5  |   |   |
| 2 | Majeranek | kg |  1,5  |   |   |
| 3 | Pieprz biały mielony | kg |  2  |   |   |
| 4 | Pieprz czarny mielony | kg |  2,5  |   |   |
| 5 | Pieprz czarny ziarnisty | kg |  1  |   |   |
| 6 | Pieprz ziołowy | kg |  2  |   |   |
| 7 | Ziele angielskie | kg |  1,5  |   |   |
| 8 | Bazylia | kg |  1  |   |   |
| 9 | Oregano | kg |  1  |   |   |
| 10 | Zioła prowansalskie | kg |  1  |   |   |
| 11 | Papryka słodka | kg |  1,5  |   |   |
| 12 | Papryka ostra | kg |  0,5  |   |   |
| 13 | Kmin rzymski | kg |  0,5 |  |  |
| **Ogółem wartość brutto:** |

**Część III: Warzywa i owoce**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
| 1 | Burak kl. I | kg |  800  |   |   |
| 2 | Cebula pl. | kg |  250  |   |   |
| 3 | Marchew pL. kl. I | kg |  800  |   |   |
| 4 | Pietruszka korzeń Pl. | kg |  100  |   |   |
| 5 | Por kl. I | kg |  150  |   |   |
| 6 | Seler korzeń Pl. | kg |  150  |   |   |
| 7 | Ziemniak kl. I | kg | 6000  |   |   |
| 8 | Czosnek kl. I | szt. |  120  |   |   |
| 9 | Kalafior krajowy kl. I | szt. |  60  |   |   |
| 10 | Brokuł Pl. kl .I | szt. |  60  |   |   |
| 11 | Kapusta pekińska Pl. | kg |  200  |   |   |
| 12 | Ogórek kiszony PL | kg |  250  |   |   |
| 13 | Ogórek św. kl. I | kg |  200  |   |   |
| 14 | Papryka czerwona kl. I P. | kg |  60 |   |   |
| 15 | Pieczarka kl. I Pl. | kg |  50  |   |   |
| 16 | Pomidor kl. I | kg |  250  |   |   |
| 17 | Kapusta biała głowiasta  | kg |  400  |   |   |
| 18 | Kapusta głowiasta czerwona | kg |  80  |   |   |
| 19 | Kapusta kiszona | kg |  200  |   |   |
| 20 | Kapusta brukselska  | kg |  50  |   |   |
| 21 | Koperek kl. I | szt. |  150  |   |   |
| 22 | Sałata kl. I Pl. | szt. |  200  |   |   |
| 23 | Imbir kl. I | kg |  7  |   |   |
| 24 | Cukinia kl. I | kg |  90 |  |  |
| **Ogółem wartość brutto:** |
|   | **Owoce** |   |   |   |   |
| 1 | Gruszka Pl. kl. I | kg |  400  |   |   |
| 2 | Jabłka Pl kl. I | kg |  600  |   |   |
| 3 | Cytryna kl. I | kg |  50  |   |   |
| 4 | Śliwka P. | kg |  60  |   |   |
| 5 | Kiwi kl. I | kg |  70 |   |   |
| 6 | Pomarańcza kl. I Z. | kg |  200  |   |   |
| 7 | Mandarynka kl. I | kg |  100  |   |   |
| 8 | Banan kl. I | kg |  70 |  |  |
| **Ogółem wartość brutto:** |

**Część IV: Nabiał**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
| 1 | Jaja kurze świeże kl. I PL | szt. |  3000  |   |   |
| 2 | Mleko łaciate 3,2% 1L | szt. |  300  |  |  |
| 3 | Śmietana 0,5L 30% typu Łaciata | szt. |  300  |  |  |
| 4 | Śmietana 0,5L 18% typu Łaciata | Szt. |  50 |  |  |
| 5 | Masło śmietankowe | szt. |  130  |  |  |
| 6 | Jogurt naturalny typu greckiego 400g | szt. |  60  |  |  |
| 7 | D. serek typu Danio 140g | szt. |  800  |  |  |
| 8 | M. serek typu Darek 135g | szt. |  800  |  |  |
| 9 | D. jogurt typu gratka 115g | szt. |  800  |   |  |
| 10 | Z. serek śmietankowy typu pyszny 140g | szt. |  800 |  |  |
| 11 | Twaróg zambrowski | kg |  100  |  |  |
| 12 | Z. ser salami 40% | kg |  18  |  |  |
| **Ogółem wartość brutto:** |

**Część V: Mrożonki**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
|   | **Mrożonki- ryby** |   |   |   |   |
| 1 |  Morszczuk filet | kg |  90  |   |   |
| 2 |  Tilapia filet | kg |  30  |   |   |
| 3 |  Sola filet | kg |  30  |   |   |
| 4 |  Dorsz filet | kg |  90  |   |   |
| 5 |  Miruna filet | kg |  30  |   |   |
| 6 |  Paluszki rybne z fileta | kg |  60  |   |   |
| **Ogółem wartość brutto:** |
|   | **Mrożonki- mrożone owoce** |   |   |   |   |
| 1 | Truskawka | kg |  40  |   |   |
| 2 | Wiśnia bez pestki | kg |  40  |   |   |
| 3 | Czarna porzeczka | kg |  40  |   |   |
| 4 | Mieszanka kompotowa | kg |  40  |   |   |
| 5 | Malina  | kg |  20  |   |   |
| 6 | Śliwka drylowana | kg |  20  |   |   |
| **Ogółem wartość brutto:** |
|   | **Mrożonki- mrożone warzywa** |  |  |   |   |
| 1 | Groszek zielony mrożony | kg |  30  |   |   |
| 2 | Szpinak cięty | kg |  30  |   |   |
| 3 | Fasolka szparagowa | kg |  120  |   |   |
| 4 | Brokuły | kg |  30  |   |   |
| 5 | Kalafior | kg |  30  |   |   |
| 6 | Brukselka | kg |  20  |   |   |
| **Ogółem wartość brutto:** |
| **Ogółem mrożonki wartość brutto:**  |

**Część VI: Mięso**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
|   | **Drób**  |   |   |   |   |
| 1 | Ćwiartka z kurczaka | kg |  450  |   |   |
| 2 | Piersi z kurczaka filet | kg |  400  |   |   |
| 3 | Piersi z indyka filet | kg |  150  |   |   |
| **Ogółem drób wartość brutto:** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **Mięso wieprzowe**  |   |   |   |   |
| 1 | Łopatka wieprzowa  | kg |  200  |   |   |
| 2 | Karkówka b/k | kg |  400  |   |   |
| 3 | Schab b/k | kg |  400  |   |   |
| 4 | Szynka wp. bk | kg |  150  |   |   |
| 5 | Boczek wp b/k | kg |  20 |  |  |
| **Ogółem mięso wieprzowe wartość brutto:** |
| **Ogółem mięso:** |

**Część VII: Wędlina**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Artykuł | j.m | ilość | Cena jedn. | Wartość brutto  |
| 1 | boczek wp. wędzony | kg |  40  |   |   |
| 2 | kiełbasa wieprzowa | kg |  20  |   |   |
| **Ogółem wartość brutto:** |

**Część VIII: Pojemniki i sztućce jednorazowe**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Artykuł | j.m. | ilość | Cena jedn. | Wartośćbrutto |
| 1 | Menu box dwu-trzydzielny | szt. | 11000 |  |  |
| 2 | Menu box maly | szt. |  6000 |  |  |
| 3 | Łyżka | szt. |  600 |  |  |
| 4 | Łyżeczka mała | szt. |  600 |  |  |
| 5 | Widelec | szt. | 11000 |  |  |
| 6 | Nóż | szt. |  6000 |  |  |
| 7 | Reklamówka HDPE | op. |  90 |  |  |
|  | **Ogółem wartość brutto:** |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** |  | **Wartość brutto**  |
| **1.** | **Część I: Artykuły spożywcze** |  |
| **2.** | **Część II: Przyprawy** |  |
| **3.** | **Część III: Warzywa i owoce**  |  |
| **4.** | **Część IV: Nabiał** |  |
| **5.** | **Część V: Mrożonki**  |  |
| **6.** | **Część VI: Mięso**  |  |
| **7.** | **Część VII: Wędlina** |  |
| **8.** | **Część VIII: Pojemniki i sztućce jednorazowe** |  |
| **Ogółem :** |  |

**Wszystkie dostarczane artykuły powinny być w I gatunku, posiadać HDI ( Handlowy Dokument Identyfikacji), posiadać odpowiednio długi termin ważności).**

**Transport na koszt dostawcy po zamówieniu telefonicznym lub e-mailowym.**

**Dopuszcza się składanie ofert na całe zamówienie lub na poszczególne części zamówienia.**