**ZAŁĄCZNIK Nr 2.1.**

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku”   
im. gen. T. Kutrzeby w Załuskowie**

**do dnia 31 grudnia 2022 roku – z podziałem na zadania”**

**– zadanie Nr 1: dostawa produktów mleczarskich (CPV: 15.50.00.00-3)**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto**  **= kol. 4 x kol. 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | drożdże piekarskie prasowane – op. ok 100g  nazwa handlowa i waga: …………. | kg | 3 |  |  |
| 2 | jogurt owocowy, różne smaki (min. 9% wsadu owocowego), min. 3% tłuszczu lub powyżej, zawierający bio kultury – kubki min. 150g  nazwa handlowa i waga: ….............. | kg | 180 |  |  |
| 3 | jogurt naturalny, min. 3% tłuszczu zawierający biokultury oraz wapń – kubki min. 150g  nazwa handlowa i waga: ….............. | kg | 180 |  |  |
| 4 | Kefir, min.3% tłuszczu- kubki min. 200g  Nazwa handlowa i waga: …………. | kg | 40 |  |  |
| 5 | masło czyste (extra) bez dodatków roślinnych, min. 82% tłuszczu  nazwa handlowa i waga: ….............  nazwa handlowa i waga: …............. | kg | 650 |  |  |
| 6 | Maślanka w kartonach lub butelkach o poj. 1 litra  Nazwa handlowa: ……………….. | l | 100 |  |  |
| 8 | mleko UHT 3,2%, w kartonie o pojemn. 1 litra  nazwa handlowa: ….......................... | l | 8000 |  |  |
| 9 | ser biały półtłusty twarogowy formowany o zawartości min.15% tłuszczu, pakowany próżniowo w folię  nazwa handlowa: …......................... | kg | 600 |  |  |
| 10 | ser topiony, różne smaki, w kostkach o wadze 100 g, o zawartości min. 25% tłuszczu  nazwa handlowa: …........................ | kg | 50 |  |  |
| 11 | ser żółty tłusty podpuszczkowy dojrzewający w bloku, typu gouda, o zawartości m.in.40% tłuszczu  nazwa handlowa: …......................... | kg | 200 |  |  |
| 12 | serek homogenizowany, mix smaków – pojemniki o wadze min. 200 g  nazwa handlowa i waga: ….............. | kg | 80 |  |  |
| 13 | serek wiejski granulowany – pojemniki o wadze min.150 g  nazwa handlowa i waga: ….............. | Kg | 50 |  |  |
| 14 | śmietana o zawartości 18% tłuszczu – kubki min. 150 g  nazwa handlowa i waga: …............. | kg | 300 |  |  |
| 15 | śmietana o zawartości 36% tłuszczu – kubki min. 150 g  nazwa handlowa i waga: …............. | kg | - |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**ZAŁĄCZNIK Nr 2.2.**

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku”   
im. gen. T. Kutrzeby w Załuskowie**

**do dnia 31 grudnia 2022r. z podziałem na zadania**

**– zadanie Nr 2: dostawa mięsa, drobiu i wędlin (CPV: 15.10.00.00-9 i 15.13.11.30-5)**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto =kol. 4 x kol. 5** |
| 1 | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | **Baleron gotowany** - wędzonka z peklowanych karczków wp., bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu biała, układ mięsni naturalny właściwy dla tego elementu, konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 10 |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska parzona** - z mięsa wp. grubo rozdrobnionego, wędzona, parzona, nietrwała z dod. naturalnych przypraw, w osłonce, Ø 60-80 mm, formowana w batony o wadze ok 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakteryst. dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 25 |  |  |
|  | **Kiełbasa mortadela** - kiełbasa nietrwała, wędzona, parzona z: wieprzowiny, wołowiny, słoniny solonej i tłuszczu drobnego; w osłonkach sztucznych biał­kowych, albo celofanowych włóknistych, o średnicy 100-120 mm; pakowane **w pojemniki** **i zamykane** zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 50 |  |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska** - kiełbasa średniorozdrobniona, przygotowana z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, o brązowej barwie powierzchni nadanej w wyniku procesu obróbki termicznej, przyprawiana z zaznaczonym smakiem czosnku; pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 120 |  |  |
|  | **Kiełbasa śląska** – średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, z kompozycją naturalnych przypraw, charakterystyczną dla wyrobu; pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 20 |  |  |
|  | **Kiełbasa żywiecka** - z mięsa wp. z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 80-90 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, średnio rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 60 |  |  |
|  | **Mięso boczek surowy bez żeberek** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, | kg | 50 |  |  |
|  | **Filet z kurczaka, piersi bez skóry** - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 250 |  |  |
|  | **Udko z kurczaka** - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1ºC do 2ºC, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 370 |  |  |
|  | **Łopatka bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | kg | - |  |  |
|  | **Schab bez kości** - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | kg | 50 |  |  |
|  | **Wątróbka drobiowa** **-** element podrobowy z kurczaka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0º do 3ºC, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524 | kg | 30 |  |  |
|  | **Mięso wołowina bez kości – I klasa** -mięsa drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania; mięso chude, nieścięgniste, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, dopuszczalny tłuszcz śródtkankowy, niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | kg |  |  |  |
|  | **Mięso wołowina z kością** - mięsa z kością pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych; mięso chude, ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy do 2mm oraz śródtkankowy (łącznie do 20%), niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; kość – do 30%; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4º C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 | kg | 50 |  |  |
|  | **Żeberka wieprzowe** - żebra, bez odcinków górnych pozostawionych przy karkówce i schabie, wraz z przepołowionym mostkiem, pokryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych po więziami i tłuszczem. Żeberka zawierają mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy; bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0º do 4ºC, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001 | kg | 100 |  |  |
|  | **Parówki popularne wieprzowe** - z mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 8-12 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 75 |  |  |
|  | **Szynka wieprzowa wędzona** - wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skory, peklowana, wędzona, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 80 |  |  |
|  | **Mielonka wieprzowa** - kiełbasa z mięsa wieprzowego średnio rozdrobniona z dod. naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø ok 115 mm, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 100 |  |  |
|  | **Kiełbasa szynkowa** - z mięsa wp. chudego, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm o wadze ok 2 kg, grubo rozdrobniona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 50 |  |  |
|  | **Pasztet pieczony** - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów drobiowych wieprzowych, w foremkach aluminiowych, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego, smak łagodny, aksamitny, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007 | kg | 40 |  |  |
|  | **Polędwica wieprzowa** - wędzonka wysokowydajna, wyprodukowana ze schabu bez tłuszczu, peklowana, wędzona, parzona. Wędzonka bez osłonki w kształcie spłaszczonego walca. Umiarkowanie słona. pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008 | kg | 150 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach zamkniętych odpowiadających systemowi HACCP.

Opakowanie – opakowanie zbiorcze plastikowe typu EURO (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) – folia dopuszczona do kontaktu, z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**ZAŁĄCZNIK Nr 2.3.**

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T.Kutrzeby w Załuskowie**

* **do dnia 31 grudnia 2020roku – z podziałem na zadania”**

**– zadanie Nr 3: dostawa różnych produktów spożywczych (CPV: 15.80.00.00-6)**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto =kol 4 x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | **Cukier kryształ -** op. 1 kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 1000 |  |  |
|  | **Herbata granulowana** - op. ok 100 g, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, torebki opakowane oryginalnie, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów  Waga i nazwa handlowa: ……………………………. | **kg** | 20 |  |  |
|  | **Herbata ekspresowa** - op. 100 torebek x 2g, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, torebki opakowane oryginalnie, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 60 |  |  |
|  | **Kakao** - op.100-200 g, niskotłuszczowe, zawartość nie mniej niż 10% tłuszczu kakaowego, extra ciemne.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 30 |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna wiejska średnia –** op. 1 kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 140 |  |  |
|  | **Kasza gryczana** – op. 1 kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** |  |  |  |
|  | **Kasza manna** – op. 1 kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 120 |  |  |
|  | **Ketchup łagodny -** op. 0,5- 1 kg, skład: koncentrat pomidorowy nie mniej niż 45%, woda, cukier, seler, cebula, skrobia kukurydziana, sól, ocet, kwas cytrynowy, przyprawy, benzoesan sodu  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | Kwasek cytrynowy (sypki)- op.0,1-1kg  Waga i nazwa handlowa | **kg** | 15 |  |  |
|  | **Liść laurowy -** op. 10-500 g/1 szt.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 1500 |  |  |
|  | **Majeranek otarty -** op. 100- 1000 g/1 szt.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 2000 |  |  |
|  | **Majonez -** op. 0,5 - 1 kg, skład: olej roślinny, żółtka jajka nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy).  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | **Makaron SPAGHETTI -** op. 0,5 - 3 kg, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 45 |  |  |
|  | **Makaron nitka krótka cięta -** op. 0,5 - 3 kg, długość 5- 6 cm, grubość 3-4 mm, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | **Makaron świderki -** op. 0,5 - 5 kg, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda, rozmiar makaronu: długość: 40-50mm, średnica 8-10mm, grubość: 1-1,20 mm.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 200 |  |  |
|  | **Mąka pszenna typ 550 poznańska -** op. 1 kg, konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15%. | **kg** | 500 |  |  |
|  | **Mąka ziemniaczana** - op. 0,5-1 kg.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 10 |  |  |
|  | **Olej słonecznikowy tłoczony na zimno -** op. 1 litr.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | - |  |  |
|  | **Olej uniwersalny rzepakowy -** op. 1 - 3 litry.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 200 |  |  |
|  | **Oregano suszone-** op.0,1-0,5 kg, wysuszone liście i kwiatostany rośliny, zapach przyjemny, aromatyczny, delikatny i korzenny lekko gorzkawy smak.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 1000 |  |  |
|  | **Papryka mielona -** op 0,1-0,5 kg, smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 1000 |  |  |
|  | **Pieprz mielony czarny naturalny -** op. 0,5-1 kg, wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, wyprodukowany z całych ziaren bez szypułek, twardych, jednorodnych o ostrym i aromatycznym zapachu i czarno-brązowej barwie.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 4000 |  |  |
|  | **Płatki kukurydziane -** op. 0,5-1kg, - produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 30 |  |  |
|  | **Płatki owsiane -** op. 0,5-1kg, - produkt otrzymany z ziaren owsa, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa jasna, smak i zapach charakterystyczny dla płatków owsianych  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | **Przyprawa do mięs -** op. 0,5- 1kg, smak i zapach przyprawowo-warzywny, zawartość soli do 31%, ***skład nie mniej niż***: papryka 8%, cebula suszona 3%, czosnek 1%, natka pietruszki 0,6%, rozmaryn 0,5%, pieprz, oregano, tymianek, gałka muszkatołowa .  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | - |  |  |
|  | **Przyprawa do drobiu -** op.0,5- 1 kg - smak i zapach ziołowy, z nutą majeranku i kurkumy, zawartość soli do 40%, ***skład nie mniej niż***: papryka 18%, cebula suszona 6%, czosnek 5%, majeranek 3%, pieprz 3%, seler suszony 3%, kolendra, tymianek, natka pietruszki, imbir, kozieradka, kardamon, pieprz cayenne, liść laurowy, kurkuma.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 3 |  |  |
|  | **Przyprawa gyros -** op: 0,5-1kg, smak i zapach ziołowy, zawartość soli do 15%, skład: ***nie mniej niż***: cebula 42%, papryka 9%, czosnek 4%, oregano 3%, kolendra 3%, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz Cayenne.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 1 |  |  |
|  | **Przyprawa warzywna -** op 0,5-5 kg, smak i zapach ostry, przyprawowy, zawartość soli do 70%, ***skład nie mniej niż***: marchew 4%, cebula 1%, natka pietruszki 0,7%, czosnek 0,5%, seler 0,5%, lubczyk, kurkuma, papryka czerwona, koperek, pomidor suszony.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 20 |  |  |
|  | **Przyprawa do sałatek (sos sałatkowy)** op. 10 – 50 g - skład: miks ziół w różnych proporcjach  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 1000 |  |  |
|  | **Rodzynki sułtańskie -** op. 0,5 - 1 kg, suszone owoce winogron,  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 4 |  |  |
|  | **Ryż długoziarnisty paraboliczny -** op.1-5 kg, ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | - |  |  |
|  | **Ryż zwykły biały** – op. 500g – 1kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………. | **kg** | 200 |  |  |
|  | **Sól warzona spożywcza jodowana -** op 1 kg  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | **Ziele angielskie -** op. op. 10-20 g, silny zapach, gorzki, korzenny smak.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 1000 |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie -** op. 8-15 g, skład: oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 500 |  |  |
|  | **Dżem owocowy w słoikach -** op.200 - 500 g, niskosłodzony, smak: śliwka, wieoloowocowy, malina, owoce lasu, brzoskwinia, morela, truskawkowy, wiśnia, czarna porzeczka, pomarańczowy  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 100 |  |  |
|  | **Powidła śliwkowe w słoikach -** op.200 – 500 g, niskosłodzony, smak: śliwka  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 20 |  |  |
|  | **Miód pszczeli -** op. 200 - 1.000 g/1 szt., naturalny wielokwiatowy, nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 20 |  |  |
|  | **Ananas konserwowy plastry w lekkim syropie** - op.300-600 ml, ok 10 plastrów w opakowaniu, kolor żółty, konsystencja twarda, zalewa słodka, zgodnie z normą PN-A-77610:1996.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 20 |  |  |
|  | **Brzoskwinia konserwowa połówki w lekkim syropie** - op.800-1000 ml, połówki brzoskwiń mięsiste, bez pestek, konsystencja twarda, zalewa słodka.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 20 |  |  |
|  | **Fasolka czerwona konserwowa**- op. ok 400 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów, zgodne z normą PN-V-74016:2001.  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 5 |  |  |
|  | **Groszek zielony konserwowy** - op. 300 - 450 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów, zgodne z normą  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 30 |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 30%** - op. 800-1000 ml, konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, zgodnie z normą PN – 77601  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 80 |  |  |
|  | **Kukurydza konserwowa** - op. ok 400 ml, ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów, zgodnie z normą PN-A-77807  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 30 |  |  |
|  | **Ogórek konserwowy cały** - op.900-1000 ml, skład: ogórek 60 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6,0 do 8,0cm, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.), zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wag, zgodnie z normą PN-A-77801  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | - |  |  |
|  | **Budyń bez cukrem** – op. 50 – 100 g; smak waniliowy i śmietankowy  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 15 |  |  |
|  | **Ciastka typu biszkopty** – op. ok 250 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 5 |  |  |
|  | Ciastka typu delicje- op.ok.150g  Waga i nazwa handlowa:……………………….. | **kg** | 5 |  |  |
|  | **Wafle nadziewane miks smaków** – op. ok. 1000 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 5 |  |  |
|  | **Cukier puder** – op. ok 400 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 10 |  |  |
|  | **Cukier waniliowy** – op. ok. 30 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 5000 |  |  |
|  | Cukierki czekoladowe mieszane –op.500-1000g  Waga i nazwa handlowa:………………………….. | **kg** | 5 |  |  |
|  | **Cukierki czekoladowe z galaretką owocową** – op. 500 – 1.000 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 5 |  |  |
|  | Cynamon mielony- op.ok.15-30g  Waga i nazwa handlowa:………………………… | **g** | 200 |  |  |
|  | **Czekolada mleczna** – op. 100g, z nadzieniem, minimum 25% miazgi kakaowej, różne smaki  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 4 |  |  |
|  | **Galaretka owocowa w proszku** – op. ok 70 – 100 g, różne smaki  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 10 |  |  |
|  | **Grzyby suszone (podgrzybek)** – op. ok 20 – 100 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | - |  |  |
|  | **Kisiel** – op. 30 – 50 g, różne smaki  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 10 |  |  |
|  | Szczaw konserwowy op.ok.350-500ml  Waga i nazwa handlowa………………………… | **l** | 50 |  |  |
|  | **Filety śledziowe / z makreli w sosie pomidorowym** – op. ok 150 – 200 g, masa ryby minimum 50%  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 110 |  |  |
|  | Margaryna uniwersalna do celów kulinarnych- op. 250-500g, 75% tłuszczu, bez cholesterolu i chemicznych konserwantów  Waga i nazwa handlowa | **kg** | 35 |  |  |
|  | Masło roślinne- op.500g do celów kulinarnych. Bez cholesterolu i konserwantów chemicznych  Waga i nazwa handlowa…………………………….. | **kg** | 10 |  |  |
|  | **Proszek do pieczenia** – op. ok 15 – 40 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **g** | 3500 |  |  |
|  | **Wiórki kokosowe** – op. ok 200 g  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **kg** | 0,5 |  |  |
|  | **Woda mineralna niegazowana** – op. 500 ml  Waga i nazwa handlowa: ………………………………. | **l** | 120 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**ZAŁĄCZNIK Nr 2.4.**

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T.Kutrzeby w Załuskowie**

**do dnia 31 grudnia 2022 roku – z podziałem na zadania”**

**– zadanie Nr 4: dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych (CPV: 15.81.00.00-9)**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto**  **= kol. 4 x kol. 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | **Drożdżówka z owocami lub serem** - waga 100g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z jednorodną masą owocową min. wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, lub z masa serową, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla drożdżówki, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie drożdżówek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczy, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, | **kg** | 200 |  |  |
| 2 | **Bułka tarta -** opakowanie 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie zbiorcze - zgrzewka termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5-10 kg, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, | **kg** | 50 |  |  |
| 4 | **Bułka zwykła pszenna (kajzerka)** - o wadze 50g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, | **kg** | 800 |  |  |
| 5 | **Chleb zwykły krojony** - o wadze 500 – 1.000 g, skład: mąka pszenna ok 60%, mąka żytnia ok 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, | **kg** | 1800 |  |  |
| 6 | **Chleb razowy krojony** - o wadze 400 -600g, skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, | **kg** | 1000 |  |  |
| 8 | **Pączek z marmoladą** - waga 50g\*/ 1 szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, (nadzienie min. 10% masy pączka),kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, oblana lukrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania, | **kg** | 15 |  |  |
| 9 | **Ciasto drożdżowe** – wyrób cukierniczy; waga 800 – 1.500 g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z posypane kruszonką, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem i posypana kruszonką, skórka złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie ciast jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym | **kg** | 10 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Pieczywo musi być świeże, miękkie, bez przypaleń, nie może się kruszyć przy smarowaniu masłem, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Ciasta muszą być świeże, miękkie, bez przypaleń, dające się łatwo kroić, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**ZAŁĄCZNIK Nr 2.5**

**TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego „Dom na Szlaku” im. gen. T.Kutrzeby w Załuskowie**

* **do dnia 31 grudnia 2022 roku – z podziałem na zadania”**

**– zadanie Nr 5: dostawa świeżych owoców i warzyw (CPV: 15.30.00.00-1)**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.......................................................................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Nazwa towaru | Jedn. miary | Max. ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto  =kol 4 x kol 5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | **Arbuz -** roślina z rodziny dyniowatych, soczysta, słodka, skórka gładka zielona bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie. | kg | 80 |  |  |
| 2 | **Banan -** długość ok.18-20 cm, kolor czysto żółty, bez brązowych plam, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudło kartonowe do 25 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 350 |  |  |
| 3 | **Brokuł świeży** – kapusta szparagowa o kwiatostanie ciemnozielonym, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudła kartonowe, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 50 |  |  |
| 4 | **Brzoskwinie** – owoc pestkowiec o masie 100-200 g, omszonej skórce, żółtej z czerwonym rumieńcem, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudła kartonowe, odmiana jednorodna przy każdorazowej odmianie | kg | 10 |  |  |
| 5 | **Burak czerwony -** kształt okrągły, sortowany o średnicy 10-12 cm, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, pakowane w worki raszlowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 450 |  |  |
| 6 | **Cebula żółta -** dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 270 |  |  |
| 7 | **Cebula czerwona -** dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 3-5 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe 1 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg |  |  |  |
| 8 | **Cebula ze szczypiorkiem –** cebula świeża ze szczypiorkiem, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, łączona w pęczki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 5 |  |  |
| 9 | **Cytryna -** wielkość 8-10 cm, kolor żółty, owoc o cienkiej skórce, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana 10 -15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 220 |  |  |
| 10 | **Czosnek -** główka o średnicy 6 cm i wadze 70g/ 1 szt. wysuszony, bez przerostów, ząbki ściśle przylegające do siebie, kolor biały, bez zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | szt | 100 |  |  |
| 11 | **Fasola sucha ziarno "Jaś"tyczny -** bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń, bez zarobaczeń, pakowany w folię 5-10 kg | kg | 100 |  |  |
| 12 | **Fasola szparagowa żółta** – roślina strączkowa koloru żółtego bez przebarwień, strąki o długości 50 – 100 mm, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 10 |  |  |
| 13 | **Fasola szparagowa zielona** – roślina strączkowa koloru zielonego bez przebarwień, strąki o długości 50 – 100 mm, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 10 |  |  |
| 14 | **Grejpfrut żółty** – owoc o wadze 200 – 500 g i średnicy do 15 cm, z cienka skórką o smaku słodko-kwaśnym z nutą goryczki. Barwa jasnożółta; bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | - |  |  |
| 15 | **Groch łuskany -** połówki, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń, bez zarobaczeń, pakowany w folię 5-10 kg | kg | 50 |  |  |
| 16 | **Jabłka deserowe**, mix odmian - - sortowane, wielkość 150-170 g/1 szt, soczyste, słodko winne, bez uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, pakowane w skrzynie 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 3200 |  |  |
| 17 | **Kalafior świeży** – o wadze od 250 do 1000 g, różyczki zbite, koloru jasnokremowego, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 40 |  |  |
| 18 | **Kapusta biała -** główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8- 4 kg/1 szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 350 |  |  |
| 19 | **Kapusta brukselka** – główki liściowe koloru ciemnozielonego, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg |  |  |  |
| 20 | **Kapusta kiszona z marchwią min 5%** - kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowane w wiaderka plastikowe 5 kg | kg | 200 |  |  |
| 21 | **Kapusta młoda** – kapusta biała z początku zbiorów, główki do 1 kg, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 30 |  |  |
| 22 | **Kapusta pekińska** - główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2- 1,5 kg/1 szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w folię pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 180 |  |  |
| 23 | **Kapusta włoska** – odmiana kapusty białej, liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, ciemnozielone, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | - |  |  |
| 24 | **Kapusta czerwona** - główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2- 2,5 kg/1 szt, kolor czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 200 |  |  |
| 25 | **Kiwi** - sortowana, waga 80-100 g/1 szt., dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w plastikowe wytłaczanki | kg | 50 |  |  |
| 26 | **Koper zielony natka** - zapach typowy, barwa jednolita zielona, jędrny, nie zwiędnięty, waga pęczka -0,10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 5 |  |  |
| 27 | **Mandarynka** - sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, waga 70-90 g/1 szt., zgodnie z normą PN/R-75514, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana 10-13 kg, | kg | 200 |  |  |
| 28 | **Marchew** - odmiana Karotka, świeża o długości 15-20 cm, czysta, smak typowy, twarda, bez naci, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, pakowana w worki 10 kg | kg | 1600 |  |  |
| 29 | **Nektarynka** - sortowana, waga 80-100 g/1 szt., bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w wytłaczanki plastikowe | kg |  |  |  |
| 30 | **Ogórek świeży długi (szklarniowy)** - jadalne do bezpośredniego spożycia, długość 25-30 cm, barwa ciemno zielona, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 600 |  |  |
| 31 | **Ogórek świeży krótki** **(gruntowy)** - jadalne do bezpośredniego spożycia, długość 20-25 cm, barwa ciemnozielona, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | - |  |  |
| 32 | **Ogórek kiszony** - długość 10-15 cm, barwa zielono żółta, twardy, kiszony w sposób naturalny, zgodnie z normą PN-A-77701, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w wiadra plastikowe o wadze 3 kg | kg | 220 |  |  |
| 33 | **Papryka czerwona świeża** - o wadze 0,25-0,30 kg/1 szt. jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 120 |  |  |
| 34 | **Pieczarki świeże** - grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn. Psalliota), dostarczane w stanie świeżym z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 – 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa: kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy, centralnie lekko brązowawy, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, sortowane o zbliżonej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 65 |  |  |
| 35 | **Pietruszka korzeń bez naci** - sortowane o jednakowej wielkości w granicach 10-15 cm długości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe od 5 do 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 230 |  |  |
| 36 | **Pietruszka nać świeża** - barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zapach świeży, długość łodygi do 8 cm, bez uszkodzeń, bez zmian mikrobiologicznych, pakowana w pęczki o wadze 0,10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | pęczek | 200 |  |  |
| 37 | **Pomarańcza**- sortowana, waga 150-200 g/1 szt., zgodnie z normą PN/R-75514, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, produkt powinien spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1799/2001 z dnia 12 września 2001 r. ustanawiające normy handlowe dla owoców cytrusowych. | kg | 200 |  |  |
| 38 | **Pomidor** - jadalne do bezpośredniego spożycia, kształt okrągły, sortowany o wadze 150-170 g, czerwony, twardy, nieuszkodzony, smak i zapach typowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, pakowany w skrzynki o wadze 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 700 |  |  |
| 39 | **Por typu sałatkowego** - długość 40-50 cm, średnica 2-5 cm, wydatne długie cienkie zgrubienie cebulowe, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiony, pakowany w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 160 |  |  |
| 40 | **Rzodkiewki** - zgrubienie kuliste o średnicy 35-45 mm, czerwone, bardzo gładkie, intensywnie wybarwione, błyszczące, po umyciu długo zachowujące połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie białe, niezarobaczywione, ulistnienie do 1 cm, mocno osadzone, pęczek 0,5 kg, pakowane w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | pęczek | 250 |  |  |
| 41 | **Sałata lodowa** - kolor zielony, waga główki 300g-500g /1 szt. nie uszkodzone liście, bez zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w skrzynie, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 15 |  |  |
| 42 | **Sałata zielona masłowa** - kolor zielony, waga główki 100-150 g/1 szt. nie uszkodzone liście, bez zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w skrzynie, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 30 |  |  |
| 43 | **Seler korzeniowy** - sortowany o jednakowej wielkości w granicach 8-10 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 230 |  |  |
| 44 | **Szczypiorek** - barwa zielona, o długich liściach, niezwiędnięty, zapach świeży, długość łodygi do 30 cm, bez uszkodzeń, bez zmian mikrobiologicznych, pakowany w pęczki o wadze 0,50 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | pęczek | 200 |  |  |
| 45 | **Truskawka** - jędrne czerwone dojrzałe owoce, słodkie, aromatyczne owoce z zielonymi szypułkami bez oznak zepsucia i gnicia, nie poduszone, pakowane w kobiałkach po 2 kg | kg | 220 |  |  |
| 46 | **Winogrona białe stołowe** - owoce w kolorze żółtym czasami w zielonym, o średnicy 1,5-2 cm, kształt owoców kulisty, owalny, lekko spłaszczony, świeże winogrona muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień | kg | 15 |  |  |
| 47 | **Winogrona ciemne stołowe**- owoce w kolorze od czerwonego do niebieskofioletowego, kształt owoców kulisty, owalny, lekko spłaszczony, świeże winogrona muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień | kg | 10 |  |  |
| 48 | **Wiśnie** – owoce Kuliste ok. 1,5 cm średnicy, czerwone, czerwonoczarne lub żółte, kwaśne lub słodkie pestkowce, świeże wiśnie muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień | kg | 40 |  |  |
| 49 | **Włoszczyzna młoda** – pęczki świeżej marchwi, selera korzeniowego, pora i korzenia pietruszki z nacią o wadze min. 750 g, realizacja dostaw w terminie 01.07 – 31.08, , bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, | kg | 15 |  |  |
| 50 | **Ziemniaki jadalne wczesne** - (odmiana Irga lub Irys), realizacja dostaw w terminie 01.07 – 31.08, kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15-30 kg, zgodne z normą PN-75/R-74453, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | kg | 300 |  |  |
| 51 | **Ziemniaki jadalne późne** - kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12 cm średnicy, odmiana żółta, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, odmiana typu Irys lub równoważna | kg | 5000 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, świeże, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

**Cena brutto: ……………………….. PLN**

**………………………………………………………………………………………**

(cena brutto słownie)

miejscowość………………………………. dnia ..........................

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby*

*upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*