

Zadanie 1 – Przyprawy

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Przyprawa do drobiu - 18 kg								
2.	Przyprawa do mięsa - 42 kg								
3.	Przyprawa do ryb - 10 kg								
4.	Przyprawa do zup - 200 kg								
5.	Żelatyna wieprzowa - 20 kg								
6.	Przyprawa w płynie - 245 l								
7.	Liście laurowe – 7,5 kg								
8.	Majeranek – 7,5 kg								
9.	Pieprz czarny mielony – 37 kg								
10.	Pieprz ziołowy – 35 kg								
11.	Ziele angielskie – 11,5 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Dotyczy punktu 1 – 5, 7 - 11 – opakowania 500 g inne niż szklane.

Dotyczy punktu 6 – opakowanie 1 l inne niż szklane.

Zadanie 2 - Sosy

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sos pieczeniowy ciemny - 14 kg								
2.	Sos węgierski - 8 kg								
3.	Sos grzybowy - 26 kg								
4.	Sos Naponi - 8 kg								
5.	Sos z zielonym pieprzem - 6 kg								
6.	Sos sałatkowy ogrodowy - 19 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Opakowania 500 g.

Zadanie 3 - Desery

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Budyń śmietankowy - 21 kg								
2.	Budyń waniliowy - 20 kg								
3.	Kisiel wiśniowy - 26 kg								
4.	Galaretka wiśniowa – proszek - 5 kg								
5.	Galaretka cytrynowa – proszek - 11 kg								
6.	Galaretka pomarańczowa - proszek - 11 kg								
7.	Napój jabłkowy – proszek - 50 kg								
8.	Napój pomarańczowy – proszek - 70 kg								
9.	Napój brzoskwiniowy – proszek - 70 kg								
10.	Napój wiśniowy – proszek - 70 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Opakowania 1 kg.

Zadanie 4 - Cukier

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Cukier:								
	a) opakowanie 1 kg – 1 125 kg								
	b) opakowanie 25 kg – 3 375 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

Zadanie 5 – Produkty konserwowane

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Koncentrat pomidorowy 30% op. 900 g – 729,9 kg								
2.	Groszek konserwowy:								
	a) opakowanie 200 g - 30 kg								
	b) opakowanie 400 g - 160 kg								
3.	Kukurydza konserwowa:								
	a) opakowanie 200 g - 30 kg								
	b) opakowanie 400 g - 112 kg								
4.	Chrzan op. 200 g – 91,2 kg								
5.	Koncentrat burakowy op. 200 g - 7 kg								
6.	Brzoskwinie konserwowe op. 820 g – 66,42 kg								
7.	Ananasy konserwowe op. 565 g – 67,235 kg								
8.	Ogórki konserwowe op. 900 g – 105,3 kg								
9.	Oliwki drylowane (zielone i czarne) op. 330 g – 3,3 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia za wyjątkiem poz. 4 (chrzan) w momencie dostawy minimum 1 miesiąc terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 6 – Dodatki do potraw.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Musztarda op. 500 g – 25 kg								
2.	Ketchup gastronomiczny:								
	a) opakowanie 500 g - 10 kg								
	b) opakowanie 1 000 g - 17 kg								
3.	Ocet op. 0,5 l - 190 l								
4.	Majonez gastronomiczny:								
	a) opakowanie 430 g – 43,43 kg								
	b) opakowanie 620 g – 56,42 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Opakowanie inne niż szklane za wyjątkiem poz. 4.

Zadanie 7 – Produkty sypkie.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sól jodowana op. 1 kg – 1 100 kg								
2.	Sól do przetworów op. 1 kg - 460 kg								
3.	Mąka zamojska (typ 450), wymagania: zawartość w 100 g – białko od 9,5 g do 10 g, węglowodany od 72 g do 75 g								
	a) opakowanie 1 kg - 900 kg								
	b) opakowanie 4 kg – 3 000 kg								
4.	Mąka ziemniaczana op. 500 g – 121 kg								
5.	Kasza jęczmienna:								
	a) opakowanie 1 kg - 200 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 600 kg								
6.	Kasza gryczana:								
	a) opakowanie 1 kg - 200 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 700 kg								
7.	Kasza manna:								
	a) opakowanie 1 kg - 200 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 550 kg								
8.	Płatki jęczmienne:								
	a) opakowanie 1 kg - 30 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 200 kg								
9.	Płatki owsiane:								
	a) opakowanie 1 kg - 70 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 350 kg								
10.	Płatki kukurydziane op. 1 kg – 150 kg								
11.	Ryż:								

	a) opakowanie 1 kg - 500 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 1 800 kg								
					RAZEM:				

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 8 – Produkty pozostałe.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Kakao naturalne ciemne op. 100 g - 28 kg								
2.	Kwasek cytrynowy op. 500 g - 47 kg								
3.	Rodzynki op. 100 g - 23 kg								
4.	Soda op. 100 g – 1,1 kg								
5.	Krem Tiramisu op. 150 g – 8,55 kg								
6.	Wiórka kokosowe op. 100 g - 12 kg								
7.	Proszek do pieczenia op. 18 g – 9,9 kg								
8.	Cukier waniliowy op. 16 g – 13,28 kg								
9.	Śliwki suszone kalifornijskie op. 200 g - 1,8 kg								
10.	Drożdże piekarnicze op. 100 g - 8 kg								
11.	Delicje o smaku pomarańczowym op. 150 g – 6 kg								
12.	Biszkopty okrągłe op. 120 g – 3,96 kg								
13.	Amoniak op. 20 g - 1 kg								
14.	Cukier puder op. 500 g - 35 kg								
15.	Mak op. 250 g – 10,5 kg								
16.	Mleko w proszku op. 400 g – 4 kg								
17.	Orzechy włoskie op. 150 g – 15 kg								
18.	Krakersy imprezki prostokątne op. 100 g – 1 kg								
19.	Zupa pieczarkowa op. 500 g – 16 kg								
20.	Aromaty do ciast:								
	a) wanilia 10 g - 70 szt.								

b) rum 10 g - 50 szt.								
c) migdał 10 g - 50 szt.								
d) arak 10 g – 100 szt.								
				RAZEM:				

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia za wyjątkiem poz. 11 (Delicje o smaku pomarańczowym) w momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia oraz poz. 10 (Drożdże piekarnicze) w momencie dostawy minimum 10 dni terminu przydatności do spożycia.

Zadanie 9 – Makarony

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Makaron nitka:								
	a) opakowanie 1 kg - 360 kg								
	b) opakowanie 5 kg – 500 kg								
2.	Makaron świderk:								
	a) opakowanie 1 kg - 400 kg								
	b) opakowanie 5 kg - 1 000 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Czas gotowania makaronu od 5 do 10 min. bez efektu sklejania się.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

Zadanie 10 - Kawa

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Kawa naturalna palona mielona op. 250 g - 44 kg								
2.	Kawa naturalna rozpuszczalna op. 200 g - 12 kg								
3.	Kawa cappucino op. 100 g – 2,5 kg								
4.	Kawa zbożowa op. 1 kg - 590 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

Zadanie 11 - Herbata

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Herbata „Lipton” Expres op. 100 g, przeznaczona do sprzedaży konsumenckiej - 10 kg								
2.	Herbata granulowana 100 g - 185 kg								
RAZEM:									

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

Zadanie 12 – Woda mineralna.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Woda mineralna gazowana 1,5 l - 250 szt.								
2.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l - 220 szt.								
3.	Woda mineralna gazowana 0,5 l - 500 szt.								
4.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l - 700 szt.								
RAZEM:									

Niskozmineralizowana, odpowiednia dla diety ubogiej w sód o zawartości kationów:

- wapń od 46 do 48,1 mg/l
 - magnez od 20 do 20,7 mg/l
 - sód od 18 do 18,7 mg/l
 - potas od 1 do 1,2 mg/l
- Opakowanie inne niż szklane.

Termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

Zadanie 13 - Soki

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sok czarna porzeczka 1 l - 30 szt.								
2.	Sos grejfrutowy 1 l - 30 szt.								
3.	Sok jabłkowy 1 l - 140 szt.								
4.	Sok pomarańczowy 1 l - 140 szt.								
5.	Sok wieloowocowy 1 l - 80 szt.								
RAZEM:									

Zawartość owoców w soku – minimum 25%.

Opakowanie inne niż szklane.

Termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

Zadanie 14 – Napoje gazowane i niegazowane.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto za jedno opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedno opakowanie	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Coca Cola 0,5 l - 210 szt.								
2.	Nestea brzoskwiniowa 0,5 l - 120 szt.								
3.	Nestea cytrynowa 0,5 l - 140 szt.								
4.	Sprite 0,5 l - 60 szt.								
RAZEM:									

Zawartość w 100 ml:

- cukry od 10 do 11 g

- sól 0 g

- kwasy tłuszczowe nasycone 0 g

Opakowanie inne niż szklane.

Termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

Zadanie 15 – Kielbasa parówkowa, parówki.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jeden kilogram	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Parówki cielece w folii	1 050 kg							
2.	Kielbasa parówkowa wieprzowa	750 kg							
RAZEM:									

Dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godz. 7.30 – 9.00 z zachowaniem terminów przydatności do spożycia minimum 7 dni.

Zadanie 16 – Mięso drobiowe.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jeden kilogram	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Kurczaki mrożone	6 500 kg							
2.	Filety z kurczaka mrożone	3 200 kg							
3.	Filety z indyka świeży	25 kg							
4.	Udko z kurczaka mrożone	850 kg							
RAZEM:									

Dostawy dwa razy w tygodniu w godz. 7.30 – 9.00 z zachowaniem terminów przydatności do spożycia (poz. 1, 2, 4 minimum 3 miesiące, poz. 3 minimum 48 godz.).

Zadanie 17 – Wędliny drobiowe.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (za jeden kilogram	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Baleron drobiowy	50 kg							
2.	Szynka drobiowa	500 kg							
RAZEM:									

Dostawy dwa razy w tygodniu w godz. 7.30 – 9.00 z zachowaniem terminów przydatności do spożycia minimum 2 tygodnie.

Zadanie 18 - Jaja.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto za jedną szt.	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jedną szt.	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Jaja kurze klasa 1A	74 000 szt.							
RAZEM:									

Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy 20 dni.

Wymagane badanie laboratoryjne na obecność pałeczek Salmonelli.

Dostawy własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno – epidemiologicznymi.

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

Zadanie 19 – Tłuszcze.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za jeden kilogram	Łączna cena netto	Łączna cena brutto	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Margaryna bielska (op. Kostka 250g)	1 350 kg							
2.	Olej uniwersalny (op. 1 l)	200 l							
3.	Olej uniwersalny (op. 3 l)	1 200 l							
4.	Olej słonecznikowy (op. 1 l)	600 l							
					RAZEM:				

Kupujący będzie określał terminy dostaw odrębnymi zamówieniami na piśmie, określając asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy na 5 dni wcześniej przed terminem dostawy.

Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy jeden miesiąc.

Wymagane opakowanie inne niż szkalne poz. 2, 3.