***Załącznik nr 4***

**Specyfikacja asortymentu – artykuły spożywcze**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Herbata czarna ekspresowa Lipton (600x2g) zapakowana w kopertki | op. | 60 |  |  |
| **2** | Herbata ekspresowa owocowa Lipton – owoce leśne (20x1,8g) (36g) | op. | 100 |  |  |
| **3** | Herbata ekspresowa mięta Herbapol (25x1,8g) (45g) | op. | 12 |  |  |
| **4** | Herbata ekspresowa owocowa Lipton- malina i truskawka (20x1,8g) (36g) | op. | 100 |  |  |
| **5** | Herbata ekspresowa owocowa Lipton- malina i marakuja (20x1,8g) (36g) | op. | 100 |  |  |
| **6** | Herbata ekspresowa zielona Lipton malina i granat (20x1,4g) (28g) | op. | 3 |  |  |
| **7** | Herbata ekspresowa zielona Lipton (20x1,4) (28g) | op. | 6 |  |  |
| **8** | Kawa rozpuszczalna Jacobs Cronat Gold (200g) | op. | 120 |  |  |
| **9** | Kawa mielona MK Cafe Feelings (250g) | op. | 25 |  |  |
| **10** | Śmietanka do kawy Łaciata (10x10g) o zawartości 10% tłuszczu | op. | 1500 |  |  |
| **11** | Sok pomarańczowy Cappy w szklanej butelce (250 ml butelka) | but. | 300 |  |  |
| **12** | Sok jabłkowy Cappy w szklanej butelce (250 ml butelka) | but. | 300 |  |  |
| **13** | Sok Costa pomarańcza 2l | szt. | 200 |  |  |
| **14** | Sok Costa jabłko 2l | szt. | 200 |  |  |
| **15** | Sok Costa czarna porzeczka 2l | szt. | 200 |  |  |
| **16** | Sok Costa multiwitamina 2l | szt. | 200 |  |  |
| **17** | Fanta w butelce (250ml) | szt. | 150 |  |  |
| **18** | Sprite w butelce (250ml) | szt. | 150 |  |  |
| **19** | Coca cola w szklanej butelce (250ml) | szt. | 600 |  |  |
| **20** | Coca cola w plastikowej butelce (500ml) | szt. | 600 |  |  |
| **21** | Cok jabłkowy Cappy w szklanej butelce (250 ml butelka) | but. | 300 |  |  |
| **22** | Woda mineralna Cisowianka gazowana (0,5 litra) (plastikowa butelka) | but. | 1000 |  |  |
| **23** | Woda mineralna Cisowianka niegazowana (0,5 litra) (plastikowa butelka) | but. | 1000 |  |  |
| **24** | Woda mineralna Cisowianka gazowana (0,33 litra) (szklana butelka) | but. | 1500 |  |  |
| **25** | Syrop malinowy Herbapol (420 ml) | szt. | 20 |  |  |
| **26** | Paluszki z sezamem Lajkonik (150g) | op. | 20 |  |  |
| **27** | Orzeszki ziemne (bez soli) Helio (200g) | op. | 15 |  |  |
| **28** | Rodzynki sułtańskie Helio (100g) | op. | 30 |  |  |
| **29** | Ciastka owsiane Tago de Lux (210g) | op. | 10 |  |  |
| **30** | Ciastka owsiane z żurawiną Sante (135g) | op. | 10 |  |  |
| **31** | Ciastka zbożowe z orzechami i miodem Belvita (300g) | op. | 20 |  |  |
| **32** | Ciastka zbożowe z musli z owocami Belvita (300g) | op. | 20 |  |  |
| **33** | Ciastka Łakotki | op. | 20 |  |  |
| **34** | Delicje różne rodzaje 294g | Op. | 20 |  |  |
| **35** | Miód sztuczny Huzar 370g | szt. | 6 |  |  |
| **36** | Chipsy lays różne rodzaje 140g | op. | 22 |  |  |
| **37** | Cukierki wawel różne rodzaje | kg | 20 |  |  |
| **38** | Sos sojowy 623ml | but. | 10 |  |  |
| **39** | Nutella 600g | szt. | 40 |  |  |
| **40** | Wiórki kokosowe 200g | op. | 50 |  |  |
| **41** | Cukier waniliow dr. Oetker 8g | szt. | 400 |  |  |
| **42** | Proszek do pieczenia dr. Oetker 30g | szt. | 300 |  |  |
| **43** | Budyń różne rodzaje dr. Oetker 40g | szt. | 300 |  |  |
| **44** | Aromat pomarańczowy dr. Oetker 9ml | szt. | 200 |  |  |
| **45** | Aromat cytrynowy dr. Oetker 9ml | szt. | 150 |  |  |
| **46** | Aromat rumowy dr. Oetker 9ml | szt. | 120 |  |  |
| **47** | Kakao deco morreno 150g | szt. | 50 |  |  |
| **48** | Cukier diamant | kg | 450 |  |  |
| **49** | Cukier puder diamant | kg | 200 |  |  |
| **50** | Kisiel truskawkowy dr. Oetker | szt. | 50 |  |  |
| **51** | Galaretki różne rodzaje dr. Oetker | szt. | 100 |  |  |
| **52** | Drożdże świeże 100g | szt. | 25 |  |  |
| **53** | Siemie lniane bakalland 200g | op. | 10 |  |  |
| **54** | Mąka kokosowa Melvit | kg | 3 |  |  |
| **55** | Żurek od bajorka 500ml butelka | but. | 400 |  |  |
| **56** | Makaron ryżowy House of Asia 200g | szt. | 20 |  |  |
| **57** | Imbir Kamis 15g | op. | 6 |  |  |
| **58** | Oregano kamis 10g | op. | 50 |  |  |
| **59** | Goździki kamis 10g | op. | 10 |  |  |
| **60** | Cynamon Kamis 15g | op. | 15 |  |  |
| **61** | Przyprawa do piernika prymat 20g | op. | 25 |  |  |
| **62** | Amoniak Appetita 30g | op. | 10 |  |  |
| **63** | Curry kamis 20g | op. | 10 |  |  |
| **64** | Gałka muszkatołowa Kamis 20g | op. | 8 |  |  |
| **65** | Czosnek granulowany kamis 20g | op. | 35 |  |  |
| **66** | Bazylia kamis 10g | op. | 20 |  |  |
| **67** | Makaron bezglutenowy Bezgluten 250g | kg | 4 |  |  |
| **68** | Mąka pszenna poznańska złote młyny | kg | 500 |  |  |
| **69** | Skrobia ziemniaczana PPZ | kg | 300 |  |  |
| **70** | Kasza perłowa jęczmienna szczytno | kg | 250 |  |  |
| **71** | Ryż Sonko | kg | 250 |  |  |
| **72** | Mąka krupczatka Polskie młyny | kg | 150 |  |  |
| **73** | Makaron świderki lubella | kg | 3 |  |  |
| **74** | Makaron nitki czaniecki 250g | op. | 300 |  |  |
| **75** | Makaron łazanki czaniecki 250g | op. | 200 |  |  |
| **76** | Makaron tortellini Melissa 250g | szt. | 40 |  |  |
| **77** | Olej kujawski 3l | szt. | 350 |  |  |
| **78** | Koncentrat pomidorowy pudliszki 960g słoik | szt. | 80 |  |  |
| **79** | Dżem truskawkowy łowicz 280g słoik | szt. | 400 |  |  |
| **80** | Pomidory suszone Rolinik 250g słoik | szt. | 200 |  |  |
| **81** | Chrzan tarty krakus 190g słoik | szt. | 20 |  |  |
| **82** | Musztarda stołowa roleski 900g słoik | szt. | 100 |  |  |
| **83** | Ocet spirytusowy Rolnik 500ml butelka | szt. | 200 |  |  |
| **84** | Ketchup pudliszki łagodny 410g | szt. | 100 |  |  |
| **85** | Ketchup pudliszki pikantny 410g | szt. | 50 |  |  |
| **86** | Sól kujawska jodowana | kg | 60 |  |  |
| **87** | Pieprz czarny mielony kamis 2og | op. | 200 |  |  |
| **88** | Pieprz ziołowy kamis 20g | op. | 200 |  |  |
| **89** | Papryka słodka kamis 20g | op. | 200 |  |  |
| **90** | Papryka ostra kamis 20g | op. | 200 |  |  |
| **91** | Majeranek kamis 8g | op. | 200 |  |  |
| **92** | Ziele angielskie kamis 40g | op. | 200 |  |  |
| **93** | Liść laurowy kamis 40g | op. | 200 |  |  |
| **94** | Lubczyk kamis 8g | op. | 200 |  |  |
| **95** | Ziarenka smaku winiary 200g | szt. | 350 |  |  |
| **96** | Przyprawa gyros kamis 30g | op. | 10 |  |  |
| **97** | Maggi Winiary 960 g | but. | 70 |  |  |
| **98** | Woda mineralna Cisowianka gazowana (1,5 litra) (plastikowa butelka) | but. | 100 |  |  |
| **99** | Woda mineralna Cisowianka niegazowana (1,5 litra) (plastikowa butelka) | but. | 200 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 5***

**Specyfikacja asortymentu – drób**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Ćwiartki z kurczaka | kg | 90 |  |  |
| **2** | Filet z kurczaka | kg | 300 |  |  |
| **3** | Pałki z kurczaka | kg | 40 |  |  |
| **4** | Porcje rosołowe z kurczaka | kg | 700 |  |  |
| **5** | Serca z kurczaka | kg | 60 |  |  |
| **6** | Wątróbka drobiowa z kurczaka | kg | 80 |  |  |
| **7** | Żołądki drobiowe z kurczaka | kg | 50 |  |  |
| **8** | Skrzydła drobiowe | kg | 200 |  |  |
| **9** | Filet z kaczki | kg | 30 |  |  |
| **10** | Udka z kaczki | kg | 20 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 6***

**Specyfikacja asortymentu – jajka**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Jaja kurze -klasa wagowa M, klasa jakości A naświetlane | szt. | 2300 |  |  |
| **2** | Jaja kurze klasa wagowa L, klasa jakości A naświetlane | szt. | 4000 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 7***

**Specyfikacja asortymentu – mięso i potrawy mięsne**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Baleron gotowany min 84% mięsa wieprzowego, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej. | kg | 5 |  |  |
| **2** | Blok tostowy z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobnionego ,skład min.45% mięsa wieprzowego. | kg | 90 |  |  |
| **3** | Boczek wędzony (min45% mięsa wieprzowego, bez żeberek, wędzony parzony, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała) | kg | 200 |  |  |
| **4** | Franfuterki–zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobnione, krótkie kiełbaski wielkości około 78gr w osłonkach naturalnych, barwa różowa do czerwonej, surowce równomiernie rozłożone. | kg | 50 |  |  |
| **5** | Golonko prasowane –produkt blokowy grubo rozdrobniony z mięsa wieprzowego i przypraw. Charakterystyczny smak szynki z konserwy w postaci grubych batonów min. 30-40 cm i średnicy ok.100mm. | kg | 30 |  |  |
| **6** | Karkówka wieprzowa b/k –mięso świeże , nie mrożone. | kg | 150 |  |  |
| **7.** | Kiełbasa biała z mięsa wieprzowego , nie wędzona ,parzona średnio rozdrobniona, nietrwała w osłonce z jelita naturalnego ,min 82% mięsa wieprzowego. | kg | 25 |  |  |
| **8** | Kiełbasa kanapkowa | kg | 25 |  |  |
| **9** | Kiełbasa kminkowa –kiełbasa grubo rozdrobniona, z widocznymi ziarnami kminku, wyrób wieprzowo -wołowy wędzono-parzony | kg | 15 |  |  |
| **10** | Kiełbasa mortadela,min.80% zawartości mięsa, drobno rozdrobniona , barwa jasnoróżowa | kg | 90 |  |  |
| **11** | Kiełbasa rożnowa–zawartość mięsa nie mniej niż 75% średnio rozdrobniona wędzona, parzona, batony ok. 200-250gr w osłonkach naturalnych, barwa jasnobrązowa. | kg | 60 |  |  |
| **12** | Kiełbasa podwawelska z mięsa wieprzowego, rodnio rozdrobniona, peklowana, parzona, wędzona w osłonce naturalnej. | kg | 80 |  |  |
| **13** | Kiełbasa mielonka prasowana wieprzowa –produkt z grupy mielonek, parzony, średnio rozdrobniony na bazie mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach dużych lub średnich | kg | 100 |  |  |
| **14** | Kiełbasa szynkowa wieprzowa z mięsa chudego w osłonce sztucznej, grubo rozdrobniona. Barwa na przekroju od jasno do ciemnoróżowej, min.85% mięsa wieprzowego. | kg | 80 |  |  |
| **15** | Kiełbasa śląska -wyrób czysto wieprzowy wędzony parzony, średnio rozdrobniony, w jelita odkręcane, tworzą zwoje. | kg | 500 |  |  |
| **16** | Kości wędzone ze schabu lub karczku | kg | 50 |  |  |
| **17** | Krupniok o dł15-18 cm , grubości około 5 cm w jelicie wieprzowym, parzonym ,barwa od szarobrązowej do ciemnobrązowej, konsystencja jednolita, barwa farszu od brązowej do ciemnobrązowej. | kg | 150 |  |  |
| **18** | Łopatka wieprzowa b/k, barwa jasna, bez skóry z niewielką ilością tłuszczu | kg | 470 |  |  |
| **19** | Ozory wieprzowe | kg | 20 |  |  |
| **20** | Parówka gruba zawartość mięsa min.76% mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego, wieprzowina homogenizowana w osłonce z jelita naturalnego, drobno rozdrobniona ,dość ścisła, kolor różowy, wielkość ok. 100G | kg | 70 |  |  |
| **21** | Pasztetowa wędzona extra z mięsa oraz z podrobów wieprzowych, konsystencja ścisła ,zawartość mięsa min 41% wędzona, barwa szaro –brązowa. | kg | 70 |  |  |
| **22** | Pasztet zapiekany wieprzowy w blaszce forma prostokątna ,barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła ,skład mięso wieprzowe skórki ,przyprawy | kg | 10 |  |  |
| **23** | Podgardle wędzone | kg | 300 |  |  |
| **24** | Polędwica drobiowa ,zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70%,wyrób w osłonce barierowej sztucznej, dł. Batonu około 20 cm i średnicy około 5 cm, barwa jasno różowa ,lekko wilgotna , soczysta | kg | 15 |  |  |
| **25** | Polędwica sopocka –zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, parzony o powierzchni czystej, barwa powierzchni czystej i suchej , barwa złoto-pomarańczowa, produkt soczysty, kruchy, lekko wilgotny po przekroju, niedopuszczalny wyciek soku | kg | 30 |  |  |
| **26** | Salami , zapach charakterystyczny dla danego wyrobu np.. pieprzu , cebuli , ziół prowansalskich, papryki, konsystencja dość krucha średnio rozdrobniona z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego, struktura dość ścisła, zwarta , nierozpadająca się. Barwa naturalna dla mięsa peklowanego od biało różowej do ciemnoczerwonej. | kg | 20 |  |  |
| **27** | Salceson ozorkowy, krwisty z podrobów wieprzowych, parzony z udziałem przypraw, w pęcherzach żołądkowych, po przekroju widoczna kostka ozorów, konsystencja miękka, plastyczna, smak goździkowy. | kg | 20 |  |  |
| **28** | Schab pieczony ,wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu , parzona, posypana na powierzchni przyprawami , soczysta, krucha, barwa jasno brązowa do brązowawej, min. mięsa wieprzowego 78%. | kg | 20 |  |  |
| **29** | Schab b/k , kształt charakterystyczny –owal, barwa mięsa charakterystyczna dla schabu, kolor szary, konsystencja ścisła, zwięzła. | kg | 470 |  |  |
| **30** | Słonina świeża , bez skóry, w płatach | kg | 100 |  |  |
| **31** | Słonina wędzona | kg | 60 |  |  |
| **32** | Szynka wiejska -wędzonka wieprzowa z małą zawartością okrywy tłuszczowej, wędzona oraz parzona, wiązana sznurkiem, barwa produktu złocistego. | kg | 12 |  |  |
| **33** | Szynka krucha( mięso wieprzowe min.80%,wędzona parzona, z małą ilością tłuszczu z wyczuwalnym smakiem wędzenia ) | kg | 12 |  |  |
| **34** | Mięso wołowe(udziec wołowy)-barwa mięsa intensywnie czerwona, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, nie mrożone | kg | 90 |  |  |
| **35** | Żeberka –pasy pokryte min.1 cm warstwą mięsa , bez mostka , pocięte w pasy o szer. 10 cm bez tłuszczu | kg | 200 |  |  |
| **36** | Kiełbasa krakowska sucha-powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku, przekrój poprzeczny z widocznymi kawałkami mięsa otoczonymi farszem, w kolorze od jasno do ciemnoróżowego, waga około 0,7kg | kg | 15 |  |  |
| **37** | Golonka górna surowa ze skórą i kością | kg | 40 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 8***

**Specyfikacja asortymentu – mleko i wyroby mleczarskie**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Jogurt naturalny 370g - np. Zott równoważne | szt | 50 |  |  |
| **2** | Majonez np. Kielecki , Winiary500 ml lub równoważne | szt | 120 |  |  |
| **3** | Margaryna mleczna 250g np. z Kruszwicy lub równoważne | szt.  kg | 400  100 |  |  |
| **4** | Masło extra 200g 82% Mlekovita | szt.  kg | 350  70 |  |  |
| **5** | Mleko 3,2% karton 1l np. Łaciate, Zambrowskie lub równoważne | l | 800 |  |  |
| **6** | Ser biały półtłusty w wiaderkach 1kg na sernik- Mój Ulubiony- Wieluń | kg | 300 |  |  |
| **7** | Mleko sojowe 1l-Natumi, | l | 30 |  |  |
| **8** | Ser camembert 120g – np. Turek, lub równoważne | szt. | 110 |  |  |
| **9** | Ser falvita sałatkowy 270g np. Mlekovita lub równoważne | szt. | 100 |  |  |
| **10** | Serek topiony 50g Sertop lub równoważne– różne smaki | szt. | 300 |  |  |
| **11** | Ser żółty – Gouda, Mlekpol,150g | kg | 100 |  |  |
| **12** | Ser żółty wędzony –Mlekpol, lub równoważnie – 150g | szt. | 90 |  |  |
| **13** | Mleko bez laktozy 3,2% 1l – Piątnica | l | 15 |  |  |
| **14** | Margaryna Smakowita 450g | szt. | 1000 |  |  |
| **15** | Ser Lazur 100g lub równoważne | szt. | 70 |  |  |
| **16** | Ser Maasdamer Hochland 135g lub równoważne | szt. | 90 |  |  |
| **17** | Ser salami 150g- Mlekpol lub równoważne | kg | 50 |  |  |
| **18** | Ser parmezan tarty 100g | szt | 10 |  |  |
| **19** | Mozzarella w zalewie kulka Mlekovita lub równoważne | kg | 5 |  |  |
| **20** | Ser żółty Radamer 150g- Mlekovita, Mlekpol, Spomlek, Światowid lub równoważne | szt | 40 |  |  |
| **21** | Ser królewski 135g- Sierpc, lub równoważne | szt | 40 |  |  |
| **22** | Ser z pieprzem Mlekovita lub równoważne 150g | szt | 40 |  |  |
| **23** | Ser z ziołami 150g- Mlekovita | szt | 40 |  |  |
| **24** | Rolada ustrzycka - Mlekovita 150g | szt | 40 |  |  |
| **25** | Ser żółty edamski 150g- Mlekovita lub równoważne | szt | 50 |  |  |
| **26** | Ser żółty podlaski 150g- Mlekovita lub równoważne | szt | 30 |  |  |
| **27** | Ser żółty rycki 135g – Ryki lub równoważne | kg | 10 |  |  |
| **28** | Ser żółty włoszczowski 135g – Włoszczowa lub równoważne | kg | 10 |  |  |
| **29** | Ser kozi 160g Światowid, | kg | 5 |  |  |
| **30** | Śmietana spray 250g - Dr Oetker lub równoważne | szt. | 60 |  |  |
| **31** | Śmietana sojowa Dream and Joya | szt. | 10 |  |  |
| **32** | Śmietana 30% - zott 200g lub równoważne | szt. | 700 |  |  |
| **33** | Śmietana 18% 400g – Piątnica lub równoważne | szt. | 100 |  |  |
| **34** | Śmietana 12% - 400g Piątnica lub równoważne | szt. | 50 |  |  |
| **35** | Jogurt owocowy jogobella brzoskwiniowa 330g | szt. | 60 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 9***

**Specyfikacja asortymentu – mrożonki**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Włoszczyzna wieloskładnikowa – paski ( w paczkach 2,5kg) Hortex lub równoważnie | Szt | 25 |  |  |
| **2** | Szpinak brykiety w paczkach 450g hortex | kg | 100 |  |  |
| **3** | Lody Waniliowe Grycan | l | 40 |  |  |
| **4** | Lody Czekoladowe Grycan | l | 40 |  |  |
| **5** | Lody truskawkowe Grycan | l | 40 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 10***

**Specyfikacja asortymentu – pieczywo**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Bułka tarta | kg | 40 |  |  |
| **2** | Bułka pszenna duża 100g | Szt | 20000 |  |  |
| **3** | Chleb mieszany 1000g | Szt | 4000 |  |  |
| **4** | Chleb żytni 500g | Szt | 80 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 11***

**Specyfikacja asortymentu – wyroby cukiernicze**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Drożdżówka 80g – różne smaki | Szt | 3000 |  |  |
| **2** | Pączek z nadzieniem | Szt | 500 |  |  |
| **3** | Mak | Kg | 7 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 12***

**Specyfikacja asortymentu – ryby**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Filet z miruny bez skóry(jednokrotnie glazurowany) | kg | 500 |  |  |
| **2** | Filet z mintaja (jednokrotnie glazurowany) | kg | 30 |  |  |
| **3** | Paprykarz szczeciński 300g Grall | szt. | 600 |  |  |
| **4** | Śledź matias we wiaderku 800g/ 400g bez zalewy | kg | 80 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.

***Załącznik nr 13***

**Specyfikacja asortymentu – warzywa i owoce**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **j.m.** | **ilość** | **Cena brutto za j.m.** | **Wartość brutto ogółem** |
| **1** | Arbuz | kg | 45 |  |  |
| **2** | Banan | Kg | 20 |  |  |
| **3.** | Botwinka (min 3 szt. w pęczku), średnica buraka nie mniejsza niż 6 cm, liście wraz z łodygami nie krótsze jak 20 cm | szt. | 40 |  |  |
| **4** | Burak czerwony o średnicy nie mniejszej jak 7 cm | kg | 320 |  |  |
| **5** | Cebula | kg | 260 |  |  |
| **6** | Czosnek | szt. | 300 |  |  |
| **7** | Jabłko: szara reneta średnica nie mniejsza jak 7 cm | kg | 150 |  |  |
| **8** | Jabłko: champion, szara reneta średnica nie mniejsza jak 7 cm | Kg | 150 |  |  |
| **9** | Kalafior świeży nie mniejszy niż 15 cm średnicy | szt. | 30 |  |  |
| **10** | Kalarepa (min 3 szt. w pęczku) średnica korzenia nie mniejsza jak 6 cm, liście wraz z łodygami nie krótsze jak 20 cm | szt. | 10 |  |  |
| **11** | Kapusta biała | kg | 90 |  |  |
| **12** | Kapusta czerwona | kg | 300 |  |  |
| **13** | Kapusta kiszona (w wiadrach 5 kg) | kg | 750 |  |  |
| **14** | Kapusta pekińska | szt. | 20 |  |  |
| **15** | Mięta w doniczce | szt. | 30 |  |  |
| **16** | Koperek zielony: długość nie mniejsza jak 25 cm | szt. | 200 |  |  |
| **17** | Mandarynka | kg | 50 |  |  |
| **18** | Marchew | kg | 450 |  |  |
| **19** | Ogórek kiszony(w wiaderkach 3kg) | kg | 300 |  |  |
| **20** | Ogórek zielony | kg | 170 |  |  |
| **21** | Papryka czerwona | kg | 90 |  |  |
| **22** | Papryka żółta | kg | 10 |  |  |
| **23** | Papryka zielona | kg | 10 |  |  |
| **24** | Pieczarka | kg | 100 |  |  |
| **25** | Pietruszka korzeń | kg | 200 |  |  |
| **26** | Pomarańcza | kg | 20 |  |  |
| **27** | Pietruszka zielona: długość nie mniejsza jak 25 cm | szt. | 150 |  |  |
| **28** | Pomidory | kg | 300 |  |  |
| **29** | Pomidorki koktajlowe 500g | op | 30 |  |  |
| **30** | Por | kg | 30 |  |  |
| **31** | Rzodkiewka | szt. | 20 |  |  |
| **32** | Sałata lodowa | szt | 200 |  |  |
| **33** | Seler korzeń | kg | 190 |  |  |
| **34** | Szczypiorek; długość nie mniejsza jak 25 cm | szt. | 30 |  |  |
| **35** | Śliwka węgierka | kg | 90 |  |  |
| **36** | Winogrona białe i czerwone średnica nie mniejsza jak 2 cm | kg | 10 |  |  |
| **37** | Truskawka w sezonie od 1 czerwca do 30 lipca, średnica nie mniejsza jak 3 cm | kg | 10 |  |  |
| **38** | Ziemniak stary od 1 października do 14 maja | kg | 2600 |  |  |
| **39** | Ziemniak młody od 15 maja do 30 września | kg | 2600 |  |  |
| **40** | rabarbar | kg | 15 |  |  |
| **41** | Sałata ozdobna różnokolorowa w doniczce | szt. | 30 |  |  |
| **42** | Ziemniaki sałatkowe | Kg. | 60 |  |  |
| **43** | Dynia | Kg | 30 |  |  |
| **44** | Cukinia | Kg | 6 |  |  |
| **45** | Cebula czerwona | Kg | 15 |  |  |
| **46** | Cytryny | Kg | 80 |  |  |
| **47** | Mięta w doniczkach | Szt | 50 |  |  |
| **48** | Kapusta pekińska | Kg | 15kg |  |  |
| **49** | Fasola Jaś | Kg | 70 |  |  |
| **50** | Groch łuskany | Kg | 70 |  |  |
| **51** | Kukurydza w puszce dawtona 400g | Szt | 40 |  |  |
| **52** | Groszek zielony w puszce dawtona 400g | Szt | 90 |  |  |
| **53** | Seler naciowy | kg | 20 |  |  |
| **54** | Ogórki konserwowe dawtona 900g słoik | Szt | 30 |  |  |
| **55** | Pieczarki marynowane 800ml słoik | Szt | 30 |  |  |
| **56** | Bazylia świeża doniczka | szt | 4 |  |  |
| **57** | Ananas | Kg | 100 |  |  |
| **58** | Kiwi | Kg | 8 |  |  |
| **59** | Brzoskwinie w puszce rolnik netto 820g | Szt | 18 |  |  |
| **60** | Oliwki pudliszki 900g | Szt | 4 |  |  |
| **61** | Fasola czerwona dawtona 400g | szt | 35 |  |  |
| **62** | Ananas w plastrach Giana 565g | Szt | 16 |  |  |
| **63** | Seler w zalewie Rolnik 320g | Szt | 15 |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |  |

Wymagane jest, aby termin przydatności do spożycia dostarczonych artykułów spożywczych

nie był krótszy niż 6 miesięcy od daty podpisania każdego protokołu odbioru. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia zależnie od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Wymagany termin dostawy artykułów spożywczych: maksymalnie dwa dni robocze po otrzymaniu zamówienia przesłanego emailem (lub telefonicznie) od Zamawiającego, w godz. od 9:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku, a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami.

W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych innych niż określone w ofercie lub nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej ich wymiany na odpowiednie, na własny koszt.

Wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw do Zamawiającego, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.