**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**

**Część I. Dostawa wyrobów mleczarskich (nabiałowych) do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15511210-8, 15544000-3, 15551300-8, 15530000-2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana**  **w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** |  | **Wartość brutto**  **w PLN (kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |  | *6* |
| 1 | **Jogurt naturalny** ( 400g) – klasa I, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe do 400 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 48,00 |  |  |  |
| 2 | **Jogurt owocowy** (115-150g) – klasa I, różne smaki, z kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 144,900 |  |  |  |
| 3 | **Masło** (200g) – zawartość tłuszczu minimum 82%, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 350,00 |  |  |  |
| 4 | **Mleko UHT** 1l – zawartość tłuszczu 2%, lekko słodki smak bez posmaku goryczy, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy | l | 120,00 |  |  |  |
| 5 | **Ser biały tłusty** 1 kg – smak właściwy dla produktu, łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 400,00 |  |  |  |
| 6 | **Ser Feta pełnotłusty** – zawartość tłuszczu minimum 16% masy, smak i zapach delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożyciaminimum 3 miesiące od daty dostawy | kg | 30,780 |  |  |  |
| 7 | **Ser pleśniowy** – klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja ścisła, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 20,00 |  |  |  |
| 8 | **Ser topiony krążki** (90-140g) – pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, różne smaki, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 84,00 |  |  |  |
| 9 | **Ser twardy** – klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % tłuszczu, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożyciaminimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 300,00 |  |  |  |
| 10 | **Ser żółty wędzony kawałki** – klasa I, konsystencja ścisła, łatwo dający się kroić krajalnicą, nie kruszący się, termin przydatności do spożyciaminimum 2 miesiące od daty dostawy | kg | 160,00 |  |  |  |
| 11 | **Serek homogenizowany waniliow**y (150g 200g)– pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 21,00 |  |  |  |
| 12 | **Śmietana 18% UHT –** klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia400 ml. | l | 60,00 |  |  |  |
| 13 | **Śmietana 30% UHT** klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia opakowanie  500 ml- 1 l | l | 231,00 |  |  |  |
| 14 | **Śmietanka do kawy 10 ml** klasa I termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia opakowanie po 10 szt. | l | 3,00 |  |  |  |
| 15 | **Serek wiejski** (150-200g) – pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy | kg | 60,00 |  |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części I** | | | | | | ……………………… |

**Cześć II. Dostawa produktów piekarniczo-cukierniczych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15811100-7, 15812100-4, 15811400-0, 15812200-5.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN (kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | **Bułka pszenna 50g)** pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem soli wg PN -92/A-74105 - wyrośnięta, dobrze wypieczona (brak zakalca),  świeża (wypiekana w dniu dostawy)  - niekrusząca się,  - o właściwym smaku i zapachu,  - z nieodstającą skórką. | kg | 1000,00 |  |  |
| 2 | **Bułka tarta 500g** - dostarczana będzie w torebkach papierowych o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg,  - tarta z pieczywa pszennego | kg | 200,00 |  |  |
| 3 | **Bułka wieloziarnista 50g** - pieczywo z mąki pszennej lub żytniej z dodatkiem soli i ziaren wg PN -92/A-74105 | kg | 300,00 |  |  |
| 4 | **Bułka z budyniem 80g** wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem budyniowym wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy. | kg | 80,00 |  |  |
| 5 | **Bułka z dżemem 80g** wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem z marmolady wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy. | kg | 140,00 |  |  |
| 6 | **Bułka z serem 80g** - wyrób z ciasta drożdżowego, wykończony kruszonką, lukrem, z nadzieniem serowym wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej, świeży wypiekany w dniu dostawy. | kg | 120,00 |  |  |
| 7 | **Chleb razowy krojony 500g** - pieczywo z mąki żytniej razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN -92/A-74101 oraz pokrojone i zapakowane w folii | kg | 450,00 |  |  |
| 8 | **Chleb zwykły krojony 500g** - pieczywo z maki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, i soli oraz innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74104 oraz pokrojone opakowane w folię | kg | 960,00 |  |  |
| 9 | **Ciasto babka marmurkowa (300-1000g)** wyrób z ciasta drożdżowego o smaku waniliowo- czekoladowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem, w prostokątnej formie wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej | kg | 250,00 |  |  |
| 10 | **Ciasto drożdżowe (300-1000g)** wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwerturą, wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej | kg | 20,00 |  |  |
| 11 | **Ciasto szarlotka** – spód ciasta kruchy, jabłka, wierzch kruszonka | kg | 150,00 |  |  |
| 12 | **Ciasto sernik-** spód ciasta kruchy ser twarogowy**,** | kg | 20,00 |  |  |
| 13 | **Pączek 80g**  wyrób z ciasta drożdżowego wykończone lukrem lub cukrem pudrem, kuwertur z nadzieniem z marmolady o dowolnym smaku wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej | kg | 90,00 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części II** | | | | | ……………………… |

**Część III. Dostawa produktów wędliniarskich i mięsnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV): 15111000-9, 15112000-6, 15113000-3, 15131130-5, 15131135-0.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana  w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN**  **(kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | **Baleron gotowany** – gotowana zawartość mięsa minimum 85%, bez fragmentów o konsystencji żelu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw. | kg | 42,00 |  |  |
| 2 | **Boczek wędzony bez żeberek** – parzony  minimum 90% boczku | kg | 278,00 |  |  |
| 3 | **Filet z piersi kurczaka** – świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 448,00 |  |  |
| 4 | **Flaki wołowe 900g** – mrożone, krojone, gotowane opakowanie jednostkowe o wadze 900 g | kg | 20,70 |  |  |
| 5 | **Karkówka wieprzowa** – świeża,  niemrożona bez kości | kg | 312,00 |  |  |
| 6 | **Kaszanka gryczana** – cienkie skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana min 16% woda, mięso wieprzowe i krew wieprzowa min 12% podgardle wieprzowe bez skóry 9% w naturalnej osłonce. | kg | 12,00 |  |  |
| 7 | **Kiełbasa biała** – parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej min 75% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw | kg | 12,30 |  |  |
| 8 | **Kiełbasa krakowska parzona** – mięso wieprzowe 60% grubo rozdrobnione, parzone, osłonka papierowa | kg | 43,00 |  |  |
| 9 | **Kiełbasa podwawelska** –średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw. | kg | 10,00 |  |  |
| 10 | **Kiełbasa szynkowa** – średnio rozdrobniona, min 75%mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw | kg | 130,00 |  |  |
| 11 | **Kiełbasa toruńska** ––średnio rozdrobniona, osłonka naturalna min 82,9% mięsa wieprzowego bez widocznych oznak tłuszczu, podsuszona, krucha, ciemny kolor wędzenia wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw. | kg | 408,00 |  |  |
| 12 | **Kiełbasa żywiecka** – podsuszana, grubo mielona, podwędzana ( 100g gotowego wyrobu wyprodukowano ze 125 g mięsa wieprzowego) wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw. | kg | 170,00 |  |  |
| 13 | **Łopatka wieprzowa** **bez kości** – świeża, niemrożona, bez kości (bez skóry i tłuszczu) | kg | 1 015,00 |  |  |
| 14 | **Łopatka wieprzowa** **z kością** – świeża, niemrożona, z kością (bez skóry i tłuszczu) | kg | 260,00 |  |  |
| 15 | **Parówki wieprzowe** – długie, cienkie, w osłonce poliamidowej min 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa. | kg | 220,00 |  |  |
| 16 | **Pasztet pieczony** – min 60% mięsa wieprzowego, pieczony wyczuwalny smak i zapach mięsa i przypraw. | kg | 31,00 |  |  |
| 17 | **Polędwica drobiowa miodowa** – min 74% fileta z piersi kurczaka, dodatek skrobi ziemniaczanej, jedwabista tekstura, która rozpływa się w ustach pozostawia smak kurczaka batony prasowane. | kg | 21,00 |  |  |
| 18 | **Polędwica sopocka** – zawartość mięsa min 85% bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa. | kg | 110,00 |  |  |
| 19 | **Schab wieprzowy środkowy** – świeży, niemrożony z kością | kg | 400,00 |  |  |
| 20 | **Smalec wieprzowy** – tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny. | kg | 40,00 |  |  |
| 21 | **Szynka konserwowa** – mięso wieprzowe nie mniej niż 70% grubo rozdrobnione. | kg | 87,00 |  |  |
| 22 | **Szynka tyrolska** – mięso wieprzowe 75%, batony prasowane. | kg | 10,00 |  |  |
| 23 | **Szynka wędzona** – wyrób gotowany /wędzony o zachowanej strukturze tkankowej bez skóry i słoniny skład mięsa wieprzowe 86-96% cało mięśniowe, otrzymane z szynki obrobionej, wyprodukowane z jednej części anatomicznej szynki bez kości, peklowane gotowana/ wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać | kg | 154,00 |  |  |
| 24 | **Szynka z indyka**  – 80% mięsa, kształt kulisty barwa zewnętrzna jasnobrązowa konsystencja ścisła, charakterystyczny smak i zapach mięsa indyka wyczuwalny smak soli i przypraw | kg | 30,00 |  |  |
| 25 | **Udko kurczaka** – świeże niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 498,00 |  |  |
| 26 | **Udziec wołowy** – świeży, niemrożony, bez kości | kg | 128,00 |  |  |
| 27 | **Wędlina drobiowa faszerowana** – min 60% mięsa drobiowego, farsz z dodatkiem szpinaku lub pomidorów. | kg | 11,00 |  |  |
| 28 | **Wędlina salami** – nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu | kg | 45,00 |  |  |
| 29 | **Żeberka wieprzowe** – paski, grube, świeże, niemrożone | kg | 50,70 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części III** | | | | | ……………………… |

**Część IV. Dostawa produktów spożywczych (suchych oraz pakowanych) do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15240000-2, 15600000-4, 15800000-6.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana  w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN**  **(kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | **Ananas konserwowy w puszce 560g\*** - ananas plastry w lekkim syropie,  - skład: plastry ananasa min. 60%, syrop, woda, cukier, - cechy dyskwalifikujące: silne zmętnienie, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania puszki, nieszczelność, - podana masa, to masa netto po odcieku, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 2 | **Barszcz biały w butelce (0,4 l – 1l)** - produkt naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 30,00 |  |  |
| 3 | **Baton czekoladowy (40-50g)** - z karmelem i orzeszkami ziemnymi,  - konsystencja: jednolita, zwarta,  - struktura: twarda, łamliwa bez pęknięć,  - kształt: regularny, zbliżony do prostopadłościanu, bez nadłamań  - cechy dyskwalifikujące: zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie składników, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 220,00 |  |  |
| 4 | **Baton zbożowy Orzech (35-50g)** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 70,00 |  |  |
| 5 | **Baton zbożowy Śliwka (40-50g)** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 70,00 |  |  |
| 6 | **Baton zbożowy Żurawina (40-50g)** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 80,00 |  |  |
| 7 | **Chrzan tarty 200g** - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, - struktura: przetarta masa, - smak i zapach: charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2%, zawartość chrzanu tartego min 60%, barwa biała lub biało-  kremowa, - cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu. | kg | 5,00 |  |  |
| 8 | **Ciastka kruche, drobne (op. 1-2kg)** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 9 | **Cukier 1kg** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania | kg | 550,00 |  |  |
| 10 | **Cukier wanilinowy 30g** - skład: cukier, aromat, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne opakowania, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | szt. | 10 |  |  |
| 11 | **Czosnek granulowany 20g** - smak i zapach: piekący smak i ostry zapach czosnku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 3,00 |  |  |
| 12 | **Ćwikła 200g** - składniki: buraki ćwikłowe 60%, chrzan 20%, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, - bez konserwantów,  - cechy dyskwalifikujące: obecność zanieczyszczeń  mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 20,00 |  |  |
| 13 | **Delikat do mięs 200g** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 20,00 |  |  |
| 14 | **Dżem MINI 25g** - różne smaki: np. truskawkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka, malinowy, - otrzymany z owoców typowych dla danego smaku,  - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej, smarownej masie, - smak i zapach: charakterystyczny dla owoców danego dżemu, zawartość ekstraktu nie mniej niż 63%,  - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | szt. | 600,00 |  |  |
| 15 | **Dżem wiśniowy 280g** - smak wiśniowy, - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej, smarownej masie, - zawartość ekstraktu nie mniej niż 65%, - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 56,00 |  |  |
| 16 | **Fasola 1kg** - suche ziarno fasoli, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 146,00 |  |  |
| 17 | **Fasolka biała konserwowa w puszce 400g\*** - skład: fasola biała ziarno, woda, sól, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 18 | **Fasolka czerwona konserwowa w puszce 400g\*** - skład: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 48,00 |  |  |
| 19 | **Fasolka konserwowa (do 400g)\*** - skład: fasola ziarno, woda, sól, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 32,00 |  |  |
| 20 | **Galaretka owocowa (70-80g)** - różne smaki: wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa, itp. - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu  deklarowanego w nazwie,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 10,80 |  |  |
| 21 | **Groch łuskany 1kg** - ziarno grochu – suche, bez zanieczyszczeń, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania  . | kg | 150,00 |  |  |
| 22 | **Groszek konserwowy 400g\*** - skład: groszek zielony, woda, sól, cukier, - termin przydatności do spożycia: minimum  6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - podana masa, to masa netto po odcieku - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 96,00 |  |  |
| 23 | **Herbata ekspresowa czarna (50 torebek) – 100 g** - produkt klasy I, - struktura i konsystencja: sypka,  - smak i zapach: charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, - sposób przygotowania: zalewana wrzątkiem na 1-2 minuty, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu | kg | 50,00 |  |  |
| 24 | **Jaja kurze** - świeże, chowu wolno wybiegowego, klasy A, kategoria wagowa L,  - termin minimalnej trwałości jaj kurzych – 21 dni, - cechy dyskwalifikujące: niewłaściwe lub uszkodzone  Opakowanie. | szt. | 22500,0 |  |  |
| 25 | **Jarzynka 200g –** sól, wzmacniacze smaku, cukier, suszone warzywa 11,3 % ( marchew , pasternak, cebula, czerwona papryka, czosnek), maltodekstryna, olej rzepakowy, aromaty (z glutenem, selerem), liść pietruszki, liść selera, przyprawy, kwas, (kwasek cytrynowy), barwnik. - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 35,00 |  |  |
| 26 | **Kapusta kiszona 3 kg – 5 kg** - utrwalona naturalnie w procesie fermentacji mlekowej, w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy, - bez konserwantów,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 360,00 |  |  |
| 27 | **Kasza gryczana 1kg** - kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 150,00 |  |  |
| 28 | **Kasza jaglana 1kg -** kasza otrzymywana z ziaren prosa, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 29 | **Kasza jęczmienna 1kg** - łamana, poddana polerowaniu lub otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna - niepolerowana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 34,00 |  |  |
| 30 | **Kasza kuskus 1kg** - wyprodukowana z mąki z pszenicy Durum, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 31 | **Kasza pęczak 1kg** - pozyskiwana z ziaren jęczmienia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 40,00 |  |  |
| 32 | **Kawa naturalna mielona 5kg** - produkt otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej a następnie zmielenia jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek,  - barwa: naturalna dla kawy, brązowa,  - smak i zapach: charakterystyczny dla kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 3%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 2,00 |  |  |
| 33 | **Kawa rozpuszczalna (0,5-1kg)** - produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji,  - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulat bez grudek, - barwa: naturalna dla kawy, brązowa, - smak i zapach: charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 6%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu. | kg | 2,00 |  |  |
| 34 | **Ketchup porcjowany w saszetkach 15g** - struktura i konsystencja: jednolita, bez rozdziału składników, lekko kremowa,  - smak i zapach: kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 50%, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 20,00 |  |  |
| 35 | **Ketchup (0,5-1kg)** - łagodny i pikantny, pasteryzowany, bezglutenowy, bez konserwantów, bez dodatku substancji wzmacniających smak, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 70,00 |  |  |
| 36 | **Kompot porzeczkowy 900ml** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 900,00 |  |  |
| 37 | **Kompot wiśniowy 900ml** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 900,00 |  |  |
| 38 | **Koncentrat pomidorowy 30% (180-200g)** - bez konserwantów,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 84,600 |  |  |
| 39 | **Konserwa mięsna 300g** - wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min. 86%, - termin przydatności do spożycia: nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia, np. bombaż, oznaki zardzewienia puszki. | kg | 72,00 |  |  |
| 40 | **Konserwa rybna (160-178g)** - puszka z otwieraczem, - termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 146,03 |  |  |
| 41 | **Kukurydza konserwowa 340g \*** - skład: kukurydza, woda, sól, - puszka z otwieraczem, - podana masa, to masa netto po odcieku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 136,40 |  |  |
| 42 | **Leczo pieczarkowe 500g** - wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, - konsystencja: półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek,  - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 20,00 |  |  |
| 43 | **Liść laurowy (20-200g)** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 3,00 |  |  |
| 44 | **Majeranek (15-150g) -** skład: majeranek otarty suszony, **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 6,00 |  |  |
| 45 | **Majonez (260-900g)** - struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, gładka, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, - smak i zapach: łagodny, charakterystyczny dla majonezu, - pakowany w słoiki szklane, lub pojemniki z tworzyw sztucznych z atestem PZH, szczelnie zamknięte, i zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty  dostarczenia do magazynu,  - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne  przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw,  - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,  - do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi: nazwa dostawcy-producenta, adres, nazwa produktu, data-termin przydatności do spożycia (należy spożyć przed …-dzień, miesiąc, rok), warunki przechowywania, w majonezie konserwowanym - napis: konserwowany chemicznie (z podaniem nazwy środka), karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcy, data załadowania do transportu. | kg | 91,00 |  |  |
| 46 | **Makaron do spaghetti (0,5-1kg)** - makaron minimum 3-jajeczny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 150,00 |  |  |
| 47 | **Makaron 1kg** - makaron do gastronomii, - muszelki, paski, kolanka, świderki lub wstążki, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i  przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 200,00 |  |  |
| 48 | **Makaron nitka 100-1000g** - skład: mąka pszenna makaronowa, - bez zbędnych konserwantów i barwników, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 49 | **Mąka pszenna 1kg** - opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren żyta, - struktura i konsystencja: sypka, drobnoziarnista bez grudek,  - barwa: biała z odcieniem szarości,  - smak i zapach: charakterystyczny dla mąki pszennej,  - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 120,00 |  |  |
| 50 | **Mąka ziemniaczana 1kg** - skład: 84% skrobi, woda  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 24,00 |  |  |
| 51 | **Miód MINI 25g** - miód pszczeli (naturalny), jednoporcjowy,  - odmiany: akacjowy, lipowy, wielokwiatowy,  - cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, obecność sztucznych barwników,  - inne wymagania: produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 03.10.2003 r. w  sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | szt. | 400,00 |  |  |
| 52 | **Mus jabłkowy 710-730g** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,08 |  |  |
| 53 | **Musztarda (185-500g)** - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw,  - termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia do magazynu,  - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 80,00 |  |  |
| 54 | **Musztarda w saszetkach 15g** - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 55 | **Ocet 10 % 0,5l** - opakowanie: butelka szklana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 30,00 |  |  |
| 56 | **Ogórek kiszony 920g\*** - bez konserwantów,  - utrwalony naturalnie w procesie fermentacji mlekowej w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 150,00 |  |  |
| 57 | **Ogórek konserwowy 920g\*** - 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,  - smak i zapach: charakterystyczna dla ogórków konserwowych, słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw,  zalewa jasnożółta, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw kopru, chrzanu, gorczycy, itp.) - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 170,00 |  |  |
| 58 | **Olej rzepakowy 1l** - olej uzyskany z rzepaku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 380,00 |  |  |
| 59 | **Oregano 20g** - opis produktu: wysuszone liście i kwiatostany rośliny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 1,00 |  |  |
| 60 | **Orzeszki solone 100g** - orzeszki solone, prażone (sól morska), - bez konserwantów, bez siarki,  - opakowanie grube, chroniące produkt, zamykane strunowo, zgrzewane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 10,00 |  |  |
| 61 | **Paluszki słone 200g** - wymagania klasyfikacyjne: paluszki posypane solą spożywczą, - skład: mąka pszenna, sól, tłuszcz roślinny, cukier, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne – połamane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania  . | kg | 10,00 |  |  |
| 62 | **Papryka konserwowa 680g\*** - klasa I,  - produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów  jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, poddany procesowi pasteryzacji,  - konsystencja: papryka jędrna, lekko miękka, nie rozpadająca się, - wygląd: pokrojona w połówki, marynowana, - smak i zapach: charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 26,00 |  |  |
| 63 | **Papryka ostra mielona 20g -** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 2,00 |  |  |
| 64 | **Pasztet drobiowy (50-200g)** **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 130,00 |  |  |
| 65 | **Pieprz czarny ziarnisty 200g** **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 1,00 |  |  |
| 66 | **Pieprz naturalny mielony (100-500g) -** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 7,00 |  |  |
| 67 | **Pomidory w puszce 400g** - skład: pomidory bez skóry minimum 60%, lekko skondensowany sok pomidorowy 40%, regulator kwasowości, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne,  zabrudzenia, **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 82,800 |  |  |
| 68 | **Proszek do pieczenia 30g** - dodatek do wyrobów cukierniczych w postaci proszku, - skład: substancje spulchniające, mąka pszenna, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | szt. | 10,00 |  |  |
| 69 | **Przyprawa do drobiu 0,5kg** - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych surowców, takich jak: kora, korzenie, kłącza,  ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw przyrządzanych z drobiu, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 5,00 |  |  |
| 70 | **Przyprawa do flaków 0,5kg** - mieszanka przypraw, m.in.: liść laurowy, marchew, czosnek, papryka słodka, imbir, gałka muszkatołowa, majeranek, papryka ostra oraz pieprz czarny,  - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 1,00 |  |  |
| 71 | **Przyprawa do karkówki 20g** - mieszanka przypraw, m.in.: kolendra, papryka słodka, czosnek, cebula, pieprz czarny oraz majeranek,  - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 5,00 |  |  |
| 72 | **Przyprawa do ziemniaków 200g** - mieszanka przypraw, m.in.: sól, czosnek, owoc kolendry, papryka słodka, cebula, kminek, majeranek, liście kopru, cząber,  pieprz czarny i chili,  - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny,  charakterystyczny dla składników,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 4,00 |  |  |
| 73 | **Przyprawa do zup 1l**  - skład: woda, sól , substancje wzmacniające smak , ekstrakt z lubczyku, aromat,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 10,00 |  |  |
| 74 | **Przyprawa gyros 20g** - mieszanka przypraw, m.in.: papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, ziele angielskie i gałka muszkatołowa,  - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 2,00 |  |  |
| 75 | **Ryż 1kg** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 165,00 |  |  |
| 76 | **Sałatka szwedzka (500g)\***  **-** produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany  procesowi pasteryzacji,  - wygląd: plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  - konsystencja: cukinie i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,  - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki,  - stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45 %,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 151,80 |  |  |
| 77 | **Sos meksykański** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 62,400 |  |  |
| 78 | **Sos sałatkowy grecki 9g** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 1,350 |  |  |
| 79 | **Sos słodko - kwaśny 0,52kg** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 78,00 |  |  |
| 80 | **Sól kuchenna 1kg** **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 300,00 |  |  |
| 81 | **Szczaw konserwowy 350g** - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację,  - struktura: jednolita przetarta masa min. 98% o barwie oliwkowo zielonej do ciemnozielonej,  - smak i zapach: charakterystyczny dla przecieru szczawiowego ,lekko słony, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, bak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 22,230 |  |  |
| 82 | **Tuńczyk w sosie własnym 170g** - produkt otrzymany z mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - wygląd: niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nierozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 56,100 |  |  |
| 83 | **Woda mineralna gazowana 0,5 l -** naturalna woda mineralna średnio gazowana, niskosodowa o ogólnej zawartości składników mineralnych w przedziale od 600 mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych. | l | 200 |  |  |
| 84 | **Woda mineralna nie gazowana 0,5 l** - naturalna woda mineralna niegazowana, niskosodowa o ogólnej zawartości składników mineralnych w przedziale od 600 mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych. | l | 200 |  |  |
| 85 | **Cukier biały w saszetkach 5 g** - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania | szt. | 1000,00 |  |  |
| 86 | **Kwasek cytrynowy -** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania | kg | 2,00 |  |  |
| 87 | **Zestaw herbat 12-smakowych**  - produkt klasy I, - struktura i konsystencja: sypka,  - smak i zapach: charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, - sposób przygotowania: zalewana wrzątkiem na 1-2 minuty, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu. | kg | 4,080 |  |  |
| 88 | **Ziele angielskie (20-100g)**  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 2,00 |  |  |
| 89 | **Zioła prowansalskie (20-100g) -** mieszanka ziół, m.in.: rozmaryn, bazylia, tymianek, oregano i majeranek,  - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu,  **-** oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć  do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | kg | 1,00 |  |  |
| 90 | **Żurek w butelce (0,4 - 1 l)** - produkt naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do … miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. | l | 150,00 |  |  |
| 91 | **Kawa ziarnista –** kawa typ espresso, zawartość ziaren Arabiki co najmniej 60%, średni stopień palenia, co najmniej średnia zawartość kofeiny, nie starsza niż 4 miesiące od daty palenia, przeznaczona do parzenia we wszystkich ekspresów ciśnieniowych oraz metodą tradycyjną, w opakowaniu o zawartości 1 kg | kg | 10,00 |  |  |
| 92 | **Ciastka w czekoladzie –** ciastka czekoladowe lub oblane czekoladą, wykonane z wysokiej jakości składników, bez substytutów czekolady. Produkt powinien mieć wyraźny smak czekolady, odpowiednią teksturę /kruchą lub miękką/ oraz być zapakowany w szczelne opakowanie z etykietą zawierająca skład, wartość odżywczą, i terminem przydatności .Minimalny termin ważności 3 miesiące od daty dostawy. Przechowywanie: do 25 C, w suchym miejscu. Produkt musi spełniać normy jakościowe i sanitarne. | kg | 20,00 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części IV** | | | | | **………………………** |
|  | Artykuły spożywcze po odcieku \* | |  |  |  |

**Część V. Dostawa warzyw i owoców do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn**

kod CPV: 15300000-1, 03220000-9

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana**  **w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN**  **(kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | **Banany** – barwy żółtej lub żółto–zielonej, bez uszkodzeń, bez plam chorobowych | kg | 300,00 |  |  |
| 2 | **Brokuły** – bez plam chorobowych, bez pleśni | szt. | 280,00 |  |  |
| 3 | **Buraki** – nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe, o średnicy 6-10 cm | kg | 429,00 |  |  |
| 4 | **Cebula** – powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, o średnicy min. 4 cm | kg | 637,00 |  |  |
| 5 | **Cytryna** – powinna być zdrowa o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, bez plam, dojrzałe, soczyste | kg | 5,00 |  |  |
| 6 | **Czosnek w główkach** – klasa 1, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min. 4 cm | główki | 10,00 |  |  |
| 7 | **Fasolka szparagowa** – nie zwiędnięta, bez plam chorobowych | kg | 100,00 |  |  |
| 8 | **Gruszka** – świeża, bez uszkodzeń, nie poobijana, czysta, nie robaczywa | kg | 100,00 |  |  |
| 9 | **Jabłka** – zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni | kg | 550,00 |  |  |
| 10 | **Kalafior** – powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic | szt. | 240,00 |  |  |
| 11 | **Kapusta biała** – nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic | kg | 513,00 |  |  |
| 12 | **Kapusta pekińska** – zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | kg | 600,00 |  |  |
| 13 | **Koper** – bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku | pęczki | 80,00 |  |  |
| 14 | **Mandarynka** - zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni | kg | 60,00 |  |  |
| 15 | **Marchew** – korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, średnica min. 2 cm | kg | 1000,00 |  |  |
| 16 | **Natka pietruszki** - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku | pęczki | 210,00 |  |  |
| 17 | **Ogórek świeży** – wyrób klasy I, nie powinien być zwiędnięty, bez uszkodzeń, jędrny, i twardy | kg | 400,00 |  |  |
| 18 | **Papryka świeża** – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń, pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200 g | kg | 280,00 |  |  |
| 19 | **Pieczarki** – powinny być zdrowe, twarde, barwy białej, bez plam, nie większe niż 5 cm | kg | 220,00 |  |  |
| 20 | **Pietruszka** – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5 cm | kg | 170,00 |  |  |
| 21 | **Pomarańcza** – zdrowa, nie uszkodzona, jędrna, bez plam, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki | kg | 300,00 |  |  |
| 22 | **Pomidor** – powinien być jędrny, nie pomarszczony, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowy, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękany o średnicy 5-8 cm | kg | 600,00 |  |  |
| 23 | **Por** – cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagnić | kg | 233,00 |  |  |
| 24 | **Rzodkiewka** – powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciała, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu | pęczki | 210,00 |  |  |
| 25 | **Sałata** – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników, waga główki nie mniejsza niż 150 g | główki | 145,00 |  |  |
| 26 | **Sałata lodowa** - bez oznak zgnilizny, zaparzeń | główki | 140,00 |  |  |
| 27 | **Seler** – korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200 g | kg | 200,00 |  |  |
| 28 | **Szczypiorek** – natka szczypiorku, powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona | pęczki | 460,00 |  |  |
| 29 | **Szpinak** – liście czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100 g | kg | 40,00 |  |  |
| 30 | **Ziemniaki** – dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, nie pognite | kg | 5576,00 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części V** | | | | | ...................................... |

**Część VI. Dostawa ryb do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15221000-3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka  miary** | **Ilość przewidywana**  **w okresie**  **12 miesięcy** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN**  **(kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | **Filet rybny (Miruna mrożona)**  - filet ze skórą, bez łusek  - pakowanie - shatter pack  - bez oznak powtórnego zamrażania,  - nie więcej niż 5% glazury,  - wygląd i zapach właściwy dla produktu. | kg | 272 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części VI** | | | | | **…………………….** |

**Część VII. Dostawa wyrobów garmażeryjnych do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.**

kod CPV: 15851000-8

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa brutto**  **w PLN** | **Wartość brutto**  **w PLN**  **(kolumna 4x5)** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1. | **pierogi z kapustą i grzybami –** skład mąka pszenna typ 500 kapusta kiszona 30 %, cebula 10%,podgrzybki suszone 6% , sól pieprz, olej rzepakowy. | kg | 20,00 |  |  |
| 2. | **Pierogi z serem –** skład mąka typ 500 ser twarogowy 50% , jaja świeże, olej rzepakowy,  cukier waniliowy, cukier; | kg | 60,00 |  |  |
| 3. | **Pierogi ukraińskie /ruskie/-** skład mąka typu 500 woda, olej ziemniaki 20 %, twaróg 18%  cebula 10% , czosnek, jaja, olej rzepakowy. | kg | 50,00 |  |  |
| 4. | **Pierogi ze szpinakiem** – skład mąka typu 500, szpinak 8%, mozzarella 32% olej rzepakowy, jaja przyprawy: sól, pieprz czosnek | kg | 10,00 |  |  |
| 5. | **Pierogi z mięsem** – skład: mąka typ 500, mięso wieprzowe 25%, mięso wołowe 15%, bułka tarta,  woda, olej rzepakowy, sól pieprz, majeranek, lubczyk, papryka. | kg | 30,00 |  |  |
| 6. | **Pierogi z truskawkami** – skład: mąka typ 500 truskawki 30% woda olej rzepakowy, jaja. | kg | 30,00 |  |  |
| 7. | **Krokiety z kapustą i grzybami** – skład: mąka typ 500, kapusta kiszona 15 % grzyby suszone 5% ,  bułka tarta, cebula, woda, olej rzepakowy, sól mleko. | kg | 20,00 |  |  |
| 8. | **Kartacze –** skład: ziemniaki 50%, mięso wieprzowe 30% mięso wołowe 11 % , jaja, cebula, mąka ziemniaczana, warzywa / seler, pietruszka, por/, przyprawy. | kg | 30,00 |  |  |
| 9. | **Knedle ze śliwkami-** skład : śliwki 30%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, jaj, olej rzepakowy. | kg | 20,00 |  |  |
| 10. | **Kopytka** – skład : ziemniaki 80% mąka pszenna typ 500, woda olej rzepakowy, pieprz, sól, jaja. | kg | 50,00 |  |  |
| 11. | **Kluski śląskie**- skład : ziemniaki 80%, mąka typ 500, woda olej rzepakowy pieprz, sól, jaja. | kg | 50,00 |  |  |
| 12. | **Pyzy z mięsem** - skład: mięso wieprzowe 20%, mięso wołowe 10%, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, lubczyk, papryka, olej rzepakowy. | kg | 50,00 |  |  |
| 13. | **Uszka do barszczu**- skład: mąka typ 500, grzyby suszone 25%, cebula, bułka tarta, woda,  olej rzepakowy, | kg | 20,00 |  |  |
| 14. | **Gołąbki**- skład : kapusta świeża, mięso wieprzowe 30%, mięso wołowe 10%, ryz 35%, sól, pieprz, papryka, majeranek, lubczyk. | kg | 10,00 |  |  |
| 15. | **Naleśniki z serem -** skład: mąka typu 500, twaróg 50%, olej rzepakowy, jaja, cukier, aromat waniliowy, sól**.** | kg | 40,00 |  |  |
| 16. | **kluski leniwe**- skład: mąka typ 500, twaróg 50%, ziemniaki, woda, sól, jaja. | kg | 30,00 |  |  |
| **Łączna wartość brutto dla części VII** | | | | | **…….……………** |