

## Załącznik nr 1

Wykaz artykułów spożywczych do stołówki przy Szkole Podstawowej im. Jana Kochanowskiego w Małym Płocku **wrzesień - grudzień 2018r.**

**Część I: Artykuły spożywcze**

Lp	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
1	Sól 350g niskosodowa z magnezem i potasem	szt.	50		
2	sól 1 kg kamienna	kg	30		
3	cukier	kg	30		
4	S. cukier trzcinowy	kg	10		
5	W. miód pszczeli	kg	10		
6	mąka pszenna	kg	50		
7	L. makaron 400g wstążka, gniazda	szt.	50		
8	L. 500g makaron pióro, kolanka, świderk, muszelka	szt.	150		
9	kasza wiejska gruba	kg	20		
10	pęczak	kg	40		
11	kasza gryczana prażona	kg	30		
12	kasza gryczana biała	kg	30		
13	kasza manna	kg	10		
14	ryż	kg	30		
15	bułka tarta	kg	80		
16	otręby owsiane 500g	szt.	20		

17	płatki kukurydziane	kg	10		
18	mąka ziemniaczana	kg	30		
19	Del. kisiel 58g	szt.	150		
20	Del. budyń 64g	szt.	100		
21	mleko łaciate 3,2% 1L	szt.	150		
22	śmietana 0,5L 30% typu łaciata	szt.	200		
23	masło śmietankowe	szt.	100		
24	jogurt naturalny typu greckiego 400g	szt.	48		
25	D. serek typu Danio 140g	szt.	800		
26	M. serek typu Darek 135g	szt.	600		
27	D. jogurt typu gratka 115g	szt.	800		
28	Z. serek śmietankowy typu pyszny 140g	szt.	800		
29	twaróg zambrowski	kg	80		
30	Z. ser salami 40%	kg	12		
31	M. sok typu kubuś 0,33L	szt.	200 <sup>1</sup>		
32	szczaw siekany 900g	szt.	24		
33	koncentrat pomid.900g 30%	szt.	80		
34	kukurydza konserwowa 400g	szt.	30		
35	musztarda 800g	szt.	5		
36	chrzan delikatesowy 300ml	szt.	30		

37	olej kujawski 1L	szt.	180		
38	olej winogronowy 1L	szt.	5		
39	oliwa z oliwek 1L	szt.	5		
40	majonez kętrzyński 815g	szt.	50		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

## **Część II: Przyprawy**

Lp	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
41	liść laurowy	kg	1		
42	majeranek	kg	1		
43	pieprz biały mielony	kg	2		
44	pieprz czarny mielony	kg	2		
45	pieprz ziarnisty	kg	1		
46	pieprz ziołowy	kg	2		
47	ziele angielskie	kg	1		
48	bazylia	kg	0,5		
49	oregano	kg	0,5		
50	zioła prowansalskie	kg	0,5		
51	papryka słodka	kg	1		
52	papryka ostra	kg	0,5		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

### Część III: Warzywa i owoce

Lp.	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
1	burak kl. I	kg	500		
2	cebula P.	kg	150		
3	marchew PL. kl. I	kg	500		
4	pietruszka korzeń P.	kg	40		
5	por kg kl. I	kg	100		
6	seler korzeń P.	kg	100		
7	ziemniak kl. I	kg	4 000		
8	czosnek kl. I	szt.	100		
9	kalafior krajowy kl. I	szt.	50		
10	brokuły P.	szt.	50		
11	kapusta pekińska P.	kg	150		
12	ogórek kwaszony PL	kg	200		
13	ogórek św. kl. I	kg	150		
14	papryka czerwona kl. I P.	kg	30		
15	pieczarka kl. I P.	kg	40		
16	pomidor kl. I	kg	250		
17	kapusta biała głowiasta	kg	300		
18	kapusta głowiasta czerwona	kg	50		

19	kapusta kiszona	kg	150		
20	kapusta brukselska	kg	40		
21	koperek kl. I	szt.	100		
22	sałata kl. I P.	szt.	150		
23	kasza jaglana	kg	20		
24	soczewica czerwona	kg	20		
25	groch łuskany	kg	10		
26	fasola średnia	kg	20		
27	fasola czerwona	kg	5		
28	grozek biały (cieciorka)	kg	5		
29	imbir kl. I	kg	5		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					
	<b>Owoce</b>				
1	gruszka P. kl. I	kg	300		
2	jabłko kl. I	kg	500		
3	cytryna kl. I	kg	40		
4	śliwka P.	kg	50		
5	kiwi kl. I	kg	60		
6	pomarańcza kl. I Z.	kg	150		
7	mandarynka kl. I	kg	80		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

**Część IV: Nabiał**

Lp.	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
1	jaja kurze świeże kl. I PL	szt.	2 000		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

**Część V: Mrożonki**

Lp.	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
	<b>Mrożonki- ryby</b>				
1	R. filet z morszczuka	kg	60		
2	R. tilapia filet	kg	30		
3	R. sola filet	kg	30		
4	R. dorsz filet	kg	60		
5	R. miruna filet	kg	30		
6	R. paluszki rybne z fileta	kg	90		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					
	<b>Mrożonki- mrożone owoce</b>				
1	truskawka	kg	30		
2	wiśnia bez pestki	kg	30		
3	czarna porzeczka	kg	30		
4	mieszanka kompotowa	kg	30		
5	malina	kg	10		

6	śliwka drylowana	kg	10		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					
<b>Mrożonki- mrożone warzywa</b>					
1	groszek zielony mrożony	kg	20		
2	szpinak cięty	kg	20		
3	fasolka szparagowa	kg	100		
4	brokuły	kg	20		
5	kalafior	kg	20		
6	brukselka	kg	40		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					
<b>Ogółem mrożonki wartość brutto:</b>					

#### **Część VI: Mięso**

Lp	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
<b>Drób</b>					
1	porcje z gęsi	kg	20		
2	ćwiartka z kurczaka	kg	400		
3	piersi z kurczaka	kg	300		
4	piersi z indyka	kg	100		
<b>Ogółem drób wartość brutto:</b>					

<b>Mięso wieprzowe</b>					
1	łopatka wieprzowa	kg	150		
2	karkówka b/k	kg	300		

3	schab b/k	kg	300		
4	szynka wp. bk	kg	100		
<b>Ogółem mięso wieprzowe wartość brutto:</b>					
<b>Ogółem mięso:</b>					

### Część VII: Wędlina

Lp.	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
1	boczek wp.	kg	10		
2	kiełbasa wieprzowa	kg	20		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

### Część VIII: Ryby

Lp.	Artykuł	j.m	ilość	Cena jedn.	Wartość brutto
1	śledź filet	kg	30		
<b>Ogółem wartość brutto:</b>					

Lp		Wartość brutto
1.	<b>Część I: Artykuły spożywcze</b>	
2.	<b>Część II: Przyprawy</b>	
3.	<b>Część III: Warzywa i owoce</b>	
4.	<b>Część IV: Nabiał</b>	
5.	<b>Część V: Mrożonki</b>	
6.	<b>Część VI: Mięso</b>	
7.	<b>Część VII: Wędlina</b>	
8.	<b>Część VIII: Ryby</b>	
<b>Ogółem :</b>		

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

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

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