

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 1:

PRODUKTY SPOŻYWCZE CPV 15800000-6

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Barszcz czerwony, koncentrat – zawartość zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych min. 50%, bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 300ml	szt.	60		
2.	Bazylia, suszona – op. 10g	szt.	10		
3.	Biszkopty – miękkie, o możliwie jak najniższej zawartości sodu/soli i cukru, szczelnie zapakowane, op. 150g	szt.	60		
4.	Brzoskwinie w puszcze – puszka 820g	szt.	50		
5.	Budyń – smak czekoladowy, śmietankowy, malinowy lub waniliowy, op. 60g	szt.	150		
6.	Bułka tarta – opakowanie szczelne, brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	50		
7.	Buraczki konserwowe – użyty wyłącznie ocet jabłkowy, o niskiej zawartości soli, stoik 1l	szt.	40		
8.	Chrupki kukurydziane – bez dodatku soli, szczelnie zapakowane, op. 100g	szt.	60		
9.	Cukier – kryształ, biały, opakowanie papierowe, bez uszkodzeń, op. 1kg	szt.	300		
10.	Cukier puder – op.	szt.	6		
11.	Cukier wanilinowy – op. 16g	szt.	15		
12.	Cynamon, mielony - op. 15g	szt.	10		
13.	Czosnek granulowany – bez dodatku soli, op. 20g	szt.	25		
14.	Drożdże świeże – kostka 100g	szt.	60		
15.	Dżem truskawkowy – bez konserwantów i substancji słodzących, o obniżonej zawartości cukru, min. 40g owoców na 100g gotowego produktu, stoik 0,9l	szt.	50		
16.	Fasola kolorowa, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	30		
17.	Fasola czerwona konserwowa - puszka 400g	szt.	20		
18.	Filet z makreli w sosie pomidorowym – zawartość makreli min. 60g/100g produktu gotowego do spożycia, puszka 170g	szt.	60		
19.	Filet z makreli w oleju – zawartość min. 60g/100g produktu gotowego do spożycia, puszka 170g	szt.	60		
20.	Galaretka - smak agrestowy, kiwi, cytrynowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, pomarańczowy, truskawkowy lub wiśniowy, op. 71g	szt.	250		
21.	Groch łuskany półowki, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	50		
22.	Herbata czarna - pakowana w torebki papierowe, opakowanie zbiorcze, 88 szt.	szt.	20		
23.	Herbata owocowa – pakowana w torebki papierowe, opakowanie zbiorcze, 20 szt.	szt.	17		
24.	Herbata miętowa – pakowana w torebki papierowe, opakowanie zbiorcze, 20 szt.	szt.	17		
25.	Herbatniki szkolne - op. 85g	szt.	35		
26.	Kakao naturalne gorzkie - skład: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%); op. 150g	szt.	17		

27.	Kasza jęczmienna wiejska - szczelnie zamknięta, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	60		
28.	Kasza gryczana - szczelnie zamknięta, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	30		
29.	Kasza manna - szczelnie zamknięta, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	20		
30.	Kawa Inka zbożowa, bez dodatku cukru, 100% naturalnych składników, op. 150g	szt.	17		
31.	Ketchup – łagodny, zużycie min. 180g pomidorów do przygotowania 100g produktu, bez konserwantów i dodatków chemicznych, op. 480g	szt.	60		
32.	Kisiel - smak truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy, pomarańczowy, żurawinowy ; op. 77g	szt.	150		
33.	Kminek mielony - op. 20g	szt.	15		
34.	Koncentrat pomidorowy - zawartość ekstraktu 28-30%, bez dodatku soli, słoik 0,9l	szt.	35		
35.	Koperek suszony - op. 6g	szt.	50		
36.	Krem orzechowy Nutella - słoik 750g	szt.	12		
37.	Kukurydza konserwowa - puszka 400g	szt.	40		
38.	Liść laurowy - op. 6g	szt.	30		
39.	Majeranek - op. 8g	szt.	15		
40.	Majonez - bez dodatków chemicznych, o zawartości jaj kurzych min. 7%, słoik 0,7l	szt.	40		
41.	Makaron nitki - op. 250g	szt.	60		
42.	Makaron rurki - op. 500g	szt.	60		
43.	Makaron spaghetti - op. 500g	szt.	80		
44.	Makaron świderki - op. 500g	szt.	80		
45.	Makaron zacierka - op. 250g	szt.	40		
46.	Marmolada wieloowocowa – bez konserwantów i substancji słodzących, o obniżonej zawartości cukru, min 40g owoców na 100g gotowego produktu, op. 600g	szt.	20		
47.	Mąka pszenna tortowa - bez uszkodzeń i obecności szkodników, op. 1kg	szt.	170		
48.	Mąka ziemniaczana - bez uszkodzeń i obecności szkodników, op. 1kg	szt.	25		
49.	Miód pszczeleli - naturalny, o płynnej konsystencji, bez dodatku cukru i substancji chemicznych, pochodzący wyłącznie z terenów UE, słoik 1l	szt.	16		
50.	Ocet jabłkowy - butelka szklana 500ml	szt.	2		
51.	Ogórki kiszone - słoik 0,9l	szt.	80		
52.	Ogórki konserwowe - słoik 0,9l	szt.	60		
53.	Olej rzepakowy - z pierwszego tłoczenia, rafinowany, plastikowa lub szklana butelka 1l	szt.	60		
54.	Papryka czerwona słodka mielona - op. 20g	szt.	40		
55.	Pieprz czarny mielony - op. 20g	szt.	60		
56.	Płatki zbożowe pełnoziarniste – miodowe lub czekoladowe, zawartość cukru nie więcej niż 15g/100g gotowego produktu, szczelnie zapakowane, op. 500g	szt.	40		
57.	Płatki kukurydziane - zawartość cukru nie więcej niż 15g/100g gotowego produktu, op. 1kg	szt.	40		
58.	Pomidory konserwowe - krojone, op. 400 g	szt.	15		
59.	Proszek do pieczenia - op. 15g	szt.	35		
60.	Przyprawa naturalna warzywna – bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 1kg	szt.	20		
61.	Przyprawa do zup w płynie – bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 1l	szt.	20		
62.	Ryż biały - szczelnie zamknięty, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	50		

63.	Smalec - kostka 200g	szt.	16		
64.	Soczewica czerwona, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	20		
65.	Soda oczyszczona - op. 60g	szt.	16		
66.	Sok jabłkowy – 100%, bez dodatku cukru i substancji słodzących, karton lub butelka 1l	szt.	80		
67.	Sok marchewkowo-owocowy – bez dodatku cukru i substancji słodzących, karton lub butelka 1l	szt.	120		
68.	Sól spożywcza- op. 1kg	szt.	20		
69.	Sos słodko-kwaśny - słoik 500g	szt.	60		
70.	Wafle ryżowe op. 100 g	szt.	60		
71.	Woda mineralna niegazowana - minimalna mineralizacja 700ml/l, niskosodowa, butelka 1,5l	szt.	1020		
72.	Woda mineralna gazowana - minimalna mineralizacja 700ml/l, niskosodowa, butelka 1,5l	szt.	50		
73.	Ziele angielskie - op. 15g	szt.	40		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		

....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

#### Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

**CZĘŚĆ 2:**

**MIĘSO, DRÓB, WĘDLINA CPV 15100000-9**

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Ćwiartka z kurczaka - I gatunek, świeża, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	130		
2.	Filet z piersi kurczaka - I gatunek, świeży, niepaczkowany, bez obecności kości, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	400		
3.	Karczek wieprzowy b/k- I gatunek, świeży, niepaczkowany, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	200		
4.	Kiełbaski drobiowe/wieprzowe - I gatunek, min. 100g mięsa użytego do produkcji 100g gotowego produktu, bez stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, przeciwutleniaczy i barwników, pakowane	kg	150		
5.	Kości wieprzowe - niepaczkowane, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń metali ciężkich	kg	100		
6.	Podudzie z kurczaka extra - I gatunek, surowe, świeże, niepaczkowane, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich, masa 1 szt. 150-200g	kg	200		
7.	Salami - I gatunek, bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojone	kg	5		
8.	Schab wieprzowy b/k - I gatunek, świeży, surowy, niepaczkowany, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	80		
9.	Szynka wieprzowa - I gatunek, świeża, surowa, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	150		
10.	Wędlina drobiowa - I gatunek, typu: polędwica z piersi kurczaka, szynka z piersi kurczaka, filecik maślany itd. (o zawartości mięsa drobiowego min. 80%), bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojona	kg	80		
11.	Wędlina wieprzowa - I gatunek, typu: polędwica sopocka, schab pieczony, szynka gotowana, szynka konserwowa, itd. (o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%, do 5g tłuszczu/100g produktu), bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojona	kg	100		
12.	Wołowina rosółowa (szponder) - świeża, z kością, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	100		
13.	Żeberka wieprzowe - I gatunek, wędzone, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniająca normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	100		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		

....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**Uwaga**

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 3:

NABIAŁ CPV 15500000-3

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Jaja kurze całe świeże – klasa średnia, masa 53-62g	szt.	2500		
2.	Jogurt owocowy z kawałkami owoców – skład: mleko odtłuszczone (33,9 %), serwatka odtworzona, woda, cukier, śmietanka, skrobia modyfikowana, żelatyna, żywe kultury bakterii, aromat, proszek truskawkowy, barwnik: karmin; op. 115g	szt.	1000		
3.	Kefir – zawartość cukru nie więcej niż 10g/100g gotowego produktu, op. 1l	szt.	50		
4.	Masło – zawartość tłuszczu 82%, pakowane w kostki po 200g	szt.	600		
5.	Mleko spożywcze - zawartość tłuszczu 3-3,2%, czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych i mikrobiologicznych, op. 1l	szt.	1000		
6.	Ser twarogowy - półtłusty, op. 1kg	szt.	65		
7.	Ser żółty - bez odkształceń, nieliczne oczka, barwa jednolita, jasnożółta do żółtej, mięsz zwały, elastyczny, smak delikatny, łagodny, lekko kwaśny, bez oznak pleśni i zepsucia, zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%, zawartość wody nie więcej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, plastry	kg	120		
8.	Serek do smarowania - smak naturalny, bez dodatku cukru i substancji chemicznych, op. 150g	szt.	120		
9.	Śmietanka 18% - op. 0,5l	szt.	150		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		

....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**Uwaga**

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

## Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

## CZĘŚĆ 4:

## WARZYWA I OWOCE CPV 0322000-9

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Arbuz – wyrób kl. I, bez pęknięć, jędrny, czysty, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, smak słodki i soczysty, o masie ok 3000g-5000g	kg	60		
2.	Banan – wyrób kl. I, złocista, jednolita skórka, bez przebarwień i plam chorobowych, bez uszkodzeń i naruszeń szypułki, twarde, o minimalnej długości 20 cm	kg	120		
3.	Brzoskwinia – wyrób kl. I, bez pęknięć, szczególnie w miejscu połączenia łodygi z owocem, nie obite, bez objawów chorobowych, zgnilizny lub pleśni, świeże, jędrne, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, smak słodki, o średnicy 60-80 mm	kg	80		
4.	Cebula – całą pokrytą łuską, bez śladów pleśni, zgnilizny i obecności szkodników, nie porażona bakteriozą, bez obić, twardej i łukowatej szyjki, o średnicy 50-70 mm	kg	80		
5.	Cytryna – wyrób kl. 1, skórka żółta, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, o średnicy 50-70 mm, soczysty miąższ, bez wyschnięć	kg	100		
6.	Czosnek – wyrób kl. 1, główka powinna być zwarta, twarda, o wielkości 30 mm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowana w standardowe opakowania	szt.	150		
7.	Jabłko – wyrób kl. I, bez oznak psucia, gnicia, obicia i pleśni, czyste, bez szkodników, skórka jędrna, słodko-kwaśna, o średnicy min. 65 mm	kg	300		
8.	Kapusta biała – liście gładkie, jednolite, bez przebarwień i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm	kg	150		
9.	Kapusta czerwona - liście gładkie, jednolite, bez przebarwień i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm	kg	80		
10.	Kapusta kiszona - wyrób kl. I, biała lub kremowobiała, aromatyczna, słono-kwaśna bez posmaków i zapachób obcych, bez posmaku goryczy lub psucia, sok jasnoszary, o zawartości soli kuchennej 1,5-2,5%	kg	100		
11.	Kapusta pekińska - liście gładkie, jednolite, bez przebarwień, zgnilizny i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm, długości 30-40 cm	szt.	50		
12.	Kiełki – rzodkiewki, słończnika, brokołu, lucerny, wyrób kl. I, świeże, bez zwiędnięć, opakowanie 50g	szt.	10		
13.	Kiwi – wyrób kl. I, świeże, bez szypułki, nienaruszone, zdrowe, czyste, jędrne, wolne od szkodników, dojrzałe, bez znamion pleśni, o masie 70-90 g	kg	30		
14.	Koperek - świeży, bez zwiędnięć, minimalna masa pęczka to 80 g	pęczek	30		
15.	Mandarynka - wyrób kl. I, skórka pomarańczowa, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, bez znamion pleśni i gnicia, soczysty miąższ, bez wyschnięć, o średnicy 40-60 mm	kg	100		
16.	Marchew - wyrób kl. I, świeża, o intensywnym zabarwieniu, jędrna, niezdrewniała, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysta, o średnicy min. 20 mm	kg	200		

17.	Nektaryna - wyrób kl. I, bez pęknięć, szczególnie w miejscu połączenia łodygi z owocem, nie obite, bez objawów chorobowych, zgnilizny lub pleśni, świeże, jędrne, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, smak słodki, o średnicy 60-80 mm	kg	80		
18.	Ogórek zielony długi - wyrób kl. I, świeży, jędrny, bez naruszeń powierzchni, obecności szkodników, gnicia, pogorszenia, czyste, bez gorzkiego smaku, o masie min. 250 g	kg	60		
19.	Papryka czerwona – wyrób kl. I, czysta, świeża, twarda, z szypułkami, bez oznak chorób, pleśni i obecności szkodników, wolne od zgorzeli słonecznej, szerokość nie może być mniejsza niż 40 mm	kg	20		
20.	Papryka żółta – wyrób kl. I, czysta, świeża, twarda, z szypułkami, bez oznak chorób, pleśni i obecności szkodników, wolne od zgorzeli słonecznej, szerokość nie może być mniejsza niż 40 mm	kg	5		
21.	Pieczarki - wyrób kl. I, całe, otwarte, białe, świeże, jędrne, bez śladów szkodników, chorób i zgnilizny, czyste, o średnicy kapelusza 30-65 mm	kg	20		
22.	Pietruszka, korzeń - wyrób kl. I, świeża, jędrna, niezdrewniała, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysta, o średnicy min. 20 mm	kg	15		
23.	Pietruszka, natka - świeża, bez zwiędnięć, minimalna masa pęczka to 50 g	pęczek	30		
24.	Pomarańcza - wyrób kl. I, skórka pomarańczowa, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, bez znamion pleśni i zgnicia, soczysty miąższ, bez wyschnięć, o średnicy 60-80 mm,	kg	120		
25.	Pomidor malinowy – wyrób kl. „ekstra”, świeże, jędrne, skórka nienaruszona, o nasyconym kolorze, bez oznak gnicia i pleśni, bez obić, bez oznak obecności szkodników, bez obecności łodyg, o średnicy 50-80 mm	kg	100		
26.	Por - wyrób kl. I, cały, świeży, bez oznak gnicia, czysty, o min. średnicy 10 mm	szt.	25		
27.	Rzodkiewka - świeża, jędrna, czysta, bez obecności szkodników, o min. masie 200 g	pęczek	100		
28.	Sałata masłowa – wyrób kl. I, świeża, bez zwiędłych liści, bez oznak gnicia, psucia i obecności szkodników, czysta, bez pędów nasiennych, o minimalnej wadze 150 g	szt.	60		
29.	Seler - świeży, jędrny, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysty, bez naci, o średnicy min. 100 mm	kg	50		
30.	Szczypiorek - świeży, bez zwiędnięć i zgnić, minimalna masa pęczka to 200 g	pęczek	30		
31.	Śliwki - wyrób kl. I, całe, bez oznak gnicia i pleśni, jędrne, czyste, wolne od szkodników, o jednolitej barwie, o średnicy min. 28 mm	kg	120		
32.	Winogrona - wyrób kl. I, świeże, jędrne, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, o charakterystycznym zabarwieniu dla danej odmiany, owoce muszą być osadzone na gałęzi	kg	40		
33.	Ziemniaki - świeże, jędrne, o jednolitej barwie, bez oznak szkodników, zgnilizny, zaparzenia, zapleśnienia, nie zanieczyszczone środkami ochrony roślin, o min. średnica 28 mm	kg	1300		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		



....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

#### **Uwaga**

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 5:

PIECZYWO CPV 15810000-9

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Bułka grahamka - skład: mąka pszenna, woda, zakwas (mąka żytnia, woda), mąka pszenna typ 1850, płatki ziemniaczane, drożdże, sól; 65g	szt.	800		
2.	Bułka paryska - skład: mąka pszenna typ 550, woda, sól, cukier, drożdże; krojona, op. 400g	szt.	200		
3.	Bułka pszenna - skład: mąka pszenna typ 550, woda, sól, cukier, drożdże; 90g	szt.	3000		
4.	Chałka - skład: mąka pszenna typ 550, margaryna, woda, cukier, mleko, jajka kurcze, drożdże, syrop glukozowy, sól; 400g	szt.	120		
5.	Chleb graham - skład: mąka pszenna, woda, zakwas (mąka żytnia, woda), mąka pszenna typ 1850, płatki ziemniaczane, drożdże, sól; krojony, op. 500g	szt.	120		
6.	Chleb pszenny - skład: mąka pszenna typ 750, naturalny kwas chlebowy (mąka żytnia typ 720, woda), woda, sól, słód żytni, drożdże; krojony, op. 900g	szt.	400		
7.	Chleb słonecznikowy – skład: naturalny kwas chlebowy, mąka żytnia woda, słonecznik, sól, drożdże, op. 500g	szt.	220		
8.	Chleb tostowy - skład: mąka pszenna, woda, zakwas pszenny chlebowy (woda, mąka pszenna), olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier, mąka sojowa; krojony, op. 500g	szt.	50		
9.	Rogal maślany - skład: mąka pszenna typ 550, margaryna, woda, cukier, mleko, jajka kurcze, drożdże, syrop glukozowy, sól; 90g	szt.	750		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		

....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**Uwaga**

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

## Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

## CZĘŚĆ 6:

## WARZYWA I OWOCE MROŻONE CPV 1589600-5

## RYBY MROŻONE CPV 15220000-6

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Brokuły, różyczki - jednolita barwa, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	24		
2.	Fasola szparagowa zielona - cięta, bez szypulek, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywana i transportowana w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	12		
3.	Groszek zielony - bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywany i transportowany w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	24		
4.	Kalafior, różyczki - jednolita barwa, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	24		
5.	Marchewka z groszkiem - bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywana i transportowana w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	15		
6.	Mieszanka warzywna do zupy jarzynowej - skład: marchew, kalafior, fasolka szparagowa zielona, seler, por, brukselka, groszek zielony; brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	40		
7.	Mieszanka kompotowa - owoce dozwolone: wiśnia, aronia, agrest, czarna porzeczka, śliwka; brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	40		
8.	Truskawki - bez szypulek, oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	80		
9.	Wiśnie - bez pestek, brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	40		
10.	Filet z dorsza czerniaka - I gatunek, bez skóry, bez glazury, mrożony szokowo, zwarta konsystencja po rozmrożeniu i obróbce cieplnej, połów oceaniczny, filet ok. 120g	kg	60		
11.	Filet z morszczuka - I gatunek, bez skóry, bez glazury, mrożony szokowo, zwarta konsystencja po rozmrożeniu i obróbce cieplnej, połów oceaniczny, filet ok. 120g	kg	60		
	<b>RAZEM</b>	-----	-----		

....., dnia .....

(podpisy osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**Uwaga**

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.