

Część I: Mięso świeże, wędliny i drób

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Szynka kulka	320 kg				
2.	Schab bez kości	380 kg				
3.	Karkówka	300 kg				
4.	Filet drobiowy	160 kg				
5.	Filet z indyka	320 kg				
6.	Kurczak	50 kg				
7.	Kiełbasa z kija	170 kg				
8.	Kiełbasa wiejska	45 kg				
9.	Noga z kurczaka	450 kg				
10.	Rozbratel odkostniony	20 kg				
11.	Żeberka mięsne	20 kg				

Część II: Mrożonki (warzywa, owoce i inne produkty mrożone)

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Ryba mrożona miruna – filet	170 kg				
2.	Paluszki rybne	150 kg				
3.	Kostka rybna mrożona miruna	170 kg				
4.	Kalafior mrożony 450 g	50 szt.				
5.	Brokuł mrożony 450 g	50 szt.				
6.	Mieszanka kompotowa 450 g	1100 szt.				
7.	Truskawka mrożona 450 g	600 szt.				
8.	Malina mrożona 300 g	70 szt.				
9.	Wiśnia mrożona 450 g	240 szt.				
10.	Porzeczka czarna mrożona 400 g	240 szt.				
11.	Dynia mrożona (kostka)	180 szt.				
12.	Zupa brokułowa	140 szt.				
13.	Zupa fasolowa	140 szt.				
14.	Zupa z dyni	180 szt.				

Handwritten signature

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4
im. Jana Pawła II
ul. Kochanowskiego 6, 37-100 Łańcut
tel./fax 17 225 00 80
NIP 8151769903, REGON 000803041
www.sp4lancut.pl, e-mail: lancutsp4@op.pl

Część III: Wyroby piekarskie (pieczywo)

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
3.	Chleb z ziarnem	40 szt.				
4.	Bułki pszenne	800 szt.				

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4

im. Jana Pawła II

ul. Kochanowskiego 6, 37-100 Łańcut

tel./fax 17 225 00 80

NIP 8151769903, REGON 000803041

www.sp4lancut.pl, e-mail: lancutp4@op.pl

Część VI: Różne artykuły spożywcze

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Kasza gryczana 1k g	100 kg				
2.	Kasza bulgur	150 kg				
3.	Kasza jęczmienna wiejska średnia 1kg	30 kg				
4.	Kasza manna	100 kg				
5.	Ryż długoziarnisty	125 kg				
6.	Pieprz mielony torebka 25 g	200 szt.				
7.	Papryka słodka torebka 25 g	200 szt.				
8.	Przyprawa w płynie (Maggi)	30 szt.				
9.	Olej 1 l	150 szt.				
10.	Cukier waniliowy 30g	500 szt.				
11.	Koncentrat pomidorowy	60 szt.				
12.	Pomidory całe lub krojone w puszcze	60 szt.				
13.	Makaron spaghetti	150 kg				
14.	Makaron świderki	130 kg				
15.	Makaron wstążki	50 kg				
16.	Makaron łazanki	100 kg				
17.	Makaron nitki	200 kg				
18.	Makaron kokardki	160 kg				
19.	Makaron muszelki	60 kg				
20.	Mąka pszenna	100 kg				
21.	Cukier kryształ	350 kg				
22.	Sól jodowana	75 kg				
23.	Żurek (0,50 l butelka)	200 szt.				
24.	Bułka tarta 450 g	200 szt.				
25.	Chrzan tarty 290 g	30 szt.				
26.	Liść laurowy 6 g	30 szt.				
27.	Majeranek 8 g	40 szt.				
28.	Mąka ziemniaczana 500 g	10 kg				
29.	Ziele angielskie 15 g	40 szt.				
30.	Galaretka owocowa	1500 szt.				
31.	Mus owocowy	1500 szt.				
32.	Deser MONTE	1500 szt.				
33.	Przyprawa do gyrosa	15 szt.				
34.	Przyprawa do kurczaka	15 szt.				
35.	Kucharek	15 szt.				
36.	Groszek ptysiowy	250 szt.				
37.	Koncentrat z buraków	30 szt.				
38.	Oregano	3 szt.				
39.	Bazylia	3 szt.				

M

Część V: Warzywa i owoce świeże, przetworzone, kiszone

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Ziemniaki	3 300 kg				
2.	Seler	180 kg				
3.	Marchewka	360 kg				
4.	Pietruszka	180 kg				
5.	Buraki ćwikłowe	300 kg				
6.	Cebula	250 kg				
7.	Czosnek	30 szt.				
8.	Por	60 szt.				
9.	Salata pekińska	100 szt.				
10.	Ogórki świeże	240 kg				
11.	Ogórki kiszone	200 kg				
12.	Pomidory	180 kg				
13.	Kapusta biała	200 kg				
14.	Kapusta kiszona	180 kg				
15.	Szczypiorek	200 szt.				
16.	Koper zielony	180 szt.				
17.	Pietruszka zielona	180 szt.				
18.	Jabłka	650 kg				
19.	Banany	540 kg				
20.	Cytryny	30 kg				
21.	Mandarynki	280 kg				
22.	Cukinia świeża	40 kg				
23.	Kalafior świeży	40 szt.				
24.	Morela świeża	240 kg				
25.	Nektarynka świeża	240 kg				
26.	Pieczarka świeża	20 kg				
27.	Kapusta włoska	50 szt.				
28.	Kapusta czerwona	40 szt.				

Część IV: Nabiał i przetwory mleczarskie

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Masło 82 % tłuszczu 200 g	900 szt.				
2.	Śmietana 18 % (kubek)	450 szt.				
3.	Śmietana 36 % (1 l karton)	150 szt.				
4.	Ser biały półtłusty	120 kg				
5.	Mleko 1 l (2 %)	600 l				
6.	Jogurcik owocowy	1500 szt.				

14

Część VII: Jajka

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Jajka	3800 szt.				

Wymogi do jajek: skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, pakowane w wkłady po 10szt

X4

Część VIII: Wyroby garmażeryjne

Lp.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Pierogi ruskie	650 kg				
2.	Pierogi z kapustą	130 kg				
3.	Pierogi z mięsem	130 kg				
4.	Kopytka	650 kg				
5.	Kluski śląskie	650 kg				
6.	Krokiety z kapustą	150 kg				
7.	Krokiety z pieczarkami	140 kg				
8.	Gołąbki z mięsem i ryżem	800 kg				
9.	Naleśniki z serem	700 kg				
10.	Paluszki serowo-ziemniaczane	650 kg				
11.	Pierogi z truskawkami	130 kg				
12.	Pierogi z borówkami	130 kg				

Wymogi wyrobów garmażeryjnych:

- **Gołąbki z mięsem i ryżem** - skład: ryż biały 50%, mięso 30%, cebula, kapusta ,olej rzepakowy, przyprawy naturalne,
- **Kopytka** – skład: ziemniaki min. 60 %, mąka pszenna,
- **Pierogi ruskie** – skład: mąka pszenna, ziemniaki min 45%, ser twarogowy półtłusty min. 20%, cebula smażona min. 7%, jaja, olej rzepakowy,
- **Pierogi z mięsem** - mięso wołowe i wieprzowe min. 30%, cebulka smażona, olej rzepakowy, przyprawy naturalne,
- **Naleśniki z serem** – skład: ser twarogowy min 30%, mąka pszenna, mleko 2%, jaja, olej rzepakowy, cukier wanilinowy, sól, woda

Wyroby garmażeryjne muszą spełniać podstawowe wymogi higieniczne i zapewniać wysoką jakość przygotowywanych posiłków, muszą spełniać prawidłowe serwowanie posiłków (np. pierogi nie mogą się rozklejać w gotowaniu, gołąbki i krokiety nie mogą się rozwijać i rozpadać, naleśniki muszą być robione z tradycyjnego ciasta).

JK