

Załącznik nr 8 do SWZ - Wykaz asortymentu w postępowaniu na: "Sukcesywna dostawa produktów mięsno-wędliniarskich i produktów mleczarskich do pięciu placówek oświatowych w okresie od I 2024 roku do VI 2024 roku na terenie miasta Nidzica "

Część I - Dostawa produktów mleczarskich

Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na poszczególne placówki z uwzględnieniem jednostki miary oraz wartości dla produktów					RAZEM
			Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Nidzicy	Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Michała Kajki w Nidzicy	Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Janusza Korczaka w Nidzicy	Przedszkole Nr 2	Przedszkole Nr 4 KRAINA ODKRYWCÓW	
1.	Deser mleczny czteropaki (4 x op.min. 1250g) bez dodatku substancji słodzących zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu i 10 g cukru w 100g produktu gotowego do spożycia	szt.	100	135	0	50	0	285
2.	Jagurt z owocami bez cukru i substancji słodzących zawierający nie więcej niż 20g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia op.min. 150 g	szt.	1500	600	600	350	1200	4250
3.	Jogurt naturalny bez cukru i substancji słodzącej zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia op.min.370g	szt.	100	135	5	25	10	275
4.	Jogurt pitny z kawałkami owoców bez dodatku substancji słodzących zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu i 10g cukru w 100g produktu gotowego do spożycia op.min. 170 g	szt.	100	350	0	150	700	1300
5.	Jogurt typu greckiego bez dodatku substancji słodzących zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu i 10g cukru w 100g produktu gotowego do spożycia op.min.150 g	szt.	100	67	350	5	20	542

6.	Masło extra op.min. 200g o zawartości tłuszczu 82 %	szt.	500	450	200	900	900	2950
7.	Mleko 2% op. min. 1l	szt.	500	345	250	3000	2950	7045
8.	Ser edamski	kg	100	35	0	12	30	177
9.	Ser Mozzarella op.min. 125g	szt.	60	16	0	0	10	86
10.	Ser złoty mazur	kg	100	20	20	12	15	167
11.	Serek topiony op.min. 100g	szt.	200	33	0	35	30	298
12.	Serek twarogowy z cebulką i szczypiorkiem op.min. 150g	szt.	50	67	10	25	30	182
13.	Serki homogenizowane op. min. 150g	szt.	150	200	250	80	100	780
14.	Śmietana 18% do zupy poj.min. 400g	szt.	200	270	0	10	0	480
15.	Śmietana 18%- op.min.500g	szt.	200	0	150	0	260	610
16.	Śmietana 30%- karton op.min. 500g.	szt.	500	270	300	15	50	1135
17.	Śmietana 30%- op.min.200g	szt.	0	0	0	299	0	299
18.	Twaróg mielony wiaderko op.min. 1kg	szt.	15	0	0	6	20	41
19.	Twaróg półtłusty luz	kg	55	135	60	89	100	439
20.	Serek twarogowy śmietankowy op.min. 150 g	szt.	100	250	0	20	30	400

Część II - Dostawa mięs i produktów mięsno – wędliniarskich wieprzowych i drobiowych

Lp	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość na poszczególne placówki z uwzględnieniem jednostki miary oraz wartości dla produktów					RAZEM
			Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Nidzicy	Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Michała Kajki w Nidzicy	Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Janusza Korczaka w Nidzicy	Przedszkole Nr 2	Przedszkole Nr 4 KRAINA ODKRYWCÓW	
1.	Boczek surowy	kg	5	15	120	5	5	150
2.	Boczek wędzony	kg	50	15	120	0	10	195
3.	Filet drobiowy	kg	650	273	500	80	140	1643
4.	Filet drobiowy z indyka	kg	20	112	0	10	0	142
5.	Karkówka bez kości	kg	10	30	280	10	60	390
6.	Kielbasa biała na ruszt	kg	50	45	5	5	10	115
7.	Kielbasa podsuszana zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	100	22	30	15	12	179

8.	Kiełbasa podwawelska min. 80% mięsa, 10% tłuszczu	kg	200	22	50	12	15	299
9.	Kiełbasa śląska min. 80% mięsa, 10% tłuszczu	kg	200	75	210	12	30	527
10.	Kości wieprzowe	kg	0	0	200	0	0	200
11.	Kości wieprzowe wędzone	kg	0	30	30	0	0	60
12.	Kurczak świeży	kg	0	112	0	70	10	192
13.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	300	225	500	20	190	1235
14.	Mortadela	kg	10	15	0	15	0	40
15.	Parówki wieprzowe w folii - zawierające co najmniej 70% mięsa wieprzowego, tłuszcz wieprzowy, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól białko sojowe, błonnik przenny, glukoza, przyprawy	kg	80	170	90	24	50	414
16.	Paszтет drobiowy pieczony	kg	20	0	7	10	8	45
17.	Paszтет drobiowy puszka op.min. 100 g	szt	180	100	50	41	27	398
18.	Podudzia drobiowe	kg	15	225	180	40	120	580
19.	Połędwica drobiowa zawierająca co najmniej 70% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	50	15	14	12	11	102
20.	Połędwica wieprzowa	kg	0	15	0	15	11	41
21.	Porcja rosółowa ze skrzydłami	kg	15	0	300	300	0	615
22.	Schab pieczony	kg	50	37	0	15	11	113
23.	Schab wieprzowy bez kości	kg	350	112	300	70	70	902
24.	Szynka drobiowa wg zawierająca co najmniej 70% mięsa drobiowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	50	15	0	15	8	88
25.	Szynka konserwowa	kg	20	15	0	15	0	50
26.	Szynka wg zawierająca co najmniej 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	50	15	0	15	8	88
27.	Szynka wieprzowa b/k	kg	200	75	300	303	165	1043
28.	Uda z kurczaka	kg	600	225	400	15	0	1240

29.	Udziec wołowy bez kości	kg	20	180	0	0	0	200
30.	Wątroba drobiowa	kg	0	38	30	50	24	142
31.	Wędlina ogonówka zawierająca co najmniej 70% mięsa wieprzowego i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	25	0	15	16	8	64
32.	Żołądki drobiowe	kg	0	45	30	0	30	105
33.	Mięso mielone wieprzowe zawierające 90% mięsa w 100 g produktu	kg	500	0	0	40	0	540