

## SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO- ILOŚCIOWO- WARTOŚCIOWA

## Zadanie nr 1 – Dostawa mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin

| L.p. | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                                                                                                        | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn. miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                           | 4           | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.   | <b>Filet z indyka surowy</b> - świeży, bez nastrożku ( mięso z tuszek indyków zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15112120-3(indyki)</b>                    | 52                          | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 2.   | <b>Filet z indyka wędzony</b> - o zawartości mięsa indyczego min 60%<br><b>Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy.</b><br><b>CPV-15131135-0(wędliny)</b>                                                                                                          | 31                          | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 3.   | <b>Udziec z indyka surowy</b> - świeży, bez nastrożku( mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15112120-3 (indyk)</b>                                                                                        | 50                          | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 4.   | <b>Filet z kurczaka surowy pojedynczy</b> - świeży, bez nastrożku ( mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15112100-7 (świeży drób)</b> | 190                         | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 5.   | <b>Karczek wieprzowy świeży</b> - bez kości klasy I, bez nastrożku (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15113000-3 (wieprzowina)</b>                                   | 86                          | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 6.   | <b>Kielbasa krakowska sucha</b> – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. <b>Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy.</b><br><b>CPV-15131130-5(wędliny)</b>                                                                                        | 10                          | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 7.   | <b>Kielbasa wiejska wieprzowa</b> zawartość mięsa wieprzowego 100% z dodatkiem przypraw naturalnych). <b>Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy</b><br><b>CPV- 15131130-5(wędliny)</b>                                                                            | 149                         | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 8.   | <b>Kielbasa żywiecka sucha</b> – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. <b>Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy</b><br><b>CPV – 15131130-5(wędliny)</b>                                                                                        | 100                         | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 9.   | <b>Kurczak świeży</b> - ( kurczak bez podrobów z szyją) ). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15112100-7( świeży drób)</b>                                                                                                                         | 125                         | kg          |            |               |              |             |                |       |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |  |  |  |  |  |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|--|--|--|--|--|
| 10.    | <b>Łopatką świeżą bez kości</b> - klasy I, bez nastrzyku ( mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15113000-3(wieprzowina)</b> | 801 | kg |  |  |  |  |  |
| 11.    | <b>Podudzie z kurczaka-</b> świeże, bez nastrzyku, waga 1 szt. (mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające podudzie) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15112100-7(świeży drób)</b>                               | 63  | kg |  |  |  |  |  |
| 12.    | <b>Schab świeży bez kości</b> - klasy I, bez nastrzyku( najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy bez słoniny) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15113000-3(wieprzowina)</b>                     | 103 | kg |  |  |  |  |  |
| 13.    | <b>Szynka świeża wieprzowa bez kości</b> – klasa I, bez nastrzyku ( mięsień odcięty od tylnej części półtuszy wieprzowej, kolor jasnoróżowy.) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15113000-3(wieprzowina)</b>                 | 50  | kg |  |  |  |  |  |
| 14.    | <b>Wątróbka z indyka-</b> świeża klasa I – (podroby pozyskiwane z indyka). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15112100-7(świeży drób)</b>                                                                                    | 22  | kg |  |  |  |  |  |
| 15.    | <b>Wołowina świeża bez kości</b> – zrazowa górna klasa I „EXTRA”, bez nastrzyku ( mięso z bydła młodego, górna zrazowa, bez ścięgien i widocznego tłuszczu) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15111000-9(mięso wołowe)</b>   | 77  | kg |  |  |  |  |  |
| 16.    | <b>Żeberka wieprzowe</b> - świeże klasy I ( płaty , okryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV – 15113000-3( wieprzowina)</b>                                     | 36  | kg |  |  |  |  |  |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |  |  |  |  |  |

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środka konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

## Zadanie nr 2 - Dostawa pieczywa

| L.p.   | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.     | <b>Bulka pszenna –min 50g-max 70</b><br>Skład: zawartość mąki pszennej min 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z przedziałem, skórka gładka, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń<br><b>CPV- 15811400-0(buleczki)</b>                                                                                                                                   | 20590                       | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 2.     | <b>Bulka tarta-min - 0,50 kg- max 1,00kg</b><br>Otrzymywana z wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, grudek. Na opakowaniu określony termin przydatności do spożycia. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15811400-0(buleczki)</b>                                                                                                                                                                                                                   | 78                          | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 3.     | <b>Bulka pszenna krojona- min 250 g-max 500</b><br>Skład: zawartość mąki pszennej min 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny, skórka gładka, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością<br><b>CPV- 15811400-0(buleczki)</b>                                                                                                                                                                             | 178                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 4.     | <b>Bulka ziarnista – min 50 g- max- 70 g</b><br>Skład: zawartość mąki żytniej min 70% , na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt prostokątny z mieszanką nasion ( słonecznik, siemię lniane , dynia ), skórka gładka, . Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń<br><b>CPV- 15811400-0(buleczki)</b>                                                                                   | 1408                        | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 5.     | <b>Chleb krojony mieszany - min 500g – max 550g</b><br>(opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością)<br>Skład: mąka żytnia razowa min 25% , mąka pszenna min. 60%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękki, elastyczny, równomiernie porowaty. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń<br><b>CPV- 15811100-7 (chleb)</b> | 642                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 6.     | <b>Chleb razowy krojony- min 500g-max 550g</b><br>(opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością)<br>Skład: mąka żytnia razowa min 70% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękki, elastyczny, równomiernie porowaty. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń<br><b>CPV- 15811100-7 (chleb)</b>                                        | 271                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejscowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

### Zadanie nr 3 - Dostawa nabiału

| L.p.   | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.     | <b>Jogurt naturalny-</b> (150g - 250 g)- bez substancji smakowych<br>Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, kremowa<br><b>. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy.</b><br>CPV- 15551310-1 | 1440                        | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 2.     | <b>Ser biały – półtłusty</b> . Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała . <b>Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy</b><br>CPV- 15542100-0( ser twarogowy)                                                                   | 213                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 3.     | <b>Ser żółty twardy w blokach</b> (1,00 – 5,00 kg) produkt pełnotłusty , konsystencja elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się.<br><b>Termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy</b><br>CPV- 15544000-3(ser twardy)                                                | 115                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 4.     | <b>Śmietana 18% tłuszczu</b> Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, gładka bez grudek, kremowa<br><b>. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy.</b><br>CPV- 15512000-0                                  | 91                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 5.     | <b>Masło extra w kostkach</b> – 200 g– o zawartości 82 % tłuszczu<br>Produkt jednolity , zwarty smarowny, dopuszcza się konsystencję lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.<br><b>Termin przydatności min 30 dni od daty dostawy</b><br>CPV- 15530000-2(masło)                            | 113                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 6.     | <b>Mleko 2% tłuszczu</b> - mleko pasteryzowane w butelce . kilkudniowy termin przydatności do spożycia. <b>Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy</b><br>CPV-15511000-3                                                                                                                                                  | 75                          | l          |            |               |              |             |                |       |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejscowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

#### Zadanie nr 4- Dostawa ryb i przetworów rybnych

| L.p.   | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                               | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1      | 2                                                                                                                                                                                                            | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.     | <b>Filet rybny mrożony z miruny</b> bez skóry , bez glazury ( filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, produkcja morska) wielkość fileta 170-230 g bez lodu -170-230g<br>CPV- 15220000-6 | 286                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 2.     | <b>Makrela wędzona</b> tusza klasa jakości I<br>CPV- 15234000-7(ryby wędzone)                                                                                                                                | 34                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                              |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

# **Zadanie nr 5- Dostawa art. spożywczych suchych i przypraw**

| L.p. | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                      | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn. miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1    | 2                                                                                                                                                                                                   | 3                           | 4           | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.   | <b>Żurek bez konserwantów</b> , na zakwasie z dodatkiem świeżego czosnku opakowanie 0,5 l -1 l<br>CPV- 15890000-3(różne produkty spożywcze i produkty suszone)                                      | 131                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 2.   | <b>Bazylia suszona 100%</b> –opakowanie 20-100g<br>CPV- 15872300-4(zioła)                                                                                                                           | 20                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 3.   | <b>Cynamon mielony</b> o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min1,2%-( ml/100g) opakowanie 15-20g<br>CPV- 15872200(przyprawy korzenne)                                                    | 10                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 4.   | <b>Cukier biały</b> kategorii 2– opakowanie1kg<br>CPV- 15831200-4(cukier biały)                                                                                                                     | 280                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 5.   | <b>Cukier puder</b> drobno granulowane – opakowanie 0,50- kg<br>CPV- 15831200-4(cukier biały)                                                                                                       | 2,50                        | kg          |            |               |              |             |                |       |
| 6.   | <b>Czosnek granulowany100%</b> –opakowanie 20 g- 50 g<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                | 20                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 7.   | <b>Dżem 100%</b> owoców typu „Łowicz” bez zawartości syropu glukozowo- fruktozowego masa netto 0,40- 0,60 kg- różne smaki<br>CPV- 15332290-3(dżemy)                                                 | 134                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 8.   | <b>Goździki suszone 100%</b> –opakowanie 20g – 50 g<br>CPV –(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                            | 10                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 9.   | <b>Groch żółty połówki-</b> opakowanie 0,50kg-1 kg<br>CPV-03221220-4(groch)                                                                                                                         | 38                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 10.  | <b>Herbata liściasta czarna</b> opakowanie 100-200g<br>CPV- 15863200-7(herbata czarna)                                                                                                              | 27                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 11.  | <b>Naturalna herbata</b> owocowa sypana bez kwiatu hibiskusa z dodatkiem suszonych owoców i czarnej herbaty, bez wzmacniaczy i ulepszaczy smaków – opakowanie 100-200g<br>CPV- 15863000-5 (herbata) | 10                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 12.  | <b>Jaja kurze</b> świeże kl. A waga L 63-73g, wytłaczanki, w jednej wytłaczance nie więcej niż 30 jaj<br>CPV- 03142500-3(jaja)                                                                      | 2830                        | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 13.  | <b>Kasza gryczana palona</b> – opakowanie min 0,50 kg – max 1 kg<br>CPV- 15613000-8(produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)                                                      | 100                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 14.  | <b>Kasza jęczmienna gruba</b> - opakowanie 1 kg<br>CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)                                                                      | 44                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 15.  | <b>Kasza jaglana</b> – opakowanie 1kg<br>CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)                                                                                | 8                           | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 16.  | <b>Kuskus</b> -makaron z pszenicy gold durum 100%- opakowanie 1 kg<br>CPV- 15851200-0 (ciasto makaronowe gotowane i kuskus)                                                                         | 20                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 17.  | <b>Kurkuma mielona 100%</b> –opakowanie 20 g<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                         | 10                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 18.  | <b>Przecier pomidorowy 100% pomidorów-</b> bez soli opakowanie 0,50 l – 1 litr<br>CPV-15331425-2 (przecier pomidorowy)                                                                              | 164                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 19.  | <b>Liść laurowy</b> cały – 6 g -10g<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                                  | 42                          | szt.        |            |               |              |             |                |       |
| 20.  | <b>Majeranek 100%</b> – opakowanie 10g- 20 g<br>CPV- 15872300-4 (zioła)                                                                                                                             | 105                         | szt.        |            |               |              |             |                |       |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |      |  |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--|--|--|--|--|--|
| 21. | <b>Makaron z pszenicy gold durum 100%</b> - spaghetti, opakowanie 1 kg- 2 kg<br>CPV- 15851100-9(makaron niegotowany)                                                                                                                                                                             | 90  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 22. | <b>Makaron z pszenicy gold durum 100%</b> - świderki, opakowanie 1 kg- 2 kg<br>CPV- 15851100-9(makaron niegotowany)                                                                                                                                                                              | 269 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 23. | <b>Makaron jajeczny</b> z mąki makaronowej pszennej rodzaj; krajanka, opakowanie- 1kg- 2 kg<br>CPV- 15851100-9(makaron niegotowany)                                                                                                                                                              | 88  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 24. | <b>Makaron z pszenicy gold durum 100%</b> - rurki penne, opakowanie 1 kg- 2 kg<br>CPV- 15851100-9(makaron niegotowany)                                                                                                                                                                           | 88  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 25. | <b>Powidła śliwkowe</b> o gęstej konsystencji, smarownej z fragmentami miększu owoców o zawartości min. 160 g owoców na 100g produktu bez zawartości syropu glukozowo-fruktozowego – masa netto1 kg<br>CPV- 15332230-5                                                                           | 2   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 26. | <b>Mąka pszenna</b> typ 500-opakowanie1kg<br>CPV- 15612100-2(produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)                                                                                                                                                                          | 112 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 27. | <b>Olej rzepakowy</b> rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 63gw 100g- opakowanie 1l<br>CPV- 15421000-5(oleje rafinowane)                                                                                                                                              | 148 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Oregano suszone 100%</b> –opakowanie 20 g- 50 g<br>CPV- 15872300-4(zioła)                                                                                                                                                                                                                     | 40  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Papryka mielona słodka / ostra</b> barwa Asta 100 –opakowanie 20g – 50 g<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                                                                                       | 84  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 30. | <b>Pieprz naturalny</b> czarny mielony 100%-opakowanie 1 kg (minimalna zawartość piperyny 4%)<br>CPV- 15872100-2(pieprz)                                                                                                                                                                         | 4   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 31. | <b>Pieprz zielony</b> o zawartości : kolendra, kminek, gorczyca biała, majeranek, papryka ostra, dopuszcza się czosnek, kozieradkę, liść laurowy- opakowanie 20- 50 g<br>CPV- 15871270-7(mieszanki przypraw)                                                                                     | 26  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 32. | <b>Ryż biały</b> długo-ziarnisty – opakowanie 1 kg<br>CPV- 15614100-6(ryż długo-ziarnisty)                                                                                                                                                                                                       | 104 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Oryginalny ser feta 100%</b> -skład mleko owcze pasteryzowane, mleko kozie pasteryzowane, sól, kultury bakterii opakowanie- 200g- 500g<br>CPV - 15542300-2(ser feta)                                                                                                                          | 50  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 34. | <b>Sól</b> z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - opakowanie 1kg<br>CPV- 14430000-4( sól warzona i czysty chlorek sodu)                                                                                                                                                              | 77  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Sok owocowy 100% owoców różnych,</b> bez dodatku cukru- 200 g<br>CPV- 15321000-4 (soki owocowe)                                                                                                                                                                                               | 458 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 36. | <b>Naturalna przyprawa do ryb</b> bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: cebuli, natka pietruszki, gorczyca białej, czosnku, skórki z cytryny, kolendry, bazylii, papryki słodkiej, tymianku, pieprz czarnego, opakowanie 20g- 100g<br>CPV- (mieszanki przypraw)              | 10  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Naturalna przyprawa do kurczaka</b> bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: curry, papryki słodkiej, czosnku, imbiru, pieprzu czarnego, dopuszcza się majeranek, kolendrę, kminek, goździki, ziele angielskie, -opakowanie 20g- 100g<br>CPV- 15871270-7(mieszanki przypraw) | 10  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Ziele angielskie</b> całe o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min. 1,6%(ml/100g), opakowanie 15g- 20g<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)                                                                                                                              | 72  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 39. | <b>Zioła prowansalskie suszone 100%</b> skład: tymianek, rozmaryn, cząber, bazylię i oregano, dopuszcza się estragon, majeranek, mięte pieprzową oraz szalwię<br>CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy)                                                                                              | 63  | szt. |  |  |  |  |  |  |

|        |           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|        | korzenne) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: |           |  |  |  |  |  |  |  |  |

.....  
*miejsowość, data*

.....  
*podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy*

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

## Zadanie nr 6 - Dostawa świeżych owoców i warzyw

| L.p. | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                                                             | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1    | 2                                                                                                                                                                                                                                          | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              |       |
| 1.   | <b>Arbuz</b> import, klasa jakości i, bez uszkodzeń, świeże<br><b>CPV- 03221200-8</b> (warzywa owocowe)                                                                                                                                    | 30                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 2.   | <b>Banan</b> – import, klasa jakości I, długość jednej sztuki min. 20 cm, czyste, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03222111-4</b> (banany)                                                                               | 822                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 3.   | <b>Bataty</b> - klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeże, bez oznak gnicia, czyste<br><b>CPV- 03221100-7</b> (warzywa korzeniowe i bulwiaste)                                                                                                | 40                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 4.   | <b>Brzoskwinia</b> – krajowa klasa jakości I, czysta, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03222332-9</b> (brzoskwinie)                                                                                                      | 80                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 5.   | <b>Borówka amerykańska</b> – krajowa, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, klasa jakości I,<br><b>CPV- 03222310-9</b> (borówki)                                                                                                        | 5                           | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 6.   | <b>Cytryny</b> klasa jakości I kod wielkości 5/6, świeże, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03222210-8</b> (cytryny)                                                                                                                                | 61                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 7.   | <b>Cukinia młoda</b> długość 15-20 cm, klasa jakości I, świeża, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221250-3</b> (cukinia)                                                                                                | 24                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 8.   | <b>Dynia Hokkaido</b> – krajowa, świeża, czysta, bez uszkodzeń, klasa jakości I, bez oznak gnicia<br><b>CPV-03221000-6</b> (warzywa)                                                                                                       | 27                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 9.   | <b>Gruszka</b> – ( krajowe) klasa jakości I, (jedna z odmian) Konferencja , Lukaszówka, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta, Williamsa świeża, bez oznak gnicia, czysta, bez uszkodzeń, luzem<br><b>CPV- 03222322-6</b> (gruszki) | 63                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 10.  | <b>Jabłka</b> - ( krajowe) klasa jakości I, luzem, (jedna z odmian) Ligol, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, czyste<br><b>CPV- 03222321-9</b> (jabłka)                                        | 650                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 11.  | <b>Kapusta pekińska</b> , ( krajowa) klasa jakości I , świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221410-3</b> (kapusta)                                                                                                         | 78                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 12.  | <b>Kapusta biała (głowiasta)</b> - krajowa, klasa jakości I, świeża, czysta, bez oznak uszkodzeń , bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221410-3</b> (kapusta)                                                                                    | 165                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 13.  | <b>Kapusta biała młoda</b> , ( krajowa) główki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeża<br><b>CPV-03221410-3</b> (kapusta)                                                                                                                  | 30                          | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 14.  | <b>Kapusta czerwona</b> - (głowiasta), krajowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221410-3</b> ( kapusta)                                                                                              | 14                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 15.  | <b>Kalafior z liśćmi przyciętymi</b> , - klasa jakości I , świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221420-6</b> ( kalafior)                                                                                                   | 69                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 16.  | <b>Kiwi</b> - import, dojrzałe, klasa jakości I, ŚWIEŻY, BEZ USZKODZEŃ, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03222118-3</b> (kiwi)                                                                                                                  | 25                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 17.  | <b>Koper</b> –( krajowy) pęczek, klasa jakości I, zielony, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03221000-6</b> (warzywa)                                                                                                                               | 98                          | szt.       |            |               |              |             |                |       |

|     |                                                                                                                                                                          |      |      |  |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|--|--|--|--|
| 18. | <b>Mandarynki</b> bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03222240-7(mandarynki)</b>                                               | 140  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 19. | <b>Nektaryna</b> , import, klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03222330-5(owoce pestkowe)</b>                                                              | 23   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 20. | <b>Ogórek zielony</b> z upraw pod osłonami, klasa jakości I, luzem, świeży, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03221270-9(ogórki)</b>                                              | 12   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 21. | <b>Pieczarka</b> , ( krajowe) świeże ,białe, czyste, klasa jakości I, bez uszkodzeń<br><b>CPV-03221260-6( grzyby)</b>                                                    | 117  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 22. | <b>Pietruszka- (natka)-</b> (krajowe ) pęczek klasa jakości I, świeża, zielona, bez uszkodzeń,<br><b>CPV – 03221000-6(warzywa)</b>                                       | 89   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 23. | <b>Pomarańcze</b> ,import luzem klasa jakości I, świeże bez uszkodzeń<br><b>CPV-03222220-1(pomarańcze)</b>                                                               | 375  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 24. | <b>Papryka czerwona</b> – klasa jakości I , LUZEM, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221230-7 (papryka)</b>                                           | 25   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 25. | <b>Pomidory czerwone</b> –( krajowe) spod osłon, klasa jakości I, dojrzałe, bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03221240-0(pomidory)</b>                                            | 89   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 26. | <b>Truskawka</b> – krajowa, świeża, dojrzała, słodka, czerwona, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03222313-0 (truskawki)</b>                   | 32   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 27. | <b>Salata zielona,-</b> masłowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221320-5(salata liściasta)</b>                                    | 86   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Cebulka zielona</b> – pęczki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża,<br><b>CPV- 03221113-1(cebula)</b>                                             | 50   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Buraki ćwikłowe</b> , ( krajowe) klasa jakości I, słodkie, bez oznak gnicia, świeże, bez uszkodzeń, worek raszłowy do 15 kg<br><b>CPV- 03221111-7(burak ćwikłowy)</b> | 213  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 30. | <b>cebula biała</b> ( krajowa) klasa jakości i, bez oznak gnicia, świeża, bez oznak uszkodzeń, worek raszłowy 15-20 kg<br><b>cpv- 03221113-1(cebula)</b>                 | 480  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 31. | <b>Czosnek</b> (krajowy)- główki klasa extra 4-5 cm, luzem, świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221000-69(warzywa)</b>                                  | 100  | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 32. | <b>Fasola strączkowa „Jaś”</b> - średni, świeży, klasa jakości I, opakowanie worek foliowy DO 10 KG<br><b>CPV- 03221210-1(fasola)</b>                                    | 105  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Marchew</b> , (krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, worek raszłowy do 15 kg<br><b>CPV- 03221112-4( marchew)</b>                         | 428  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 34. | <b>Pietruszka korzeń</b> , (krajowa) klasa jakości I, OPAKOWANIE WOREK RASZŁOWY, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża<br><b>CPV- 03221110-0( warzywa korzeniowe)</b>  | 181  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Por-</b> ( krajowy), bez uszkodzeń, świeży, bez oznak gnicia, klasa jakości I,<br><b>CPV- 03221000-6(warzywa)</b>                                                     | 66   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 36. | <b>Rzodkiewka</b> – pęczek- klasa jakości I, świeża, bez oznak gnicia i wędnięcia, bez uszkodzeń,<br><b>CPV- 03221000-6( warzywa)</b>                                    | 59   | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Winogrono białe</b> , import, klasa jakości I, świeże , bez uszkodzeń<br><b>CPV- 03222340-8(winogrona)</b>                                                            | 26   | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Seler korzeń</b> , klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeży, biały, bez oznak gnicia<br><b>CPV- 03221110-0 (warzywa korzeniowe)</b>                                     | 146  | kg   |  |  |  |  |  |  |
| 39. | <b>Ziemniaki jadalne</b> workowane, (krajowe ) bez oznak gnicia, nie zielone, klasa jakości I workowane 15-25 kg                                                         | 3630 | kg   |  |  |  |  |  |  |

|        |                            |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|        | CPV- 03212100-1(ziemniaki) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: |                            |  |  |  |  |  |  |  |  |

.....  
*miejsowość, data*

.....  
*podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy*

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

## Zadanie nr 7- Dostawa kiszonek

| L.p.          | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                 | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1             | 2                                                                                                                                                                                              | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.            | <b>Kapusta kiszona</b> – opakowanie wiadro do 10 kg , opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalona naturalnie, czysta, bez zanieczyszczeń, CPV- 15331142-4(kapusta przetworzona) | 444                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 2.            | <b>Ogórki kiszone</b> - opakowanie wiadro do 10 kg, opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalone naturalnie, czyste, bez zanieczyszczeń CPV- 15331000-7( warzywa przetworzone)   | 191                         | kg         |            |               |              |             |                |       |
| <b>RAZEM:</b> |                                                                                                                                                                                                |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

## Zadanie nr 8 - Dostawa owoców i warzyw mrożonych

| L.p.   | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                              | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1      | 2                                                                                                                                                                                                           | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.     | <b>Brokuły mrożone</b> - różyczki, zielone, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg<br><b>CPV-</b> 15331170-9 (warzywa mrożone)                                                                                    | 20                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 2.     | <b>Bruksełka mrożona</b> - zielona, opakowanie bez uszkodzeń do 2-3 kg<br><b>CPV-</b> 15331170-9 (warzywa mrożone)                                                                                          | 20                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 3.     | <b>Fasolka szparagowa mrożona</b> –cięta, zielona, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg<br><b>CPV-</b> 15331170-9(warzywa mrożone)                                                                              | 20                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 4.     | <b>Kalafior mrożony</b> - różyczki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg<br><b>CPV-</b> 15331170-9(warzywa mrożone)                                                                                             | 30                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 5.     | <b>Marchew z groszkiem zielonym mrożona</b> - marchew cięta w kostkę, opakowanie bez uszkodzeń 2-3 kg<br><b>CPV</b> - 15331170-9(warzywa mrożone)                                                           | 30                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 6.     | <b>Mieszanka kompotowa mrożona</b> - wieloowocowa, bez rabarbaru i jabłek, z przewagą owoców ciemnych, minimum 4 składniki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg<br><b>CPV-</b> 15332400-8( owoce konserwowane) | 45                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| 7.     | <b>Szpinak rozdrobniony mrożony</b> – opakowanie bez uszkodzeń<br><b>CPV</b> - 15331170-9(warzywa mrożone)                                                                                                  | 10                          | kg         |            |               |              |             |                |       |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                             |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

## Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców

| L.p.   | Nazwa produktu                                                                                                                                                                                     | Szacunkowa ilość zamówienia | Jedn miary | Cena netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Cena brutto | Wartość brutto | Uwagi |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 1      | 2                                                                                                                                                                                                  | 3                           | 4          | 5          | 6             | 7            | 8           | 9              | 10    |
| 1.     | <b>Naturalnie suszone plasterki jabłka 100% owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 18g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b>                        | 340                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 2.     | <b>Naturalnie suszone plasterki jabłka z naturalnym cynamonem 100% owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 18g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b> | 336                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 3.     | <b>Naturalnie suszone kostki jabłka 100 % owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 12g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b>                          | 352                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 4.     | <b>Naturalnie suszone plasterki truskawki 100% owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 10g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b>                     | 352                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 5.     | <b>Naturalnie suszone plasterki jabłka o smaku banana 100% owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 18g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b>         | 340                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| 6.     | <b>Naturalnie suszone plasterki ananasa 100% owoców</b> bez dodatkowego cukru, sztucznych konserwantów, barwników /- opakowanie 15 g<br><b>CPV- 15332410-1(owoce suszone)</b>                      | 360                         | szt.       |            |               |              |             |                |       |
| RAZEM: |                                                                                                                                                                                                    |                             |            |            |               |              |             |                |       |

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis i pieczęć osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”