

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.	Filet z indyka surowy - świeży, bez nastryku (mięso z tuszek indyków zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15112120-3(indyki)	10	kg						
2.	Filet z indyka wędzony - o zawartości mięsa indyczego min 60% Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy. CPV-15131135-0(wędliny)	31	kg						
3.	Udziec z indyka surowy - świeży, bez nastryku(mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112120-3 (indyk)	30	kg						
4.	Filet z kurczaka surowy pojedynczy - świeży, bez nastryku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15112100-7 (świeży drób)	110	kg						
5.	Karczek wieprzowy świeży - bez kości klasy I, bez nastryku (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15113000-3 (wieprzowina)	32	kg						
6.	Kielbasa krakowska sucha – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy. CPV-15131130-5(wędliny)	15	kg						
7.	Kielbasa wiejska wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego 100% z dodatkiem przypraw naturalnych). Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy CPV- 15131130-5(wędliny)	100	kg						
8.	Kielbasa żywiecka sucha – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy CPV – 15131130-5(wędliny)	80	kg						
9.	Kurczak świeży - (kurczak bez podrobów z szyją). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	50	kg						

10.	Lopatka świeża bez kości - 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 CPV- 15113000-3(wieprzowina)	340	kg					
11.	Podudzie z kurczaka - świeże, bez nastrzyku, waga 1 szt. (mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające podudzie) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	70	kg					
12.	Schab świeży bez kości - klasy I, bez nastrzyku(najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez słoniny) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	130	kg					
13.	Szynka świeża wieprzowa bez kości – klasa I, bez nastrzyku (mięsień odcięty od tylnej części półtuszy wieprzowej, kolor jasnoróżowy.) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	60	kg					
14.	Wątróbka z indyka - świeża klasa I – (podroby pozyskiwane z indyka). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	34	kg					
15.	Wołowina świeża bez kości – 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 CPV- 15111000-9(mięso wołowe)	70	kg					
16.	Żeberka wieprzowe - świeże klasy I (płaty , okryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	30	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 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.	Bulka pszenna –50 g 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 CPV- 15811400-0(bułeczki)	21000	szt.						
2.	Bulka tarta- 1 kg 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 CPV- 15811400-0(bułeczki)	30	szt.						
3.	Bulka ziarnista- 70 g 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 CPV- 15811400-0(bułeczki)	1000	szt.						
4.	Chleb krojony mieszany -550g (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością) 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 CPV- 15811100-7 (chleb)	400	szt.						
5.	Chleb razowy krojony- 500g (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością) 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 CPV- 15811100-7 (chleb)	230	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.	Jogurt naturalny- 180 g- bez substancji smakowych Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, kremowa . Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. CPV- 15551310-1	700	szt.						
2.	Ser biały – półtłusty . Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała . Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy CPV- 15542100-0(ser twarogowy)	158	kg						
3.	Ser żółty twardy w blokach produkt pełnotłusty , konsystencja elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy CPV- 15544000-3(ser twardy)	130	kg						
4.	Śmietana 18% tłuszczu Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, gładka bez grudek, kremowa . Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. CPV- 15512000-0	70	kg						
5.	Masło extra w kostkach – 200 g– o zawartości 82 % tłuszczu Produkt jednolity , zwarty smarowny, dopuszcza się konsystencję lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty. Termin przydatności min 30 dni od daty dostawy CPV- 15530000-2(masło)	140	kg						
6.	Mleko 2% tłuszczu - mleko pasteryzowane w butelce . kilkudniowy termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy CPV-15511000-3	150	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.	Filet rybny mrożony z miruny bez skóry , bez glazury (filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, produkcja morska) wielkość fileta 170-230 g bez lodu -170-230g CPV- 15220000-6	240	kg						
2.	Makrela wędzona tusza klasa jakości I CPV- 15234000-7(ryby wędzone)	25	kg						
RAZEM:									

.....
miejscość, 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.	Żurek bez konserwantów , na zakwasie z dodatkiem świeżego czosnku opakowanie 0,5 l CPV- 15890000-3 (różne produkty spożywcze i produkty suszone)	180	szt.						
2.	Bazylią suszona 100% –opakowanie -100g CPV- 15872300-4 (zioła)	25	szt.						
3.	Cynamon mielony o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min1,2%-(ml/100g) opakowanie 100 g CPV- 15872200 (przyprawy korzenne)	10	szt.						
4.	Cukier biały kategorii 2– opakowanie1kg CPV- 15831200-4 (cukier biały)	120	szt.						
5.	Cukier puder - opakowanie 0,50- kg CPV- 15831200-4 (cukier biały)	3	kg						
6.	Czosnek granulowany100% –opakowanie 100 g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	60	szt.						
7.	Dżem 100% owoców typu „Łowicz” bez zawartości syropu glukozowo- fruktozowego CPV- 15332290-3 (dżemy)	44	kg						
8.	Goździki suszone 100% –opakowanie 100g CPV – (zioła i przyprawy korzenne)	10	szt.						
9.	Groch żółty połówki - opakowanie 1 kg CPV-03221220-4 (groch)	40	kg						
10.	Herbata liściasta CPV- 15863200-7 (herbata czarna)	4	kg						
11.	Naturalna herbata owocowa sypana bez kwiatu hibiskusa z dodatkiem suszonych owoców i czarnej herbaty, bez wzmacniaczy i ulepszcaczy smaków CPV- 15863000-5 (herbata)	2	kg						
12.	Jaja kurze świeże kl. A waga L wytłaczanki, w jednej wytłaczance nie więcej niż 30 jaj CPV- 03142500-3 (jaja)	2500	szt.						
13.	Kasza gryczana palona – opakowanie 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	50	szt.						
14.	Kasza jęczmienna gruba - opakowanie 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	70	szt.						
15.	Kasza jaglana – opakowanie 1kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	10	szt.						
16.	Kuskus -makaron z pszenicy gold durum 100%- opakowanie 1 kg CPV- 15851200-0 (ciasto makaronowe gotowane i kuskus)	20	szt.						
17.	Kurkuma mielona 100% –opakowanie 20 g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	10	szt.						
18.	Przecier pomidorowy 100% pomidorów- bez soli CPV-15331425-2 (przecier pomidorowy)	100	l						
19.	Liść laurowy cały – 100g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	42	szt.						
20.	Majeranek 100% – opakowanie 100g CPV- 15872300-4 (zioła)	80	szt.						
21.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - spaghetti, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	80	szt.						
22.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - świder, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	200	szt.						
23.	Makaron jajeczny z mąki makaronowej pszennej rodzaj; krajanka, opakowanie- 1kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	30	szt.						

24.	Makaron z pszenicy gold durum 100 % - rurki penne, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9(makaron niegotowany)	120	szt.						
25.	Powidla śliwkowe o gęstej konsystencji, smarownej z fragmentami miększo owoców o zawartości min. 160 g owoców na 100g produktu bez zawartości syropu glukozowo-fruktozowego – masa netto1 kg CPV- 15332230-5	10	szt.						
26.	Mąka pszenna typ 500-opakowanie1kg CPV- 15612100-2(produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	130	szt.						
27.	Olej rzepakowy rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 63gw 100g- opakowanie 1l CPV- 15421000-5(oleje rafinowane)	130	szt.						
28.	Oregano suszone 100% –opakowanie 100g CPV- 15872300-4(zioła)	25	szt.						
29.	Papryka mielona słodka / ostra barwa Asta 100 –opakowanie 100 g CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)	54	szt.						
30.	Pieprz naturalny czarny mielony 100%-opakowanie 1 kg (minimalna zawartość piperyny 4%) CPV- 15872100-2(pieprz)	6	szt.						
31.	Pieprz zielony o zawartości : kolendra, kminek, gorczyca biała, majeranek, papryka ostra, dopuszcza się czosnek, kozieradkę, liść laurowy- opakowanie 100g CPV- 15871270-7(mieszanki przypraw)	26	szt.						
32.	Ryż biały długo-ziarnisty – opakowanie 1 kg CPV- 15614100-6(ryż długo-ziarnisty)	100	szt.						
33.	Oryginalny ser feta 100% -skład mleko owcze pasteryzowane, mleko kozie pasteryzowane, sól, kultury bakterii CPV - 15542300-2(ser feta)	8	kg						
34.	Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - opakowanie 1kg CPV- 14430000-4(sól warzona i czysty chlorek sodu)	90	szt.						
35.	Sok owocowy 100% owoców różnych, bez dodatku cukru- 200 g CPV- 15321000-4 (soki owocowe)	350	szt.						
36.	Naturalna przyprawa do ryb 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 100g CPV- (mieszanki przypraw)	10	szt.						
37.	Naturalna przyprawa do kurczaka bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: curry, papryki słodkiej, czosnku, imbiru, pieprzu czarnego, dopuszcza się majeranek, kolendrę, kminek, goździki, ziele angielskie, -opakowanie 100g CPV- 15871270-7(mieszanki przypraw)	10	szt.						
38.	Ziele angielskie całe o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min. 1,6%(ml/100g), opakowanie 15g- 20g CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)	40	szt.						
39.	Zioła prowansalskie suszone 100% skład: tymianek, rozmaryn, cząber, bazylię i oregano, dopuszcza się estragon, majeranek, miętę pieprzową oraz szalwię CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)	60	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 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.	Arbuz import, klasa jakości i, bez uszkodzeń, świeże CPV- 03221200-8(warzywa owocowe)	30	kg						
2.	Banan – import, klasa jakości I, długość jednej sztuki min. 20 cm, czyste, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222111-4(banany)	822	kg						
3.	Bataty - klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeże, bez oznak gnicia, czyste CPV- 03221100-7(warzywa korzeniowe i bulwiaste)	40	kg						
4.	Brzoskwinia – krajowa klasa jakości I, czysta, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222332-9 (brzoskwinie)	80	kg						
5.	Borówka amerykańska – krajowa, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03222310-9 (borówki)	5	kg						
6.	Cytryny klasa jakości I kod wielkości 5/6, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222210-8(cytryny)	61	kg						
7.	Cukinia młoda długość 15-20 cm, klasa jakości I, świeża, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221250-3(cukinia)	24	kg						
8.	Dynia Hokkaido – krajowa, świeża, czysta, bez uszkodzeń, klasa jakości I, bez oznak gnicia CPV-03221000-6(warzywa)	27	kg						
9.	Gruszka – (krajowe) klasa jakości I, (jedna z odmian) Konferencja , Lukaszówka, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta, Williamsa świeża, bez oznak gnicia, czysta, bez uszkodzeń, luzem CPV- 03222322-6(gruszki)	63	kg						
10.	Jabłka - (krajowe) klasa jakości I, luzem, (jedna z odmian) Ligol, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, czyste CPV- 03222321-9 (jabłka)	650	kg						
11.	Kapusta pekińska , (krajowa) klasa jakości I , świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3(kapusta)	78	kg						
12.	Kapusta biała (głowiasta) - krajowa, klasa jakości I, świeża, czysta, bez oznak uszkodzeń , bez oznak gnicia CPV- 03221410-3 (kapusta)	165	kg						
13.	Kapusta biała młoda , (krajowa) główki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeża CPV-03221410-3(kapusta)	30	szt.						
14.	Kapusta czerwona - (głowiasta), krajowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3(kapusta)	14	kg						
15.	Kapusta kiszona – opakowanie wiadro do 10 kg , opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalona naturalnie, czysta, bez zanieczyszczeń, CPV- 15331142-4(kapusta przetworzona)	444	kg						
16.	Kalafior z liśćmi przyciętymi , - klasa jakości I , świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221420-6(kalafior)	69	kg						
17.	Kiwi - import, dojrzałe, klasa jakości I, ŚWIEŻY, BEZ USZKODZEŃ, bez oznak gnicia CPV- 03222118-3(kiwi)	25	kg						

18.	Koper –(krajowy) pęczek, klasa jakości I, zielony, bez uszkodzeń CPV- 03221000-6 (warzywa)	98	szt.						
19.	Mandarynki bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222240-7(mandarynki)	140	kg						
20.	Nektaryna , import, klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222330-5(owoce pestkowe)	23	kg						
21.	Ogórek zielony z upraw pod osłonami, klasa jakości I, luzem, świeży, bez uszkodzeń CPV- 03221270-9(ogórki)	12	kg						
22.	Ogórki kiszone - opakowanie wiadro do 10 kg, opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalone naturalnie, czyste, bez zanieczyszczeń CPV- 15331000-7(warzywa przetworzone)	191	kg						
23.	Pieczarka , (krajowe) świeże ,białe, czyste, klasa jakości I, bez uszkodzeń CPV-03221260-6(grzyby)	117	kg						
24.	Pietruszka- (natka) - (krajowe) pęczek klasa jakości I, świeża, zielona, bez uszkodzeń, CPV – 03221000-6(warzywa)	89	szt.						
25.	Pomarańcze ,import luzem klasa jakości I, świeże bez uszkodzeń CPV-03222220-1(pomarańcze)	375	kg						
26.	Papryka czerwona – klasa jakości I , LUZEM, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221230-7 (papryka)	25	kg						
27.	Pomidory czerwone –(krajowe) spod osłon, klasa jakości I, dojrzałe, bez uszkodzeń CPV- 03221240-0(pomidory)	89	kg						
28.	Truskawka – krajowa, świeża, dojrzała, słodka, czerwona, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222313-0 (truskawki)	32	kg						
29.	Salata zielona ,- masłowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221320-5(salata liściasta)	86	szt.						
30.	Szczypiorek pęczki , klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża, CPV- 03221113-1(cebula)	50	szt.						
31.	Cebulka zielona – pęczki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża, CPV- 03221113-1(cebula)	213	kg						
32.	Buraki ćwikłowe , (krajowe) klasa jakości I, słodkie, bez oznak gnicia, świeże, bez uszkodzeń, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221111-7(burak ćwikłowy)	480	kg						
33.	cebula biała (krajowa) klasa jakości i, bez oznak gnicia, świeża, bez oznak uszkodzeń, worek raszłowy 15-20 kg cpv- 03221113-1(cebula)	100	szt.						
34.	Czosnek (krajowy)- główki klasa extra 4-5 cm, luzem, świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221000-69(warzywa)	105	kg						
35.	Fasola strączkowa „Jaś” - średni, świeży, klasa jakości I, opakowanie worek foliowy DO 10 KG CPV- 03221210-1(fasola)	428	kg						
36.	Marchew , (krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221112-4(marchew)	181	kg						
37.	Pietruszka korzeń , (krajowa) klasa jakości I, OPAKOWANIE WOREK RASZŁOWY, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża CPV- 03221110-0(warzywa korzeniowe)	66	kg						
38.	Por- (krajowy), bez uszkodzeń, świeży, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03221000-6(warzywa)	59	szt.						

39.	Rzodkiewka – pęczek- klasa jakości I, świeża, bez oznak gnicia i wędnięcia, bez uszkodzeń, CPV- 03221000-6(warzywa)	26	kg						
40.	Winogrono białe , import, klasa jakości I, świeże , bez uszkodzeń CPV- 03222340-8(winogrona)	146	kg						
41.	Seler korzeń , klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeży, biały, bez oznak gnicia CPV- 03221110-0 (warzywa korzeniowe)	3630	kg						
42.	Ziemniaki jadalne workowane, (krajowe) bez oznak gnicia, nie zielone, klasa jakości I workowane 15-25 kg CPV- 03212100-1(ziemniaki)	3630	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 7 - 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.	Brokuły mrożone - różyczki, zielone, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9 (warzywa mrożone)	20	kg						
2.	Bruksełka mrożona - zielona, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9 (warzywa mrożone)	20	kg						
3.	Fasolka szparagowa mrożona –cięta, zielona, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9(warzywa mrożone)	20	kg						
4.	Kalafior mrożony - różyczki, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9(warzywa mrożone)	30	kg						
5.	Marchew z groszkiem zielonym mrożona - marchew cięta w kostkę, opakowanie bez uszkodzeń CPV - 15331170-9(warzywa mrożone)	30	kg						
6.	Mieszanka kompotowa mrożona - wieloowocowa, bez rabarbaru i jabłek, z przewagą owoców ciemnych, minimum 4 składniki, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15332400-8(owoce konserwowane)	45	kg						
7.	Truskawka mrożona - owoce całe, opakowanie bez uszkodzeń CPV-03222313-(truskawki)	30	kg						
8.	Szpinak rozdrobniony mrożony – opakowanie bez uszkodzeń CPV - 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”