Załącznik nr 2

**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* |
|  | **Filet z indyka surowy**- świeży, bez nastrzyku ( 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Udziec z indyka surowy**- świeży, bez nastrzyku( mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością  **CPV** – 15112120-3 (indyk) | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z kurczaka surowy pojedynczy**- świeży, bez nastrzyku ( 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Karczek wieprzowy świeży** - bez kości klasy I, bez nastrzyku (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością  **CPV**- 15113000-3 (wieprzowina) | 32 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiełbasa 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak świeży** - ( kurczak bez podrobów z szyją) ). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością  **CPV** – 15112100-7( świeży drób) | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Łopatka 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Wątróbka z kurczaka**- świeża klasa I – (podroby pozyskiwane z kurczaka). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością  **CPV** – 15112100-7(świeży drób) | 34 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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: | | | | |  |  | |  |  |

…………………………

*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 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* |
|  | **Bułka 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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka 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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka 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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **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* |
|  | **Jogurt naturalny- 180 g**- bez substancji smakowych  Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, kremowa  . **Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy.**  **CPV**- 15551310-1 | 700 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ser żółty twardy w blokach** produkt pełnotłusty , konsystencja elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się.  **Termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy**  **CPV**- 15544000-3(ser twardy) | 130 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Śmietana 18% tłuszczu** Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką, 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 15 dni od daty dostawy**  **CPV**- 15530000-2(masło) | 140 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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* |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makrela wędzona** tusza klasa jakości I  **CPV**- 15234000-7(ryby wędzone) | 25 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 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 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* |
|  | **Żurek bez konserwantów**, na zakwasie z dodatkiem świeżego czosnku opakowanie 0,5 l  **CPV**- 15890000-3(różne produkty spożywcze i produkty suszone) | 180 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bazylia suszona 100%** –opakowanie -100g  **CPV**- 15872300-4(zioła) | 25 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cynamon mielony** o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min1,2%-( ml/100g) opakowanie 100 g  **CPV-** 15872200(przyprawy korzenne) | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier biały** kategorii 2– opakowanie1kg  **CPV**- 15831200-4(cukier biały) | 120 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier puder** - opakowanie 0,50- kg  **CPV**- 15831200-4(cukier biały) | 3 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Czosnek granulowany100%**  **CPV**- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne) | 6 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem 100%** owoców typu „Łowicz” bez zawartości  syropu glukozowo- fruktozowego  **CPV**- 15332290-3(dżemy) | 44 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Goździki suszone 100%** –opakowanie 100g  **CPV** –(zioła i przyprawy korzenne) | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Groch żółty połówki**- opakowanie 1 kg  **CPV**-[03221220-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/groch-94)(groch) | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata liściasta**  **CPV**- 15863200-7(herbata czarna) | 4 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Naturalna herbata** owocowa sypana bez kwiatu hibiskusa z dodatkiem suszonych owoców i czarnej herbaty, bez wzmacniaczy i ulepszaczy smaków  **CPV**- [15863000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/herbata-838) (herbata) | 2 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Jaja kurze** świeże kl. A waga L wytłaczanki, w jednej wytłaczance nie więcej niż 30 jaj  **CPV**- 03142500-3(jaja) | 2500 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza gryczana palona** – opakowanie 1 kg  **CPV**- 15613000-8(produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna gruba** - opakowanie 1 kg  **CPV**- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza jaglana** – opakowanie 1kg  **CPV**- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kuskus**-makaron z pszenicy gold durum 100%- opakowanie 1 kg  CPV- [15851200-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ciasto-makaronowe-gotowane-i-kuskus-827) (ciasto makaronowe gotowane i kuskus) | 20 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kurkuma mielona 100%** –opakowanie 20 g  **CPV-** [15872000-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-i-przyprawy-korzenne-857)(zioła i przyprawy korzenne) | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Przecier pomidorowy 100% pomidorów**- bez soli  **CPV**-[15331425-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przecier-pomidorowy-610) (przecier pomidorowy) | 50 | l |  |  |  |  |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 30% czystego koncentratu z pomidorów zawierający w składzie pomidory 99,5% i sól**  **CPV**-[15331425-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przecier-pomidorowy-610) (przecier pomidorowy) | 50 | l |  |  |  |  |  |  |
|  | **Liść laurowy** cały – 100g  **CPV**- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne) | 42 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Majeranek 100%** – opakowanie 100g  **CPV**- 15872300-4 (zioła) | 80 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Majonez bez dodatku cukru -** zawierający w składzie olej rzepakowy rafinowany, musztardę, żółtka jaj kurzych  **CPV-** 15871273-8(majonez) | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron z pszenicy gold durum 100%** - spaghetti, opakowanie 1 kg  **CPV**- 15851100-9(makaron niegotowany) | 80 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron z pszenicy gold durum 100%** - świderek, opakowanie 1 kg  **CPV**- 15851100-9(makaron niegotowany) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron jajeczny** z mąki makaronowej pszennej rodzaj; krajanka, opakowanie- 1kg  **CPV**- 15851100-9(makaron niegotowany) | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron z pszenicy gold durum 100%** - rurki penne, opakowanie 1 kg  **CPV**- 15851100-9(makaron niegotowany) | 120 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Powidła śliwkowe** o gęstej konsystencji, smarownej z fragmentami miąższu owoców o zawartości min. 160 g owoców na 100g produktu bez zawartości syropu glukozowo- fruktozowego – masa netto1 kg  **CPV**- 15332230-5 | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka pszenna** typ 500-opakowanie1kg  **CPV**- 15612100-2(produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych) | 130 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Olej rzepakowy** rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 63gw 100g- opakowanie 1l  **CPV**- 15421000-5(oleje rafinowane) | 130 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Oregano suszone 100%** –opakowanie 100g  **CPV**- 15872300-4(zioła) | 25 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka mielona słodka / ostra** barwa Asta 100 –opakowanie 100 g  **CPV**- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne) | 54 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz naturalny** czarny mielony 100%- opakowanie 1 kg (minimalna zawartość piperyny 4%)  **CPV**- 15872100-2(pieprz) | 6 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz ziołowy** o zawartości : kolendra, kminek, gorczyca biała, majeranek, papryka ostra, dopuszcza się czosnek, kozieradkę, liść laurowy- opakowanie 100g  **CPV**- 15871270-7(mieszanki przypraw) | 26 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż biały** długo-ziarnisty – opakowanie 1 kg  **CPV**- 15614100-6(ryż długo-ziarnisty) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Oryginalny ser feta 100%-**skład mleko owcze pasteryzowane, mleko kozie pasteryzowane, sól, kultury bakterii  **CPV** - [15542300-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ser-feta-703)(ser feta) | 8 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sól** z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - opakowanie 1kg  **CPV**- 14430000-4( sól warzona i czysty chlorek sodu) | 90 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sok owocowy 100% owoców różnych**, bez dodatku cukru- 200 g  **CPV**- [15321000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/soki-owocowe-576) (soki owocowe) | 350 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Naturalna przyprawa do ryb** bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: cebuli, natka pietruszki, gorczycy białej, czosnku, skórki z cytryny, kolendry, bazylii, papryki słodkiej, tymianku, pieprz czarnego, opakowanie 100g  **CPV**- (mieszanki przypraw) | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **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. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie suszone 100%** skład:tymianek, rozmaryn, cząber, bazylię i oregano, dopuszcza się estragon, majeranek, miętę pieprzową oraz szałwię  **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 zamówieniai** | **Jedn**  **miary** | **Cena**  **netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT**  **%** | **Cena brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |  |
|  | **Arbuz** import, klasa jakości i, bez uszkodzeń, świeże  **CPV**- 03221200-8(warzywa owocowe) | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Banan** – import, klasa jakości I, długość jednej sztuki min. 20 cm, czyste, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03222111-4(banany) | 822 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bataty**- klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeże, bez oznak gnicia, czyste  **CPV**- 03221100-7(warzywa korzeniowe i bulwiaste) | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Brzoskwinia** – krajowa klasa jakości I, czysta, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03222332-9 (brzoskwinie) | 80 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Borówka amerykańska** – krajowa, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, klasa jakości I,  **CPV**- 03222310-9 (borówki) | 5 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cytryny** klasa jakości I kod wielkości 5/6, świeże, bez uszkodzeń  **CPV**- 03222210-8(cytryny) | 61 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cukinia młoda** długość 15-20 cm, klasa jakości I, świeża, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221250-3(cukinia) | 24 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Dynia Hokkaido** – krajowa, świeża, czysta, bez uszkodzeń, klasa jakości I, bez oznak gnicia  **CPV**-03221000-6(warzywa) | 27 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Gruszka** – ( krajowe) klasa jakości I, (jedna z odmian) Konferencja , Lukasówka, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta, Williamsa świeża, bez oznak gnicia, czysta, bez uszkodzeń, luzem  **CPV**- 03222322-6(gruszki) | 63 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta pekińska**,( krajowa) klasa jakości I , świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221410-3(kapusta) | 78 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta biała (głowiasta**)- krajowa, klasa jakości I, świeża, czysta, bez oznak uszkodzeń , bez oznak gnicia  **CPV**- 03221410-3 (kapusta) | 165 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta biała młoda**,( krajowa) główki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeża  **CPV**-03221410-3(kapusta) | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta czerwona** - (głowiasta), krajowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221410-3( kapusta) | 14 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kalafior z liśćmi przyciętymi**,- klasa jakości I , świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV-** 03221420-6( kalafior) | 69 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kiwi**- import, dojrzałe, klasa jakości I, świeży bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03222118-3(kiwi) | 25 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Koper** –( krajowy) pęczek, klasa jakości I, zielony, bez uszkodzeń  CPV- 03221000-6 (warzywa) | 98 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Mandarynki** bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń  **CPV-** 03222240-7(mandarynki) | 140 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Nektaryna,** import, klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń  **CPV**- 03222330-5(owoce pestkowe) | 23 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ogórek zielony** z upraw pod osłonami, klasa jakości I, luzem, świeży, bez uszkodzeń  **CPV**- 03221270-9(ogórki) | 12 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pieczarka**, ( krajowe) świeże ,białe, czyste, klasa jakości I, bez uszkodzeń  **CPV**-03221260-6( grzyby) | 117 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pietruszka- (natka)-** (krajowe ) pęczek klasa jakości I, świeża, zielona, bez uszkodzeń,  **CPV** – 03221000-6(warzywa) | 89 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pomarańcze ,**import luzem klasa jakości I, świeże bez uszkodzeń  **CPV**-03222220-1(pomarańcze) | 375 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka czerwona** – klasa jakości I , LUZEM, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221230-7 (papryka) | 25 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pomidory** **czerwone** –( krajowe) spod osłon, klasa jakości I, dojrzałe, bez uszkodzeń  **CPV**- 03221240-0(pomidory) | 89 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Truskawka** – krajowa, świeża, dojrzała, słodka, czerwona, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03222313-0 (truskawki) | 32 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Sałata zielona**,- masłowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221320-5(sałata liściasta) | 86 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szczypiorek pęczki,** klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża,  **CPV-** 03221113-1(cebula) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Cebulka zielona** – pęczki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża,  **CPV**- 03221113-1(cebula) | 213 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Buraki ćwikłowe**, ( krajowe) klasa jakości I, słodkie, bez oznak gnicia, świeże, bez uszkodzeń, worek raszlowy do 15 kg  **CPV-** 03221111-7(burak ćwikłowy) | 480 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **cebula biała** ( krajowa) klasa jakości i, bez oznak gnicia, świeża, bez oznak uszkodzeń, worek raszlowy 15-20 kg  **cpv**- 03221113-1(cebula) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Czosnek** (krajowy)- główki klasa extra 4-5 cm, luzem, świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221000-69(warzywa) | 105 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Fasola strączkowa „Jaś**”- średni, świeży, klasa jakości I, opakowanie worek foliowy DO 10 KG  **CPV**- 03221210-1(fasola) | 428 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Marchew,** (krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, worek raszlowy do 15 kg  **CPV**- 03221112-4( marchew) | 181 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pietruszka korzeń**, (krajowa) klasa jakości I, OPAKOWANIE WOREK RASZLOWY, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża  **CPV-** 03221110-0( warzywa korzeniowe) | 66 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Por**- ( krajowy), bez uszkodzeń, świeży, bez oznak gnicia, klasa jakości I,  **CPV**- 03221000-6(warzywa) | 59 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Rzodkiewka** – pęczek- klasa jakości I, świeża, bez oznak gnicia i więdnięcia, bez uszkodzeń,  **CPV**- 03221000-6( warzywa) | 26 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Winogrono białe**, import, klasa jakości I, świeże , bez uszkodzeń  **CPV**- 03222340-8(winogrona) | 146 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Seler korzeń**, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeży, biały, bez oznak gnicia  **CPV**- 03221110-0 (warzywa korzeniowe) | 3630 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ziemniaki jadalne** workowane, (krajowe ) bez oznak gnicia, nie zielone, klasa jakości I workowane 15-25 kg  **CPV-** 03212100-1(ziemniaki) | 3630 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 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 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* |
|  | **Brokuły mrożone**- różyczki, zielone, opakowanie bez uszkodzeń  **CPV-** 15331170-9 (warzywa mrożone) | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Brukselka mrożona**- zielona, opakowanie bez uszkodzeń  **CPV-** 15331170-9 (warzywa mrożone | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Fasolka szparagowa mrożona** –cięta, zielona, opakowanie bez uszkodzeń  **CPV**- 15331170-9(warzywa mrożone) | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Kalafior mrożony**- różyczki, opakowanie bez uszkodzeń  **CPV-** 15331170-9(warzywa mrożone**)** | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Marchew z groszkiem zielonym** **mrożona**- marchew cięta w kostkę, opakowanie bez uszkodzeń  **CPV** - 15331170-9(warzywa mrożone | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Truskawka mrożona-** owoce całe,opakowanie bez uszkodzeń  **CPV**-03222313-(truskawki) | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | **Szpinak rozdrobniony mrożony** –opakowanie bez uszkodzeń  **CPV** - 15331170-9(warzywa mrożone**)** | 10 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 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”*