

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)	160	kg						
2.	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)	500	kg						
3.	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)	160	kg						
4.	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)	50	kg						
5.	Kurczak świeży - (kurczak bez podrobów z szyją). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	100	kg						
6.	Łopatka świeża bez kości - klasy I, bez nastryku (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)	100	kg						
7.	Podudzie z kurczaka - świeże, bez nastryku, waga 1 szt. (mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt,	20	kg						

	zawierające podudzie) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)								
8.	Schab świeży bez kości - klasy I, bez nastrojku(najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez słoniny) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	150	kg						
9.	Szynka świeża wieprzowa bez kości – klasa I, bez nastrojku (mięsień odcięty od tylnej części półtuszy wieprzowej, kolor jasnoróżowy.) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	280	kg						
10.	Wątróbka z indyka - świeża klasa I – (podroby pozyskiwane z indyka). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7 (świeży drób)	22	kg						
11.	Wołowina świeża bez kości – zrazowa górna klasa I „EXTRA”, bez nastrojku (mięso z bydła młodego, górna zrazowa, bez ścięgien i widocznego tłuszczu) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15111000-9(mięso wołowe)	100	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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 –min 50g-max 70 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(buleczki)	20	szt.						
2.	Chleb krojony mieszany - min 500g – max 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)	500	szt.						
3.	Chleb razowy krojony- min 500g-max 550g (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)	270	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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.	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)	75	kg						
2.	Ser żółty twardy w blokach (1,00 – 5,00 kg) 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)	3	kg						
3.	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	80	kg						
4.	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)	50	kg						
5.	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	90	l						
6.	Jogurt naturalny 1kg	20	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 żywiczne (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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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	250	kg						
2.	Paluszki rybne - głęboko mrożone 100gx60 /op, podsmażane na oleju rzepakowym, zawartość ryby minimum 60%, CPV- 15220000-6	100	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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, CPV- 15890000-3 (różne produkty spożywcze i produkty suszone)	20	szt.						
2.	Bazylia suszona 100% –opakowanie 20-100g CPV- 15872300-4 (ziola)	20	szt.						
3.	Cynamon mielony o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min1,2% - (ml/100g) opakowanie 15-20g CPV- 15872200 (przyprawy korzenne)	10	szt.						
4.	Cukier biały kategorii 2– opakowanie 1kg CPV- 15831200-4 (cukier biały)	170	szt.						
5.	Cukier puder drobno granulowane – opakowanie 0,50- kg CPV- 15831200-4 (cukier biały)	5	szt.						
6.	Czosnek granulowany100% – opakowanie 20 g- 50 g CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)	100	szt.						
7.	Dżem 100% owoców typu „Łowicz” bez zawartości syropu glukozowo-fruktozowego masa netto 0,40- 0,60 kg- różne smaki CPV- 15332290-3 (dżemy)	70	szt.						
8.	Goździki suszone 100% –opakowanie 20g – 50 g CPV –(ziola i przyprawy korzenne)	5	szt.						
9.	Groch żółty połówki- opakowanie 0,50kg-1 kg CPV-03221220-4 (groch)	25	szt.						
10.	Jaja kurze świeże kl. A waga L 63-73g, wytłaczanki, w jednej wytłaczance nie więcej niż 30 jaj CPV- 03142500-3 (jaja)	2300	szt.						
11.	Kasza gryczana palona – opakowanie min 0,50 kg – max 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	100	szt.						
12.	Kasza jęczmienna gruba - opakowanie 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	40	szt.						
13.	Kasza jaglana – opakowanie 1kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	10	szt.						
14.	Kurkuma mielona 100% –opakowanie 20 g	5	szt.						

	CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)								
15.	Przecier pomidorowy 100% pomidorów- bez soli opakowanie 0,50 l – 1 litr CPV-15331425-2 (przecier pomidorowy)	80	szt.						
16.	Liść laurowy cały – 6 g -10g CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)	30	szt.						
17.	Majeranek 100% – opakowanie 10g- 20 g CPV- 15872300-4 (ziola)	30	szt.						
18.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - świderki, opakowanie 1 kg- 2 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	200	szt.						
19.	Makaron jajeczny z mąki makaronowej pszennej rodzaj; krajanka, opakowanie- 1kg- 2 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	30	szt.						
20.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - rurki penne, opakowanie 1 kg- 2 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	30	szt.						
21.	Mąka pszenna typ 500-opakowanie 1kg CPV- 15612100-2 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	210	szt.						
22.	Mąka ziemniaczana- opakowanie 1kg CPV- 15612100-2 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	20	szt.						
23.	Olej rzepakowy rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 63gw 100g- opakowanie 1l CPV- 15421000-5 (oleje rafinowane)	210	szt.						
24.	Oregano suszone 100% –opakowanie 20 g- 50 g CPV- 15872300-4 (ziola)	10	szt.						
25.	Papryka mielona słodka / ostra barwa Asta 100 –opakowanie 20g – 50 g CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)	30	szt.						
26.	Pieprz naturalny czarny mielony 100% - opakowanie 1 kg (minimalna zawartość piperyny 4%) CPV- 15872100-2 (pieprz)	60	szt.						
27.	Pieprz ziołowy o zawartości : kolendra, kminek, gorczyca biała, majeranek, papryka ostra, dopuszcza się czosnek, kozieradkę, liść laurowy- opakowanie 20- 50 g CPV- 15871270-7 (mieszanki przypraw)	4	szt.						
28.	Ryż biały długo-ziarnisty – opakowanie 1 kg CPV- 15614100-6 (ryż długoziarnisty)	150	szt.						
29.	Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - opakowanie 1kg CPV- 14430000-4 (sól warzona i czysty chlorek sodu)	80	szt.						

30.	Sok owocowy 100% owoców różnych, bez dodatku cukru- 200 g CPV- 15321000-4 (soki owocowe)	3200	szt.						
31.	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 20g- 100g CPV- (mieszanki przypraw)	5	szt.						
32.	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 20g- 100g CPV- 15871270-7 (mieszanki przypraw)	5	szt.						
33.	Ziele angielskie całe o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min. 1,6% (ml/100g), opakowanie 15g- 20g CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)	30	szt.						
34.	Ziola prowansalskie suszone 100% skład: tymianek, rozmaryn, cząber, bazylię i oregano, dopuszcza się estragon, majeranek, miętę pieprzową oraz szalwię CPV- 15872000-1 (ziola i przyprawy korzenne)	5	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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)	18	kg						
2.	Banan – import, klasa jakości I, długość jednej sztuki min. 20 cm, czyste, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222111-4 (banany)	600	kg						
3.	Brzoskwinia – krajowa klasa jakości I, czysta, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222332-9 (brzoskwinie)	20	kg						
4.	Borówka amerykańska – krajowa, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03222310-9 (borówki)	30	kg						
5.	Cytryny klasa jakości I kod wielkości 5/6, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222210-8 (cytryny)	60	kg						
6.	Cukinia młoda długość 15-20 cm, klasa jakości I, świeża, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221250-3 (cukinia)	5	kg						
7.	Dynia Hokkaido – krajowa, świeża, czysta, bez uszkodzeń, klasa jakości I, bez oznak gnicia CPV- 03221000-6 (warzywa)	10	kg						
8.	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)	630	kg						
9.	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)	1300	kg						
10.	Kapusta pekińska ,(krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3 (kapusta)	120	kg						
11.	Kapusta biała (głowiasta) - krajowa, klasa jakości I, świeża, czysta, bez oznak uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3 (kapusta)	170	kg						

12.	Kapusta biała młoda , (krajowa) główki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeża CPV-03221410-3 (kapusta)	30	szt.						
13.	Kapusta czerwona - (głowiasta), krajowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3 (kapusta)	90	kg						
14.	Kalafior z liśćmi przyciętymi , - klasa jakości I , świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221420-6 (kalafior)	24	kg						
15.	Koper –(krajowy) pęczek, klasa jakości I, zielony, bez uszkodzeń CPV- 03221000-6 (warzywa)	220	szt.						
16.	Mandarynki bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222240-7 (mandarynki)	160	kg						
17.	Nektaryna , import, klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222330-5 (owoce pestkowe)	60	kg						
18.	Ogórek zielony z upraw pod osłonami, klasa jakości I, luzem, świeży, bez uszkodzeń CPV- 03221270-9 (ogórki)	20	kg						
19.	Pieczarka , (krajowe) świeże ,białe, czyste, klasa jakości I, bez uszkodzeń CPV-03221260-6 (grzyby)	10	kg						
20.	Pietruszka- (natka) - (krajowe) pęczek klasa jakości I, świeża, zielona, bez uszkodzeń, CPV – 03221000-6 (warzywa)	230	szt.						
21.	Papryka czerwona – klasa jakości I , LUZEM, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221230-7 (papryka)	25	kg						
22.	Pomidory czerwone –(krajowe) spod osłon, klasa jakości I, dojrzałe, bez uszkodzeń CPV- 03221240-0 (pomidory)	15	kg						
23.	Truskawka – krajowa, świeża, dojrzała, słodka, czerwona, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222313-0 (truskawki)	35	kg						
24.	Cebulka zielona – pęczki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża, CPV- 03221113-1 (cebula)	20	szt.						
25.	Buraki ćwikłowe , (krajowe) klasa jakości I, słodkie, bez oznak gnicia, świeże, bez uszkodzeń, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221111-7 (burak ćwikłowy)	100	kg						

26.	Cebula biała (krajowa) klasa jakości I, bez oznak gnicia, świeża, bez oznak uszkodzeń, worek raszłowy 15-20 kg CPV- 03221113-1 (cebula)	200	kg						
27.	Czosnek (krajowy)- główki klasa extra 4-5 cm, luzem, świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221000-69 (warzywa)	50	szt.						
28.	Fasola strączkowa „Jaś” - średni, świeży, klasa jakości I, opakowanie worek foliowy DO 10 KG CPV- 03221210-1 (fasola)	20	kg						
29.	Marchew , (krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221112-4 (marchew)	400	kg						
30.	Pietruszka korzeń , (krajowa) klasa jakości I, OPAKOWANIE WOREK RASZŁOWY, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża CPV- 03221110-0 (warzywa korzeniowe)	350	kg						
31.	Por- (krajowy), bez uszkodzeń, świeży, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03221000-6 (warzywa)	35	kg						
32.	Rzodkiewka – pęczek- klasa jakości I, świeża, bez oznak gnicia i więdnięcia, bez uszkodzeń, CPV- 03221000-6 (warzywa)	5	szt.						
33.	Seler korzeń , klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeży, biały, bez oznak gnicia CPV- 03221110-0 (warzywa korzeniowe)	130	kg						
34.	Ziemniaki jadalne workowane, (krajowe) bez oznak gnicia, nie zielone, klasa jakości I workowane 15-25 kg CPV- 03212100-1 (ziemniaki)	2500	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

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.	Kapusta kiszona – opakowanie wiadro do 10 kg , opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalona naturalnie, czysta, bez zanieczyszczeń, CPV- 15331142-4 (kapusta przetworzona)	200	kg						
2.	Ogórki kiszone- opakowanie wiadro do 10 kg, opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalone naturalnie, czyste, bez zanieczyszczeń CPV- 15331000-7 (warzywa przetworzone)	100	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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

Zadanie nr 8 - Dostawa owoców i warzyw mrożonych

L.p.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jedn miar y	Cena netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Marchew baby - małe słupki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	70	kg						
2.	Bukiet warzyw - marchew, brokuł, kalafior, opakowanie bez uszkodzeń do 2-3 kg CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	150	kg						
3.	Fasolka szparagowa mrożona – cięta, zielona, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	5	kg						
4.	Kalafior mrożony - różyczki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	10	kg						
5.	Marchew z groszkiem zielonym mrożona - marchew cięta w kostkę, opakowanie bez uszkodzeń 2-3 kg CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	50	kg						
6.	Mieszanka kompotowa mrożona - wieloowocowa, bez rabarbaru i jabłek, z przewagą owoców ciemnych, minimum 4 składniki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg CPV - 15332400-8 (owoce konserwowane)	240	kg						
7.	Brokuł mrożony – różyczki, zielone, opakowanie bez uszkodzeń 2-3 kg, CPV - 15331170-9 (warzywa mrożone)	20	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 gastronomiczne 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”

UWAGA! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.