

## Załącznik nr 1.1 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

## Część 1- Artykuły ogólnospożywcze - Kod CPV : 1580000-6 Różne produkty spożywcze

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt. lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Czosnek granulowany	Masa min.20 g	Szt.	350					
2	Oregano suszone	Masa 8 g	Szt.	25					
3	Liść laurowy suszony	Masa min.10 g	Szt.	70					
4	Majeranek suszony	Produkt spełniający polską normę : PN-97/A- 86958, Masa 8g	Szt.	30					
5	Pomysł na rybę w sosie koperkowym	Bez dodatków i ulepszaczy smakowych, Masa 32 g	Szt.	70					
6	Papryka słodka mielona	Bez dodatków i ulepszaczy smakowych, Masa 20 g	Szt.	130					
7	Pieprz czarny mielony	Masa 50 g	Szt.	80					
8	Pieprz ziołowy	Masa 20 g	Szt.	30					
9	Sos boloński	Masa 46 g	Szt.	100					
10	Bazylia suszona	Masa 10 g,	Szt.	25					
11	Przyprawa do ziemniaków	- bez glutaminianu sodu, Masa 30 g	Szt.	100					
12	Przyprawa do kurczaka	Bez glutaminianu sodu, Masa 30 g	Szt.	160					

13	Sól zwykła jodowana	O obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa) Masa 1 kg	Kg	100					
14	Ziele angielskie	Masa min.15 g	Szt.	70					
15	Kwasek cytrynowy	Masa 20 g	Szt.	70					
16	Fix do gulaszu węgierski	Masa preferowana 40-60 g	Szt.	150					
17	Koperek suszony	Masa 6 g	Szt.	60					
18	Pietruszka natka suszona	Masa 6 g	Szt.	50					
19	Galaretka owocowa	Masa min. 70 g	Szt.	100					
20	Sos pieczeniowy ciemny	Masa 30g	Szt.	200					
21	Koncentrat pomidorowy 30%	Masa 310 g	Szt.	80					
22	Ananas w puszcze plastry	Masa min.560- 565 g	Szt.	40					
23	Chrzan tarty w słoiku	Masa 300 g	Szt.	60					
24	Curry mielone	Masa min. 20 g	Szt.	20					
25	Przyprawa do mięsa wieprzowego	Masa min. 20 g	Szt.	100					
26	Przyprawa do karkówki	Masa min. 20 g	Szt.	100					
27	Naturalna przyprawa do zup	Bez dodatków, bez sztucznych barwników i aromatów, tylko warzywa, przyprawy i zioła Masa min 70 g	Szt.	150					
28	Sos boloński słoik	Masa 500 g	Szt.	70					
29	Groszek konserwowy	Masa w puszcze 400 g	Szt.	50					
30	Ketchup pikantny	Zawierający: nie mniej niż 60 % pomidorów na 100 g gotowego produktu - nie więcej niż 10 g cukru w 100 g/ml	Szt.	150					

		- nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Bez substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku Masa min. 480 g							
31	Kukurydza konserwowa	Masa 400 g	Szt.	180					
32	Majonez	Masa 400ml	Szt.	150					
33	Miód naturalny	Rodzaj pszczele naturalny, wielokwiatowy, polski, Masa 370 g	Szt.	20					
34	Musztarda	Bez dodatku konserwantów, masa ok. 150-180 g	Szt.	30					
35	Ocet spirytusowy 10%	Masa 0,5 l	Szt.	15					
36	Ogórek konserwowy	Masa 920 g słoik	Szt.	30					
37	Salatka szwedzka słoik	Masa 0,9 l	Szt.	50					
38	Olej rzepakowy	Rafinowany o zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie 1 l	Szt.	250					
39	Szczaw w słoiku	Masa 350 g	Szt.	40					
40	Syrop malinowy	Masa 500 ml	Szt.	30					
41	Seler konserwowy	Masa min. 350g	Szt.	40					
42	Sok owocowy w kartonie 100%	Masa 1 l	Szt.	300					

43	Krem czekoladowy do smarowania z orzechami laskowymi i kakao	Masa min. 230g	Szt.	120					
44	Dżem owocowy niskosłodzony	Masa min. 280 g różne smaki	Szt.	250					
45	Cukier kryształ	Opakowanie papierowe, Masa 1kg, produkt polski	Kg	480					
46	Herbata czarna granulowana	Masa 90 g	Szt.	150					
47	Makaron świderki	Masa 500 g	Szt.	200					
48	Herbata smakowa	Masa 56 g	Szt.	50					
49	Kakao naturalne	Masa 80 g	Sz.	25					
50	Kasza gryczana	Opakowanie zamknięte bez uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Masa 1 kg	Kg	50					
51	Kasza jęczmienna średnia	Masa 1kg	Kg	80					
52	Kasza bulgur	Masa 1 kg	kg	40					
53	Kawa inka sypka	Bez dodatku cukru i substancji słodzących, soli. Masa 150 g	Sz.	10					
54	Makaron kokardki	Bez dodatków i ulepszaczy Masa 400 g	Szt.	50					
55	Przyprawa do bigosu	Masa min. 20 g	Szt.	20					
56	Makaron pióra	Masa 400 g	Szt.	160					
57	Makaron krajanka	bez dodatków konserwantów i ulepszaczy, Masa 250 g	Szt.	50					
58	Placki tortilla pszenna	W opakowaniu 4 szt., Masa 250g	Szt.	150					
59	Mąka pszenna	Typ 450, opakowanie papierowe, Masa 1 kg	Kg	150					
60	Mąka ziemniaczana	Masa 0,5kg	Kg	25					

61	Płatki kukurydziane	Produkt otrzymany z kukurydzy, bez substancji słodzących, ulepszaczy i soli, pakowane hermetycznie bez uszkodzeń mechanicznych, Masa 250 g	Szt.	60					
62	Ryż biały	Masa 1 kg	Kg	120					
63	Kasza manna	Masa 500 g	Szt.	10					
64	Musli	Różne smaki, masa 350 g	Szt.	15					
65	Płatki owsiane	Masa 500 g	Szt.	20					
66	Płatki kukurydziane smakowe	Masa 250 g	Szt.	200					
67	Zupa żurek	Masa 49g	Szt.	60					
68	Przyprawa kebab-gyros	Masa 30g	Szt.	250					
69	Przyprawa do dań z fasoli	Masa min. 20 g	Szt.	20					
70	Przyprawa do warzyw	Masa min. 20-30 g	Szt.	80					
71	Przyprawa do gulaszu	Masa min. 20-25 g	Szt.	50					
72	Pieprz cytrynowy	Masa min. 20 g	Szt.	20					
73	Panierka do nuggetsów	Masa 90 g	Szt.	100					
74	Pomysł na zapiekanekę	Masa min. 30-50 g	Szt.	300					
75	Pomysł na gulasz z cebula i papryką	Masa 47 g	Szt.	100					
76	Pomysł na kurczaka w sosie serowym	Masa 28 g	Szt.	80					
77	Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy	Masa min. 9 g	Szt.	600					
78	Przyprawa do ryb	Masa 20 g	Szt.	20					
79	Fasola czerwona w puszcze	Masa 400 g	Szt.	20					
80	Pomidory suszone	Słoik masa 900 ml	Szt.	50					

81	Czekolada różne smaki	Zawartość kakao min. 30%, gramatura 100 g	Szt.	500					
82	Makaron wstążki	Bez polepszaczy smaku, masa 400 g	Szt.	90					
83	Makaron lazania	Bez polepszaczy smaku, masa 500 g	Szt.	60					
84	Groch suchy łuskany	Masa 500 g	Szt.	25					
85	Zupa gulaszowa	Masa min. 50-60 g	Szt.	25					
86	Zupa barszcz czerwony	Bez polepszaczy smaku, Masa min. 60 g	Szt.	30					
87	Płatki ryżowe	Masa 500 g	Szt.	15					
88	Spaghetti carbonara	Masa 34 g	Szt.	120					
89	Sos czosnkowy	Masa 410 g	Szt.	30					
90	Sos do hamburgerów	Masa 450 g	Szt.	30					
Razem zł									

Załącznik nr 1.2 do SWZ  
Znak sprawy: 1/ZP/2024

Część 2- Wędliny - Kody CPV: 15131120-2 Produkty wędliniarskie  
15131130-5 Wędliny  
15131135-0 Wędliny drobiowe

Lp	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Parówki cienkie z szynki min 85 %	Zawartość mięsa min 85 % nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	250					
2	Kiełbasa szynkowa	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	25					

3	Polędwica sopocka	Wyrób ze schabu wieprzowego nie mniej niż 70% mięsa	kg	80					
4	Szynka wieprzowa wędzona	Wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego	kg	85					
5	Szynka wieprzowa pieczona	Wyrób pieczony z mięsa wieprzowego	kg	100					
6	Szynka wieprzowa gotowana	Wyrób gotowany z mięsa wieprzowego	kg	70					
7	Schab pieczony	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	120					
8	Polędwica drobiowa	Zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	30					
9	Mielonka	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	40					
10	Szynka konserwowa	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	20					
11	Kiełbasa krakowska	Sugerowane aby 100 g produktu	kg	30					



		wyprodukowano z min. 127 g mięsa wieprzowego i 14 g mięsa wołowego, przyprawy, sól, bez wzmacniaczy smaku.							
12	Boczek wędzony	Zawartość min. 83% boczku wieprzowego, skład bez glutaminianu sodu	kg	50					
13	Pasztet pieczony	Drobiowy lub drobiowo-wieprzowy, bez wzmacniaczy smaku, zawartość mięsa min. 65%	kg	45					
14	Burger wołowo-wieprzowy	Z polskiej wołowiny, min. 90%mięsa, pozostałe przyprawy, bez ulepszaczy smaku masa 200 g	Szt.	400					
15	Schab wędzony	Mięso wieprzowe i mieszanka przypraw	kg	120					
16	Kiełbasa biała z szynki	Mięso wieprzowe, sugerowane wartości odżywcze na 100 g produktu: 244 kcal, tłuszcz 20 g (w tym tłuszcze nasycone 8 g), węglowodany 2 g (w tym cukry 0,5 g), białko 14 g, sól 2,8 g.	kg	100					
17	Kiełbasa żywiecka	Mięso wieprzowe, sugerowane wartości odżywcze w 100 g produktu: 256 kcal, 18 g tłuszczu, 0,9 g	kg	25					

		cukru, 7,3 g kwasów tłuszczowych nasyconych, 22 g białko, 0,9 g węglowodany, 2,3 g sól.							
18	Wędlina z indyka	Zawartość mięsa min. 90% na 100g	kg	60					
19	Frankfurterki	Zawartość mięsa wieprzowego min. 90%	kg	50					
20	Kiełbasa cienka	Zawartość min. 80% mięsa na 100 g produktu	kg	150					
Razem zł									

Część 3 - Mięso – Kody CPV: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Karkówka wieprzowa bez kości	Świeże mięso z chowu polskiego	kg	400					
2	Schab wieprzowy bez kości	Świeże mięso z chowu polskiego	kg	400					
3	Łopatka wieprzowa bez kości	Świeże mięso z chowu polskiego	kg	400					
4	Słonina wieprzowa	Wyrób bez skóry, z chowu polskiego	kg	50					
5	Żeberka wieprzowe	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość produktu, niedopuszczalny	kg	60					

		będzie tłusty lub lepki nalot.						
Razem zł								

Załącznik nr 1.4 do SWZ  
Znak sprawy: 1/ZP/2024

Część 4 - Drób – Kody CPV: 15112000-6 Drób  
15112100-7 Świeży drób

Lp	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Filet z kurczaka bez skóry	Podwójny świeży, pozbawiony ścięgien i kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych (mięso z chowu polskiego) z obojczykiem	kg	750					
2	Udko z kurczaka	O podobnej wielkości, wadze ok. 150 g, świeże bez oznak zepsucia oraz	kg	200					

		zanieczyszczeń (mięso z chowu polskiego)							
3	Kurczak tuszka	Z szyją, bez podrobów, bez oznak zepsucia, zanieczyszczeń obcych (z chowu polskiego)	Kg	200					
4	Filet z indyka	bez oznak zepsucia, zanieczyszczeń obcych (z chowu polskiego)	Kg	50					
5	Skrzydółka z kurczaka	Produkt świeży (niedopuszczalny zapach świadczący o procesach rozkładu lub obcy), skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia	kg	150					
6	Podudzia z kurczaka	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość produktu, niedopuszczalny będzie tłusty lub lepki nalot.	kg	150					
Razem zł									

## Załącznik nr 1.5 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

## Część 5 - Nabiał i produkty mleczne - Kod CPV: 15500000-3 Produkty mleczarskie

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Masło w kostce	Opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, 200 g, min.82% tłuszczu	Szt.	1400					
2	Ser biały twaróg, półtłusty	Kostka 250 g, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	180					
3	Serek homogenizowany smakowy	Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących, różne smaki, masa 150g	Szt.	1000					
4	Jogurt owocowy 150 g	Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego	Szt.	1100					

		do spożycia, bez dodatku substancji słodzących, różne smaki							
5	Jogurt owocowy 400 g <i>pitny</i>	Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących, różne smaki	Szt.	500					
6	Ser żółty twardy typu Gouda	W spłaszczonym bloku	kg	90					
7	Ser żółty twardy typu Salami	W bloku	kg	180					
8	Ser żółty twardy typu Rycki	W spłaszczonym bloku	kg	50					
9	Ser topiony w plastrach	Masa 130 g	Szt.	450					
10	Ser sałatkowo-kanapkowy typu feta	Masa 270g	Szt.	70					
11	Śmietana 18%	Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego	Szt.	900					



[illegible]

## Załącznik nr 1.6 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

Część 6 – Mrożonki – Kod CPV: 15896000-5 Produkty głęboko mrożone  
15800000-6 Różne produkty spożywcze

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Mieszanka kompotowa wersja cateringowa	Masa 2,5 kg	kg	140					
2	Marchewka z groszkiem wersja cateringowa	Masa 2,5 kg opakowanie	kg	120					
3	Kalafior	Masa 450 g	Szt.	30					
4	Groszek zielony	Masa 450 g	Szt.	20					
5	Brokuły	Masa 450 g	Szt.	20					
6	Truskawka wersja cateringowa	Bez szypulek, masa 2,5 kg	Kg	50					
7	Marchewka mini cateringowa	Masa 2,5 kg	kg	45					
8	Fasola żółta cała cater.	Masa 2,5 kg	kg	45					
9	Zupa jarzynowa – bukiet warzyw	masa 450 g	Szt.	30					
10	Zupa jesienna	Masa 450 g	Szt.	10					
11	Szpinak rozdrobniony	Masa 450 g	kg	120					

12	Frytki karbowane wersja cateringowa	Masa 2,5 kg	kg	200					
13	Warzywa na patelnię różne smaki wersja cateringowa	Wersja cateringowa masa 2,5 kg	kg	100					
14	Zupa grzybowa	Masa 450 g	Szt.	10					
15	Zupa prezydencka	Masa 450 g	Szt.	10					
Razem zł									

Znak sprawy: 1/ZP/2024

15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15243000-3 Przetwory z ryb

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt. lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Dorsz filet		kg	80					
2	Kostka rybna zapiekana z żółtym serem	Opakowanie 5 kg	Kg	130					
3	Miruna filet		kg	200					
4	Ryba wędzona		kg	10					
5	Śledzie marynowane różne smaki	Masa 500 g	Szt.	50					
6	Konserwy: filety rybne różne smaki	Gramatura 170-200g	Szt.	200					
Razem zł									

## Załącznik nr 1.8 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

## Część 8 -Wyroby piekarskie – Kody CPV: 15811000-6 Pieczywo

## 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Chleb krojony pszenny	Masa 0,5 kg	Szt.	750					
2	Chleb krojony razowy	Masa 0,4 kg	Szt.	500					
3	Bułka grahamka	masa 80 – 100 g	Szt.	1200					
4	Bułka kajzerka z ziarnem	Masa 50 g	Szt.	1100					
5	Bułka kajzerka	Masa 50 g	Szt.	9000					
6	Bułka pszenna	Masa 50 g	Szt.	9000					
7	Drożdżówka z nadzieniem	Masa 100 g	Szt.	1500					
8	Drożdżówka mini	Masa min. 35-40 g	Szt.	2800					
9	Pączek z nadzieniem	Masa min. 80g	Szt.	800					
10	Bułka hamburger	Masa min. 55 g	Szt.	400					
11	Ciasto domowe	Wyrób własny	kg	80					
12	Bułka pszenna typu paluch	Masa min. 80 g	Szt.	800					
13	Bułka pizzowa	Masa min. 70g	Szt.	600					
14	Bułka tarta	Opakowanie papierowe 0,5 kg	Szt.	100					
15	Bułka drożdżowa z kruszonką	Masa min. 80 kg	Szt.	900					

	Razem zł	
--	----------	--

## Załącznik nr 1.9 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

## Część 9 - Wyroby garmażeryjne – Kod CPV: 15894300-4 Dania gotowe

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Pierogi ukraińskie świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	400					
2	Kopytka świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	180					
3	Pierogi z kapustą i pieczarkami świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	75					
4	Knedle z serem	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	120					
5	Gołąbki z ryżem i mięsem świeże	Bez sztucznych barwników i	Kg	120					

		konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu							
6	Naleśniki z twarogiem świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Szt.	1000					
7	Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Szt.	500					
8	Pierogi z mięsem	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	kg	70					
9	Pierogi z owocami	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	kg	80					
10	Paszteciki z mięsem	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Szt.	200					
Razem zł									



## Załącznik nr 1.10 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

**Część 10 – Jaja – Kod CPV: 03142500-3 Jaja**

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Jaja kurze klasa A	Rozmiar L	Szt.	6000					
Razem zł									

Znak sprawy: 1/ZP/2024

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Gruszki I klasa	Bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	200					
2	Jabłka I klasa	Krucze, krajowe bez oznak zepsucia i uszkodzeń mechanicznych	Kg	500					
3	Banany	Klasa I	Kg	250					
4	Cytryny	Klasa I	Kg	130					
5	Mandarynki	Klasa I	Kg	300					
6	Nektarynki	Klasa I	Kg	30					
7	Brzoskwinie	Klasa I	Kg	30					
8	Śliwka świeża	Klasa I	Kg	100					
9	Truskawki	Klasa I	Kg	50					
10	Winogrona	Klasa I bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50					
Razem zł									

## Załącznik nr 1.12 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2024

## Część 12 - Warzywa i kiszonki – Kod CPV: 03221000-6 Warzywa

## 15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa

Lp.	Nazwa produktu	Wymogi zamawiającego	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto (za 1 szt lub 1 kg) w zł	Wartość netto w złotych (kolumna 5x6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kolumna 7x8)	Producent
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Buraki ćwikłowe	Klasa I, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	200					
2	Brokuł świeży	Bez liści, świeży, czysty bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	120					
3	Cebula biała	Sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	200					
4	Kalafior świeży	cały, bez liści, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	50					
5	Kapusta biała	Główka, świeża, nie nadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	200					
6	Kapusta pekińska	Zdrowa, świeża nie nadmarznięta, bez	Kg	250					

		śladów uszkodzeń mechanicznych							
7	Szczypior pęczek	Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	450					
8	Rzodkiewka pęczek	Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	130					
9	Pietruszka natka	Bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	30					
10	Marchew Klasa I	Korzeń, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	300					
11	Ogórek zielony Klasa I	Świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	400					
12	Papryka świeża kolorowa	Świeża, zdrowa, soczysta bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	130					
13	Pieczarki	Świeże, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	150					
14	Pietruszka korzeń I klasa	Świeża, zdrowa, bez oznak uszkodzeń	Kg	25					
15	Pomidory malinowe I klasa	Zdrowe, świeże, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	450					
16	Por I klasa	Bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Szt.	95					
17	Salata masłowa I klasa	Świeża, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Szt.	700					

18	Salata lodowa I klasa	Świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	300					
19	Seler korzeń Klasa I	Czysty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	30					
20	Ziemniaki Klasa I	Czyste, jednorodne, typowe dla danej odmiany o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	5000					
21	Słonecznik łuskany		Szt.	50					
22	Kapusta czerwona	Główka, świeża, nie nadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	100					
23	Fasola typu Jaś	Bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	50					
24	Cebula czerwona	Sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	40					
25	Kapusta kiszona Klasa I	Bez środków konserwujących i zakwaszających, nie nadmarznięta	kg	200					
26	Ogórki kiszone Klasa I	Bez środków konserwujących i zakwaszających, pakowany po 3 kg	Szt.	40					
27	Czosnek	Produkt świeży bez oznak zepsucia	Szt.	50					
28	Pomidorki cherry	Produkt świeży bez oznak zepsucia opakowanie 250 g	Szt.	70					

29	Mix sałat	Z terminem ważności min. 7 dni do spożycia od daty dostawy	Szt.	150					
30	Arbuz świeży	Bez oznak zepsucia	kg	60					
31	Kapusta młoda	Świeża, bez oznak zepsucia	Szt.	30					
32	Rukola świeża	Bez przebarwień i oznak zepsucia	Szt.	50					
33	Kapusta włoska	Bez przebarwień i oznak zepsucia	kg	70					
34	Koper świeży	Bez przebarwień i oznak zepsucia	Szt.	200					
35	Rzepa biała	Bez przebarwień i oznak zepsucia	kg	50					
Razem zł									