

Załącznik nr 1.1 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

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	Masa 8 g	Szt.	40					
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 śmietanowo - koperkowym	Bez dodatków i ulepszaczy smakowych, Masa 32 g	Szt.	80					
6	Papryka słodka mielona	Bez dodatków i ulepszaczy smakowych, Masa 20 g	Szt.	100					
7	Pieprz czarny mielony	Masa 50 g	Szt.	80					
8	Pieprz ziołowy mielony	Masa 50 g	Szt.	40					
9	Sos boloński	Masa 46 g	Szt.	100					
10	Bazylia	Masa 10 g,	Szt.	30					
11	Przyprawa do ziemniaków	- bez glutaminianu sodu, Masa 30 g	Szt.	100					
12	Przyprawa do kurczaka	Bez glutaminianu sodu, Masa 30 g	Szt.	150					

13	Sól jodowana	O obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa) Masa 1 kg	Kg	120					
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.	200					
17	Koperek suszony	Masa 6 g	Szt.	70					
18	Pietruszka suszona	Masa 6 g	Szt.	50					
19	Galaretka owocowa	Masa min. 70 g	Szt.	100					
20	Przyprawa warzywna do potraw typu Vegeta NATUR	Bez dodatków, bez sztucznych barwników i aromatów, tylko warzywa, przyprawy i zioła, masa 150g	Szt.	150					
21	Sos pieczeniowy ciemny	Masa 30g	Szt.	200					
22	Sos pieczeniowy jasny	Masa 30g	Szt.	30					
23	Koncentrat pomidorowy 30%	Masa 310 g	Szt.	150					
24	Ananas w puszcze plastry	Masa min.560- 565 g	Szt.	50					
25	Chrzan tarty w słoiku	Masa 300 g	Szt.	70					
26	Curry mielone	Masa min. 20 g	Szt.	30					
27	Przyprawa do mięsa mielonego	Masa min. 20 g	Szt.	100					
28	Przyprawa do karkówki	Masa min. 20 g	Szt.	80					
29	Przyprawa do grilla	Masa 20-30 g	Szt.	80					
30	Sos boloński słoik	Masa 500 g	Szt.	70					
31	Groszek konserwowy	Masa w puszcze 400 ml	Szt.	80					
32	Ketchup pikantny	Zawierający: -nie mniej niż 60 % pomidorów na 100 g gotowego produktu	Szt.	150					

		- nie więcej niż 10 g cukru w 100 g/ml - nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Bez substancji konserwujących oraz wzmacniaczy smaku Masa min.500 g							
33	Kukurydza konserwowa	Masa 400 g	Szt.	150					
34	Majonez	Masa 400ml	Szt.	150					
35	Miód naturalny	Rodzaj pszczeli naturalny, wielokwiatowy, polski, Masa 370 g	Szt.	20					
36	Musztarda	Bez dodatku konserwantów, masa ok. 150-180 g	Szt.	25					
37	Ocet spirytusowy 10%	Masa 0,5 l	Szt.	15					
38	Ogórek konserwowy	Masa 920 g słoik	Szt.	30					
39	Salatka szwedzka słoik	Masa 0,9 l	Szt.	20					
40	Olej rzepakowy	Rafinowany o zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie 1 l	Szt.	250					
41	Szczaw w słoiku	Masa 350 g	Szt.	40					
42	Syrop malinowy	Masa 500 ml	Szt.	30					
43	Seler konserwowy	Masa min. 350g	Szt.	50					

44	Sok owocowy w kartonie	Masa 1 l	Szt.	300					
45	Krem czekoladowy do smarowania z orzechami laskowymi i kakao	Masa min. 230g	Szt.	120					
46	Dżem owocowy niskosłodzony	Masa min. 280 g różne smaki	Szt.	250					
47	Cukier kryształ	Opakowanie papierowe, Masa 1kg, produkt polski	Kg	450					
48	Herbata czarna granulowana	Masa 90 g	Szt.	180					
49	Makaron świderki	Masa 500 g	Szt.	300					
50	Herbata smakowa	Masa 56 g	Szt.	50					
51	Kakao naturalne	Masa 80 g	Sz.	25					
52	Kasza gryczana	Opakowanie zamknięte bez uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Masa 1 kg	Kg	60					
53	Kasza jęczmienna średnia	Masa 1kg	Kg	100					
54	Kawa inka sypka	Bez dodatku cukru i substancji słodzących, soli. Masa 150 g	Sz.	15					
55	Makaron kokardki	Bez dodatków i ulepszaczy Masa 400 g	Szt.	40					
56	Przyprawa do bigosu	Masa min. 20 g	Szt.	50					
57	Makaron pióra	Masa 400 g	Szt.	120					
58	Makaron krajanka	bez dodatków konserwantów i ulepszaczy, Masa 250 g	Szt.	60					
59	Placki tortilla pszenna	W opakowaniu 8 szt., Masa 300g	Szt.	150					
60	Mąka pszenna	Typ 450, opakowanie papierowe, Masa 1 kg	Kg	150					
61	Mąka ziemniaczana	Masa 0,5kg	Kg	30					

62	Płatki kukurydziane	Produkt otrzymany z kukurydzy, bez substancji słodzących, ulepszaczy i soli, pakowane hermetycznie bez uszkodzeń mechanicznych, Masa 250 g	Szt.	30					
63	Ryż biały	Masa 1 kg	Kg	120					
64	Kasza manna	Masa 500 g	Szt.	10					
65	Musli	Różne smaki, masa 350 g	Szt.	20					
66	Płatki owsiane	Masa 500 g	Szt.	20					
67	Płatki kukurydziane	Masa 250 g	Szt.	100					
68	Barszcz czerwony	Masa 60g	Szt.	40					
69	Zupa żurek	Masa 49g	Szt.	70					
70	Przyprawa kebab-gyros	Masa 30g	Szt.	250					
71	Przyprawa do dań z fasoli	Masa min. 20 g	Szt.	50					
72	Przyprawa do warzyw	Masa min. 20-30 g	Szt.	80					
73	Przyprawa do gulaszu	Masa min. 20-25 g	Szt.	50					
74	Pieprz cytrynowy	Masa min. 20 g	Szt.	100					
75	Panierka do nuggetsów	Masa 90 g	Szt.	100					
76	Pomysł na zapiekanekę	Masa min. 30-50 g	Szt.	300					
77	Pomysł na gulasz z cebula i papryką	Masa 47 g	Szt.	100					
78	Pomysł na kurczaka w sosie serowym	Masa 28 g	Szt. 80						
79	Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy	Masa min. 9 g	Szt.	500					
80	Przyprawa do ryb	Masa 20 g	Szt.	50					
81	Fasola czerwona w puszcze	Masa 400 g	Szt.	30					
82	Pomidory suszone	Słoik masa 900 ml	Szt.	60					
83	Ocet jabłkowy	Masa 500 ml	Szt.	15					

84	Czekolada różne smaki	Zawartość kakao min. 30%, gramatura 100 g	Szt.	550					
85	Kasza manna	Masa 500 g	Szt.	15					
86	Makaron wstążki	Bez polepszaczy smaku, masa 400 g	Szt.	120					
87	Makaron lazania	Bez polepszaczy smaku, masa 500 g	Szt.	60					
88	Makaron łazanki	Bez polepszaczy smaku, masa 500 g	Szt.	50					
89	Groch suchy łuskany	Masa 500 g	Szt.	20					
90	Pesto w słoiku	Masa min. 200 g	Szt.	30					
91	Groszek ptysiowy	Masa min. 100 g	Szt.	10					
92	Zupa gulaszowa	Masa min. 50-60 g	Szt.	50					
93	Zupa barszcz czerwony	Bez polepszaczy smaku, Masa min. 60 g	Szt.	50					
94	Płatki ryżowe	Masa 500 g	Szt.	15					
95	Płatki kukurydziane smakowe	Masa ok. 450-500 g	Szt.	150					
Razem zł									

Załącznik nr 1.2 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

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	Kiełbasa śląska	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	150					
2	Parówki cienkie z szynki min 85 %	Zawartość mięsa min 85 % nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	200					

3	Kiełbasa szynkowa	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	50					
4	Polędwica sopocka	Wyrób ze schabu wieprzowego nie mniej niż 70% mięsa	kg	50					
5	Szynka wieprzowa wędzona	Wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego	kg	80					
6	Szynka wieprzowa pieczona	Wyrób pieczony z mięsa wieprzowego	kg	100					
7	Szynka wieprzowa gotowana	Wyrób gotowany z mięsa wieprzowego	kg	80					
8	Schab pieczony	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	120					
9	Polędwica drobiowa	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	70					
10	Pierś gotowana	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	Kg	50					
11	Mielonka tyrolska	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i	Kg	80					

		nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia							
12	Szynka konserwowa	Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia	kg	50					
13	Wędlina drobiowa	Zawartość co najmniej 90% mięsa, produkt gotowy do spożycia	kg	70					
14	Wędlina drobiowa	Zawartość co najmniej 60% mięsa, pozbawiona wzmacniaczy smaku, skrobi modyfikowanej, zagęszczaczy/stabiliza torów, azotynu sodu, oleju palmowego	kg	60					
15	Kiełbasa krakowska	Sugerowane aby 100 g produktu wyprodukowano z min. 127 g mięsa wieprzowego i 14 g mięsa wołowego, przyprawy, sól, bez wzmacniaczy smaku.	kg	30					
16	Boczek wędzony	Zawartość min. 83% boczku wieprzowego, skład bez glutaminianu sodu	kg	100					

17	Pasztet pieczony	Drobiowy lub drobiowo-wieprzowy, bez wzmacniaczy smaku, zawartość mięsa min. 65%	kg	45					
18	Pasztetowa drobiowa	Surowce drobiowe min. 41%, surowce wieprzowe min.20%. wartości odżywcze w 100 g produktu 259 kcal, tłuszcz 2,3 g, węglowodany 3,2 g, białko 9,8 g, sól 1,9 g.	kg	20					
19	Flaki	Mięso wołowe, min. 80%, może zawierać soje i produkty pochodne	kg	10					
20	Kaszanka	Zawartość mięsa wieprzowego min. 35%, data przydatności do spożycia min. 12 dni od daty dostawy	kg	30					
21	Burger wołowy	Z polskiej wołowiny, min. 90% mięsa, pozostałe przyprawy, bez ulepszaczy smaku	Szt.	540					
22	Kotlety nadziewane tzw. medaliony	Mięso drobiowe z szynką i nadzieniem serowym	kg	25					
23	Schab wędzony	Mięso wieprzowe i mieszanka przypraw	kg	120					
24	Kiełbasa biała z szynki	Mięso wieprzowe, sugerowane wartości odżywcze na 100 g produktu: 244 kcal,	kg	80					

		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.							
25	Kiełbasa żywiecka	Mięso wieprzowe, sugerowane wartości odżywcze w 100 g produktu: 256 kcal, 18 g tłuszczu, 0,9 g cukru, 7,3 g kwasów tłuszczowych nasyconych, 22 g białko, 0,9 g węglowodany, 2,3 g sól.	kg	30					
Razem zł									

Załącznik nr 1.3 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

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

15112000-6 Drób

15112100-7 Świeży drób

15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie

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	500					
2	Schab wieprzowy bez kości	Świeże mięso z chowu polskiego	kg	400					
3	Łopátka wieprzowa bez kości	Świeże mięso z chowu polskiego	kg	400					
4	Słonina wieprzowa	Wyrób bez skóry, z chowu polskiego	kg	100					
5	Filet z kurczaka bez skóry	Podwójny świeży, pozbawiony ścięgien i	kg	750					

		kości, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych (mięso z chowu polskiego) z obojczykiem							
6	Udko z kurczaka	O podobnej wielkości, wadze ok. 150 g, świeże bez oznak zepsucia oraz zanieczyszczeń (mięso z chowu polskiego)	kg	500					
7	Kurczak tuszka	Z szyją, bez podrobów, bez oznak zepsucia, zanieczyszczeń obcych (z chowu polskiego)	Kg	300					
8	Filet z indyka	bez oznak zepsucia, zanieczyszczeń obcych (z chowu polskiego)	Kg	100					
9	Skrzydółka z kurczaka	Produkt świeży (niedopuszczalny zapach świadczący o procesach rozkładu lub obcy), skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia	kg	150					
10	Polędwiczka wieprzowa	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość	kg	60					

		produktu, niedopuszczalny będzie tłusty lub lepki nalot.							
11	Boczek wieprzowy	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość produktu, niedopuszczalny będzie tłusty lub lepki nalot.	kg	100					
12	Żeberka wieprzowe	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość produktu, niedopuszczalny będzie tłusty lub lepki nalot.	kg	60					
13	Polędwica wołowa	Zapach i kolor mięsa powinien wskazywać na świeżość produktu, niedopuszczalny będzie tłusty lub lepki nalot.	kg	60					
Razem zł									

Załącznik nr 1.4 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 4 - 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.	1600					
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.	900					
4	Jogurt owocowy 150 g	Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji	Szt.	900					

		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	100					
8	Ser żółty twardy typu Rycki	W spłaszczonym bloku	kg	60					
9	Ser topiony w plastrach	Masa 130 g	Szt.	350					
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 do spożycia, masa 330g	Szt.	800					

12	Śmietana 30%	W kartonie, masa 500ml	Szt.	100					
13	Kanapkowy ser twarogowy	Różne smaki, masa 150 g	Szt.	250					
14	Serek topiony krążek (w trójkącikach)	Masa 180 g, różne smaki	Szt.	300					
15	Ser topiony w bloczku	Masa 90 g	Szt.	200					
16	Ser twarogowy kanapkowy w plastrach	Masa 150 g	Szt.	200					
17	Jogurt naturalny z wysoką zawartością białka	Powinien zawierać: mleko, białko, żywe kultury bakterii (bez mleka w proszku). Masa min. 400 g	Szt.	30					
18	Ser mozzarella w kawałku	Masa min. 300 g	Szt.	300					
19	Ser pleśniowy	Masa min. 120 g	Szt.	150					
20	Serek wiejski	Masa min. 200 g	Szt.	450					
21	Deser mleczno-czekoladowy	Masa min. 150 g	Szt.	900					
							Razem zł		

Załącznik nr 1.5 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 5 –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	Masa 2,5 kg	kg	125					
2	Marchewka z groszkiem	Masa 2,5 kg opakowanie	kg	90					
3	Kalafior	Masa 450 g	Szt.	30					
4	Groszek zielony	Masa 450 g	Szt.	20					
5	Brokuły	Masa 450 g	Szt.	30					
6	Truskawka	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	masa 450 g	Szt.	30					
10	Zupa jesienna	Masa 450 g	Szt.	10					
11	Szpinak rozdrobniony	Masa 450 g	kg	90					
12	Frytki karbowane	Masa 2,5 kg	kg	150					
13	Warzywa na patelnię różne smaki	Wersja cateringowa masa 2,5 kg	kg	100					

14	Mieszanka chińska	Masa 2,5 kg	kg	60					
15	Zupa grzybowa	Masa 450 g	Szt.	14					
16	Zupa prezydencka	Masa 450 g	Szt.	10					
Razem zł									

Znak sprawy: 1/ZP/2023

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	250					
2	Filet z tilapii		kg	75					
3	Kostka rybna zapiekana z żółtym serem	Opakowanie 5 kg	Kg	200					
4	Miruna filet		kg	75					
5	Kostka rybna panierowana		kg	100					
6	Ryba wędzona		kg	30					
7	Śledzie marynowane różne smaki	Masa 500 g	Szt.	50					
8	Konserwy rybne	Gramatura 170-200g	Szt.	100					
Razem zł									

Załącznik nr 1.7 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 7 -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.	700					
2	Chleb krojony razowy-wielozarnisty	Masa 0,4 kg	Szt.	750					
3	Bułka grahamka	masa 80 – 100 g	Szt.	1100					
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.	2500					
8	Ciasta domowe	Wyrób własny cukierni	kg	60					
9	Pączek z nadzieniem	Masa min. 80g	Szt.	800					
10	Bułka hamburger	Masa min. 55 g	Szt.	800					
11									
12	Bułka pszenna typu paluch	Masa min. 80 g	Szt.	800					
13	Bułka pizzowa	Masa min. 70g	Szt.	700					

14	Bułka tarta	Opakowanie papierowe 0,5 kg	Szt.	150					
Razem zł									

Załącznik nr 1.8 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 8 - Wyroby garmazeryjne – 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	350					
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	140					
4	Kluski z serem świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	120					

5	Gołąbki z ryżem i serem świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Kg	100					
6	Naleśniki z twarogiem świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Szt.	900					
7	Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże	Bez sztucznych barwników i konserwantów, gotowe do spożycia po odgrzaniu	Szt.	300					
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	35					
Razem zł									

Załącznik nr 8.9 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 9 – 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 klasa A	Masa L	Szt.	4000					
Razem zł									

Znak sprawy: 1/ZP/2023

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

[illegible]

Załącznik nr 8.11 do SWZ

Znak sprawy: 1/ZP/2023

Część 11 - Warzywa i kiszonki – Kod CPV: 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.	80					
3	Cebula biała	Sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	250					
4	Kalafior	cały, bez liści, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	100					
5	Kapusta biała	Główka, świeża, nie nadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	200					
6	Kapusta pekińska	Zdrowa, świeża nie nadmarznięta, bez	Kg	180					

		śladów uszkodzeń mechanicznych							
7	Szczypior pęczek	Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	350					
8	Rzodkiewka pęczek	Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	100					
9	Pietruszka natka	Bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	50					
10	Marchew Klasa I	Korzeń, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	400					
11	Ogórek świeży Klasa I	Świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	450					
12	Papryka świeża czerwona i żółta	Świeża, zdrowa, soczysta bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Kg	150					
13	Pieczarki	Świeże, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	250					
14	Pietruszka korzeń I klasa	Świeża, zdrowa, bez oznak uszkodzeń	Kg	30					
15	Pomidory I klasa	Zdrowe, świeże, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	500					
16	Por I klasa	Bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Szt.	80					
17	Salata masłowa I klasa	Świeża, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Szt.	500					

18	Salata lodowa I klasa	Świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	350					
19	Seler korzeń Klasa I	Czysty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	50					
20	Ziemniaki Klasa I	Czyste, jednorodne, typowe dla danej odmiany o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	6000					
21	Słonecznik łuskany		kg	10					
22	Kapusta czerwona	Główka, świeża, nie nadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	70					
23	Fasola typu Jaś	Bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	70					
24	Cebula czerwona	Sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	50					
25	Koper	Pęczek, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	130					
26	Rzepa biała	Czysta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50					
27	Kapusta kiszona Klasa I	Bez środków konserwujących i zakwaszających, nie nadmarznięta pakowana po 5 kg	Szt.	150					
28	Ogórki kiszone Klasa I	Bez środków konserwujących i	Szt.	60					

[illegible]