

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet I – Warzywa i owoce

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|--|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Banany | kg | 300 | | | |
| 2 | Brokuł | szt | 110 | | | |
| 3 | Brzoskwinie (1 szt. 0,13 - ,015 kg) | kg | 60 | | | |
| 4 | Buraki czerwone | kg | 430 | | | |
| 5 | Buraki czerwone młode | kg | 150 | | | |
| 6 | Cebula młoda | kg | 50 | | | |
| 7 | Cebula duża | kg | 250 | | | |
| 8 | Cytryna | kg | 20 | | | |
| 9 | Czosnek główka | szt | 30 | | | |
| 10 | Fasola | kg | 90 | | | |
| 11 | Groch łuskany | kg | 30 | | | |
| 12 | Gruszki – Konferencja (1 szt. 0,20 – 0,25 kg) | kg | 250 | | | |
| 13 | Jabłka duże – Kortland, Lobo, Ligol, Alwa, Bojken, Gloster (1 szt. 0,20 – 0,25 kg) | kg | 450 | | | |
| 14 | Kalafior | szt | 50 | | | |
| 15 | Kalafior młody | szt | 50 | | | |
| 16 | Kapusta kwaszona – wiadro | kg | 100 | | | |
| 17 | Kapusta młoda | szt | 80 | | | |
| 18 | Kapusta słodka (cienkie liście 1 główka 3 – 3,5 kg) | kg | 460 | | | |
| 19 | Kapusta czerwona | kg | 80 | | | |
| 20 | Kapusta pekińska | kg | 50 | | | |
| 21 | Kiwi – paleta (1szt. 0,15 – 0,20 kg) | kg | 130 | | | |
| 22 | Koper – pęczek | szt | 80 | | | |
| 23 | Mandarynki (1 szt. od 0,10 kg) | kg | 80 | | | |
| 24 | Marchew | kg | 950 | | | |
| 25 | Marchew młoda | kg | 40 | | | |
| 26 | Natka pietruszki – pęczek | szt | 40 | | | |
| 27 | Nektarynki (1 szt. 0,13 – 0,15 kg) | kg | 50 | | | |
| 28 | Ogórki kwaszone | kg | 80 | | | |
| 29 | Ogórki zielone – szklarniowe długie | kg | 180 | | | |
| 30 | Papryka czerwona surowa | kg | 20 | | | |
| 31 | Pestki z dyni łuskane | kg | 8 | | | |
| 32 | Pestki ze słonecznika łuskane | kg | 8 | | | |
| 33 | Pieczarka gat. I | kg | 70 | | | |
| 34 | Pietruszka korzeń | kg | 200 | | | |
| 35 | Pomarańcze (1 szt. 0,15 – 0,25 kg) | kg | 130 | | | |
| 36 | Pomidor | kg | 100 | | | |
| 37 | Por | kg | 130 | | | |
| 38 | Rzepa biała | kg | 90 | | | |
| 39 | Rzodkiewka (pęczek) | szt | 80 | | | |
| 40 | Sałata – główka | szt | 220 | | | |
| 41 | Sałata lodowa | szt | 270 | | | |
| 42 | Seler korzeń | kg | 140 | | | |
| 43 | Seler naciowy | szt | 35 | | | |
| 44 | Szcypior – pęczek | szt | 100 | | | |
| 45 | Śliwka duża (1 szt. 0,10 – 0,15 kg) | kg | 50 | | | |
| 46 | Truskawka | kg | 40 | | | |
| 47 | Winogrona białe | kg | 30 | | | |
| 48 | Ziemniaki duże Irga | kg | 5 000 | | | |
| 49 | Ziemniaki młode | kg | 300 | | | |
| | | X | X | | | X |

U w a g a:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

1. Dostarczone warzywa i owoce winny być w I gatunku, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite pod względem odmiany, wielkości i kształtu, ziemniaki workowane po 15 kg.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet II – Mięso i przetwory mięsne

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|---|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Filet z kurczaka | kg | 100 | | | |
| 2 | Kiełbasa krakowska parzona (95% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego) | kg | 40 | | | |
| 3 | Kiełbasa Żywiecka (95% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego) | kg | 40 | | | |
| 4 | Łopátka wieprzowa Ekstra b/k bez włókien i bez tłuszczu (bez folii) | kg | 80 | | | |
| 5 | Kurczak | kg | 200 | | | |
| 6 | Mielonka Tyrolska | kg | 30 | | | |
| 7 | Mięso mielone wieprzowe | kg | 50 | | | |
| 8 | Pasztet wieprzowy pieczony | kg | 35 | | | |
| 9 | Podudzie z kurczaka | kg | 70 | | | |
| 10 | Półdzwica wieprzowa parzona | kg | 30 | | | |
| 11 | Półdzwica wieprzowa wędzona | kg | 30 | | | |
| 12 | Rolada wieprzowa (90% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego) | kg | 30 | | | |
| 13 | Udziec z kurczaka (obrobiony bez kręgosłupa i kupra) | kg | 350 | | | |
| 14 | Szab b/k bez warkocza (bez folii) | kg | 250 | | | |
| 15 | Szynka wieprzowa wędzona (zawartość mięsa 90%) | kg | 30 | | | |
| 16 | Szynka wieprzowa surowa b/k Ekstra bez włókien i bez tłuszczu (bez folii) | kg | 700 | | | |
| | | X | X | Razem: | | X |

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w ilościach zgodnych z zamówieniem, w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2017

Pakiet III – Mrożonki i ryby

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|--|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Brokuł 2 kg | kg | 40 | | | |
| 2 | Fasola szparagowa żółta 2,5 kg | kg | 60 | | | |
| 3 | Groszek zielony mrożony | kg | 50 | | | |
| 4 | Kalafior 2 kg | kg | 40 | | | |
| 5 | Kartacze z mięsem wieprzowym (od 12% mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa drobiowego) | kg | 220 | | | |
| 6 | Mieszanka kompotowa mrożona | kg | 200 | | | |
| 7 | Ryba Miruna ze skórą (bez lodu) | kg | 130 | | | |
| 8 | Ryba <i>Miruna Nowozelandzka</i> bez skóry (filet mrożony bez wody) Gat. I 12+ (+340g) | kg | 200 | | | |
| 9 | Truskawka mrożona | kg | 50 | | | |
| 10 | Wiśnia bez pestek mrożona | kg | 50 | | | |
| | | X | X | Razem: | | X |

U w a g a:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWYZałącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2017**Pakiet IV – Nabiał**

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|---|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Jogurt bez konserwantów 150g (z zawartością cukru do 10 g w 100 g produktu) | szt | 4000 | | | |
| 2 | Masło Polskie Ekstra bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych 200 g | kg | 100 | | | |
| 3 | Masło roślinne (kubek 250g) | szt | 100 | | | |
| 4 | Mleko UHT 2% - 1 litr | litr | 1 000 | | | |
| 5 | Ser biały mielony półtłusty | kg | 50 | | | |
| 6 | Ser Gouda | kg | 60 | | | |
| 7 | Serek homogenizowany bez konserwantów 150g (z zawartością cukru do 10 g w 100 g produktu) | szt | 3 000 | | | |
| 8 | Śmietana 12 % 0,2 l | litr | 70 | | | |
| 9 | Śmietana 18 % 400 g | litr | 260 | | | |
| | | X | X | Razem: | | X |

U w a g a:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2017

Pakiet V – Przetwory mączne, przyprawy i inne

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|---|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Bazylią 20 g | szt | 50 | | | |
| 2 | Bułka tarta 500 g | kg | 40 | | | |
| 3 | Ciastka biszkopty | kg | 40 | | | |
| 4 | Ciastka herbatniki | kg | 40 | | | |
| 5 | Cukier biały | kg | 150 | | | |
| 6 | Cząber 20 g | szt | 50 | | | |
| 7 | Dżem niskosłodzony 260 g truskawkowy | szt. | 100 | | | |
| 8 | Dżem niskosłodzony 260 g wiśniowy | szt. | 100 | | | |
| 9 | Dżem niskosłodzony 260 g porzeczkowy | szt. | 100 | | | |
| 10 | Dżem niskosłodzony 260 g śliwkowy | szt. | 50 | | | |
| 11 | Dżem niskosłodzony 260 g brzoskwiniowy | szt. | 50 | | | |
| 12 | Herbata czarna typu Saga 56 g (40 torebek) | szt | 50 | | | |
| 13 | Herbata owocowa typu Saga 45 g (25 torebek) | szt | 50 | | | |
| 14 | Imbir 20g | szt. | 50 | | | |
| 15 | Jaja kurze klasa A | szt | 1 000 | | | |
| 16 | Kakao (100g) | szt. | 80 | | | |
| 17 | Kasza jaglana | kg | 100 | | | |
| 18 | Kasza jęczmienna drobna perłowa 400g | kg | 60 | | | |
| 19 | Kasza jęczmienna średnia perłowa 400g | kg | 100 | | | |
| 20 | Kawa zbożowa Inka (150g) | szt. | 80 | | | |
| 21 | Kolendra 20g | szt | 50 | | | |
| 22 | Koncentrat pomidorowy bez konserw. 30% | szt | 250 | | | |
| 23 | Kurkuma 20g | szt | 50 | | | |
| 24 | Liść laurowy 0,5 kg | kg | 2 | | | |
| 25 | Lubczyk 20g | szt | 50 | | | |
| 26 | Majeranek 9 g typu Kamis | szt | 35 | | | |
| 27 | Makaron 4 - jajeczny luksusowy nitka | kg | 100 | | | |
| 28 | Makaron świderki 100 % durum | kg | 150 | | | |
| 29 | Mąka tortowa 1 kg | kg | 140 | | | |
| 30 | Mąka ziemniaczana 1 kg | kg | 6 | | | |
| 31 | Miód wielokwiatowy pszczeli nektarowy | kg | 80 | | | |
| 32 | Musztarda sarepska 185 g | szt | 20 | | | |
| 33 | Ocet 10% 0,5 litra | szt | 30 | | | |
| 34 | Olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia (65 % kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, 28% kwasów tłuszczowych wielonienasyconych) | szt | 150 | | | |
| 35 | Oregano 20 g | szt | 50 | | | |
| 36 | Papryka mielona słodka 500 g | kg | 3 | | | |
| 37 | Pieprz mielony naturalny 500 g | kg | 4 | | | |
| 38 | Pieprz ziołowy 500 g | kg | 4 | | | |
| 39 | Płatki cynamonowe (500g) | szt. | 60 | | | |
| 40 | Płatki czekoladowe (500g) | szt. | 60 | | | |
| 41 | Płatki kukurydziane (500g) | szt. | 60 | | | |
| 42 | Płatki miodowe (500g) | szt. | 60 | | | |
| 43 | Ryż 1 kg | kg | 70 | | | |
| 44 | Ryż brązowy | kg | 80 | | | |
| 45 | Sok 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących, bez konserwantów, pasteryzowany) 200 ml | szt | 2 000 | | | |
| 46 | Sok 100% bez konserw. w kartoniku 200 ml | szt | 1 000 | | | |
| 47 | Sól kamienna 1 kg | kg | 50 | | | |
| 48 | Sól drobna 1 kg | kg | 50 | | | |
| 49 | Tymianek 20 g | szt | 50 | | | |
| 50 | Ziele angielskie 500 g | kg | 2 | | | |
| 51 | Zioła prowansalskie 20 g | szt | 50 | | | |
| | | X | X | Razem: | | X |

U w a g a:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2017

Pakiet VI – Pieczywo

| L.p | Nazwa artykułu | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | % VAT |
|-----|--------------------------------------|------|-------|-------------------------|----------------|-------|
| 1 | Bułka drożdżowa z budyniem (80g) | szt. | 800 | | | |
| 2 | Bułka drożdżowa z dżemem (80g) | szt. | 800 | | | |
| 3 | Bułka drożdżowa z jabłkami (80g) | szt. | 800 | | | |
| 4 | Bułka grahamka (50g) | szt. | 500 | | | |
| 5 | Bułka maślana (50g) | szt. | 800 | | | |
| 6 | Bułka zwykła (50g) | szt. | 2 000 | | | |
| 7 | Chleb baltonowski krojony (500g) | szt. | 500 | | | |
| 8 | Chleb pełnoziarnisty krojony (500g) | szt. | 100 | | | |
| 9 | Chleb razowy krojony (500g) | szt. | 100 | | | |
| 10 | Ciastka domowe kruche | kg | 50 | | | |
| 11 | Cynamonka (80g) | szt. | 800 | | | |
| 12 | Rogalik drożdżowy z nadzieniem (80g) | szt. | 800 | | | |
| 13 | Rogalik francuski z nadzieniem (80g) | szt. | 800 | | | |
| 14 | Rogaliki krucho-drożdżowe | kg | 50 | | | |
| 15 | Strucla z jabłkiem | szt. | 50 | | | |
| 16 | Strucla z serem | szt. | 50 | | | |
| | | X | X | Razem: | | X |

U w a g a:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2017 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy