

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet I – Warzywa i owoce

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Arbuz	kg	50			
2	Banany	kg	200			
3	Brokuł	szt	100			
4	Brzoskwinie (1 szt. 0,13 - ,015 kg)	kg	60			
5	Buraki czerwone	kg	400			
6	Buraki czerwone młode	kg	100			
7	Cebula młoda	kg	50			
8	Cebula duża	kg	250			
9	Cytryna	kg	20			
10	Czosnek główka	szt	30			
11	Fasola	kg	90			
12	Groch łuskany	kg	30			
13	Gruszki – Konferencja (1 szt. 0,20 – 0,25 kg)	kg	200			
14	Jabłka duże – Kortland, Lobo, Ligol, Alwa, Bojken, Gloster (1 szt. 0,20 – 0,25 kg)	kg	400			
15	Kalafior	szt	50			
16	Kalafior młody	szt	50			
17	Kapusta kwaszona – wiadro	kg	100			
18	Kapusta młoda	szt	80			
19	Kapusta słodka (cienkie liście 1 główka 3 – 3,5 kg)	kg	400			
20	Kapusta czerwona	kg	100			
21	Kapusta pekińska	kg	50			
22	Kiwi – paleta (1szt. 0,15 – 0,20 kg)	kg	100			
23	Koper – pęczek	szt	80			
24	Mandarynki (1 szt. od 0,10 kg)	kg	80			
25	Marchew	kg	950			
26	Marchew młoda	kg	40			
27	Natka pietruszki – pęczek	szt	40			
28	Nektarynki (1 szt. 0,13 – 0,15 kg)	kg	50			
29	Ogórki kwaszone	kg	80			
30	Ogórki zielone – szklarniowe długie	kg	150			
31	Papryka czerwona surowa	kg	20			
32	Pestki z dyni łuskane	kg	8			
33	Pestki ze słonecznika łuskane	kg	8			
34	Pieczarka gat. I	kg	70			
35	Pietruszka korzeń	kg	180			
36	Pomarańcze (1 szt. 0,15 – 0,25 kg)	kg	120			
37	Pomidor	kg	100			
38	Por	kg	100			
39	Rzepa biała	kg	90			
40	Rzodkiewka (pęczek)	szt	80			
41	Salata – główka	szt	220			
42	Salata lodowa	szt	270			
43	Seler korzeń	kg	100			
44	Seler naciowy	szt	35			
45	Szczypior – pęczek	szt	100			
46	Śliwka duża (1 szt. 0,10 – 0,15 kg)	kg	50			
47	Truskawka	kg	40			
48	Winogrona białe	kg	30			
49	Ziemniaki duże Irga	kg	5 000			
50	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:..... 2018 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	Paszтет wieprzowy pieczony	kg	20			
9	Podudzie z kurczaka	kg	70			
10	Półdwica wieprzowa parzona	kg	30			
11	Półdwica wieprzowa wędzona	kg	20			
12	Rolada wieprzowa (90% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego)	kg	30			
13	Udziec z kurczaka (obrobiony bez kręgosłupa i kupra)	kg	250			
14	Schab 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	600			
		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:..... 2018 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2018

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	150			
7	Porzeczka czarna mrożona	kg	50			
8	Ryba Miruna ze skórą (bez lodu)	kg	130			
9	Ryba <i>Miruna Nowozelandzka</i> bez skóry (filet mrożony bez wody) Gat. I 12+ (+340g)	kg	200			
10	Truskawka mrożona	kg	50			
11	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:..... 2018 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWYZałącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2018**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	500			
5	Mleko UHT 3,2% - 1 litr	litr	500			
6	Ser biały mielony półtłusty	kg	30			
7	Ser biały półtłusty kostka 1 kg	kg	30			
8	Ser Gouda	kg	50			
9	Serek homogenizowany bez konserwantów 150g (z zawartością cukru do 10 g w 100 g produktu)	szt	3 000			
10	Śmietana 12 % 0,2 l	litr	70			
11	Śmietana 18 % 400 g	litr	250			
		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:..... 2018 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2018

Pakiet V – Przetwory mączne, przyprawy i inne

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Bazylia 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	100			
6	Cząber 20 g	szt	50			
7	Dżem niskosłodzony 260 g truskawkowy	szt.	100			
8	Dżem niskosłodzony 260 g wiśniowy	szt.	80			
9	Dżem niskosłodzony 260 g porzeczkowy	szt.	80			
10	Dżem niskosłodzony 260 g śliwkowy	szt.	30			
11	Dżem niskosłodzony 260 g brzoskwinowy	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.	30			
15	Jaja kurze klasa A	szt	1 000			
16	Kakao (100g)	szt.	80			
17	Kasza pęczak	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	Ketchup łagodny bez konserwantów 375 g (wytworzony ze 120 g pomidorów na 100 g keczupu)	szt	40			
22	Kolendra 20g	szt	50			
23	Koncentrat pomidorowy bez konserw. 30%	szt	150			
24	Kurkuma 20g	szt	50			
25	Liść laurowy 0,5 kg	kg	2			
26	Lubczyk 20g	szt.	50			
27	Majeranek 9 g typu Kamis	szt.	35			
28	Majonez napoleoński 320 ml	szt.	50			
29	Makaron 4 - jajeczny luksusowy nitka	kg	100			
30	Makaron muszelka drobna 100 % durum	kg	50			
31	Makaron świderki 100 % durum	kg	60			
32	Makaron zacierka	kg	40			
33	Mąka tortowa 1 kg	kg	140			
34	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	6			
35	Miód wielokwiatowy pszczeli nektarowy	kg	80			
36	Musztarda sarepska 185 g	szt	20			
37	Ocet 10% 0,5 litra	szt	30			
38	Olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia (65 % kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, 28% kwasów tłuszczowych wielonienasyconych)	szt	150			
39	Oregano 20 g	szt	30			
40	Papryka mielona słodka 500 g	kg	3			
41	Pieprz mielony naturalny 500 g	kg	4			
42	Pieprz ziołowy 500 g	kg	4			
43	Płatki cynamonowe (500g)	szt.	50			
44	Płatki czekoladowe (500g)	szt.	50			
45	Płatki kukurydziane (500g)	szt.	50			
46	Płatki miodowe (500g)	szt.	50			
47	Ryż 1 kg	kg	70			
48	Ryż brązowy	kg	40			
49	Sok 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących, bez konserwantów, pasteryzowany) 200 ml	szt	2 000			
50	Sok 100% bez konserw. w kartoniku 200 ml	szt	1 000			
51	Sól kamienna 1 kg	kg	50			
52	Sól drobna 1 kg	kg	50			
53	Tymianek 20 g	szt	50			
54	Ziele angielskie 500 g	kg	2			
55	Zioła prowansalskie 20 g	szt	40			
		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:..... 2018 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/01/2018

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	Pieróg	szt.	40			
13	Rogalik drożdżowy z nadzieniem (80g)	szt.	800			
14	Rogalik francuski z nadzieniem (80g)	szt.	800			
15	Rogaliki krucho-drożdżowe	kg	50			
16	Strucla z jabłkiem	szt.	40			
17	Strucla z serem	szt.	40			
		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:..... 2018 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy