

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część I – Warzywa i owoce

Lp	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Arbuz Kl. I	kg	70			
2	Banany Kl. I	kg	350			
3	Brokuł Kl. I	szt	45			
4	Brzoskwinie (1 szt. 0,13 - ,015 kg) Kl. I	kg	20			
5	Buraki czerwone Kl. I	kg	360			
6	Cebula duża Kl. I	kg	270			
7	Cytryna Kl. I	kg	10			
8	Czosnek główka Kl. I	szt	25			
9	Fasola Kl. I	kg	35			
10	Groch łuskany Kl. I	kg	25			
11	Gruszki – Konferencja (1 szt. 0,20 – 0,25 kg) Kl. I	kg	130			
12	Jabłka duże – Kortland, Lobo, Ligol, Alwa, Bojken, Gloster (1 szt. 0,20 – 0,25 kg) Kl. I	kg	600			
13	Kalafior Kl. I	szt	30			
14	Kapusta kiszona – wiadro Kl. I	kg	90			
15	Kapusta słodka (cienkie liście 1 główka 3 – 3,5 kg) Kl. I	kg	400			
16	Kapusta czerwona Kl. I	kg	50			
17	Kapusta pekińska Kl. I	kg	180			
18	Kapusta włoska Kl. I	kg	40			
19	Kiwi – paleta (1szt. 0,15 – 0,20 kg) Kl. I	kg	40			
20	Koper – pęczek Kl. I	szt	80			
21	Mandarynki (1 szt. od 0,10 kg) Kl. I	kg	70			
22	Marchew Kl. I	kg	850			
23	Morela Kl. I	kg	10			
24	Natka pietruszki – pęczek Kl. I	szt	40			
25	Nektarynki (1 szt. 0,13 – 0,15 kg) Kl. I	kg	25			
26	Ogórki kiszane Kl. I	kg	90			
27	Ogórki zielone – szklarniowe długie Kl. I	kg	90			
28	Papryka czerwona surowa Kl. I	kg	40			
29	Pieczarka gat. I	kg	60			
30	Pietruszka korzeń Kl. I	kg	160			
31	Pomarańcze (1 szt. 0,15 – 0,25 kg) Kl. I	kg	105			
32	Pomidor PL Kl. I	kg	35			
33	Pomidor malinowy PL Kl. I	kg	70			
34	Por Kl. I	kg	130			
35	Rzodkiewka (pęczek) Kl. I	szt	90			
36	Salata – główka Kl. I	szt	270			
37	Salata lodowa Kl. I	szt	40			
38	Seler korzeń Kl. I	kg	80			
39	Seler naciowy Kl. I	szt	25			
40	Szczypior – pęczek Kl. I	szt	100			
41	Śliwka duża (1 szt. 0,10 – 0,15 kg) Kl. I	kg	25			
42	Truskawka Kl. I	kg	35			
43	Winogrona białe Kl. I	kg	40			
44	Ziemniaki duże Irga Kl. I	kg	4 500			
		X	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:

- Dostarczone warzywa i owoce winny być w I gatunku, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite pod względem odmiany, wielkości i kształtu, ziemniaki workowane po 15 kg.
- 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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**Część II – Mięso i przetwory mięsne**

Lp	Nazwa artykułu	J.m	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Filet z piersi kurczaka	kg	70			
2	Filet z piersi indyka	kg	20			
3	Kiełbasa krakowska parzona (95% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego)	kg	10			
4	Kiełbasa szynkowa (90% mięsa wieprzowego)	kg	40			
5	Kiełbasa Żywiecka (95% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego)	kg	80			
6	Łopátka wieprzowa Ekstra b/k bez włókien i bez tłuszczu (bez folii)	kg	450			
7	Kurczak	kg	130			
8	Mielonka Tyrolska	kg	10			
9	Mięso mielone wieprzowe	kg	100			
10	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	5			
11	Podudzie z kurczaka	kg	20			
12	Poleđwica wieprzowa Sopočka	kg	45			
13	Rolada wieprzowa (90% mięsa wieprzowego bez dodatku mięsa drobiowego)	kg	10			
14	Schab b/k bez warkocza (bez folii)	kg	220			
15	Szynka wieprzowa wędzona (zawartość mięsa 90%)	kg	75			
16	Szynka wieprzowa surowa b/k Ekstra bez włókien i bez tłuszczu (bez folii)	kg	250			
		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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data: 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/02/2023**Część III – Mrożonki i ryby**

Lp.	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	40			
3	Groszek zielony mrożony	kg	30			
4	Kalafior 2 kg	kg	90			
5	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	230			
6	Ryba Miruna ze skórą (bez lodu)	kg	180			
7	Ryba <i>Miruna Nowozelandzka</i> bez skóry (filet mrożony bez wody) Gat. I 12+ (+340g)	kg	170			
8	Truskawka mrożona	kg	140			
9	Wiśnia bez pestek mrożona	kg	20			
		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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/02/2023

Część IV – Nabiał

L.p.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość Brutto	% VAT
1	Jogurt owocowy 150g (z zawartością cukru do 10 g w 100 g produktu)	szt	1800			
2	Masło Polskie Ekstra bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych 200 g	kg	140			
3	Masło roślinne (kubek 250g)	szt	20			
4	Mleko UHT 2% - 1 litr	litr	550			
5	Mleko UHT 3,2% - 1 litr	litr	550			
6	Ser biały mielony półtłusty	kg	30			
7	Ser biały półtłusty kostka 1 kg	kg	130			
8	Ser Gouda	kg	90			
9	Serek homogenizowany owocowy 150g (z zawartością cukru do 10 g w 100 g produktu)	szt	500			
10	Serek homogenizowany waniliowy 150g	szt	500			
11	Śmietana 12 % 0,2 l	litr	180			
12	Śmietana 18 % 400 g	litr	220			
		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:

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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/02/2023

Część V – Przetwory mączne, przyprawy i inne

Lp	Nazwa artykułu	J.m	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Baton typu Sante Crunchy 40 g, różne smaki	szt.	450			
2	Bazylią 20 g	szt.	50			
3	Budyń 65 g	szt.	200			
4	Bułka tarta 500 g	kg	60			
5	Ciastka biszkopty	kg	10			
6	Ciastka herbatniki	kg	10			
7	Ciastko biszkoptowe z nadzieniem 30g (w kształcie misia, bez barwników i substancji konserwujących)	szt.	280			
8	Cukier biały	kg	180			
9	Cukier waniliowy 16 g	szt.	50			
10	Curry 20 g	szt.	50			
11	Dżem niskosłodzony 280 g truskawkowy	szt.	40			
12	Dżem niskosłodzony 280 g wiśniowy	szt.	30			
13	Dżem niskosłodzony 280 g porzeczkowy	szt.	30			
14	Dżem niskosłodzony 280 g śliwkowy	szt.	20			
15	Dżem niskosłodzony 280 g brzoskwiniowy	szt.	20			
16	Gałka muszkatołowa mielona 10 g	szt.	10			
17	Jaja kurze klasa A	szt.	1 800			
18	Kakao naturalne 100 g	szt.	10			
19	Kasza manna	kg	20			
20	Kasza pęczak	kg	40			
21	Kasza jęczmienna drobna perłowa 400g	kg	50			
22	Kasza jęczmienna średnia perłowa 400g	kg	90			
23	Kisiel 60g (bez sztucznych barwników)	szt.	50			
24	Koncentrat pomidorowy bez konserw. 30%	szt.	200			
25	Kurkuma 20g	szt.	50			
26	Liść laurowy 0,5 kg	kg	2			
27	Łubczyk 20g	szt.	50			
28	Majeranek 9 g typu Kamis	szt.	35			
29	Majonez kielecki 310 ml	szt.	90			
30	Makaron 4 - jajeczny luksusowy nitka	kg	60			
31	Makaron muszelka drobna 100 % durum	kg	45			
32	Makaron rurki 100 % durum	kg	45			
33	Makaron świderki 100 % durum	kg	25			
34	Mąka tortowa 1 kg	kg	140			
35	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	10			
36	Mus owocowy typu Kubaś 100 g	szt.	900			
37	Ocet 10% 0,5 litra	szt.	10			
38	Ocet jabłkowy 1 l	szt.	10			
39	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia (65 % kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, 28% kwasów tłuszczowych wielonienasyconych)	szt.	150			
40	Papryka mielona słodka 500 g	kg	3			
41	Pieprz mielony naturalny 500 g	kg	4			
42	Pieprz ziółowy 500 g	kg	4			
43	Płatki czekoladowe (500g)	szt.	5			
44	Płatki kukurydziane (500g)	szt.	10			
45	Płatki kukurydziane z miodem (500g)	szt.	5			
46	Płatki miodowe (500g)	szt.	5			
47	Ryż 1 kg	kg	70			
48	Sok 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących, bez konserwantów, pasteryzowany) 200 ml	szt.	1 000			
49	Sok 300 ml sok 100 % typu Kubaś , różne smaki	szt.	1 000			
50	Sól kamienna 1 kg	kg	50			
51	Sól drobna 1 kg	kg	50			
52	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt.	400			
53	Ziele angielskie 500 g	kg	2			
		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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data: 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 2
ZP-SP1-2710/02/2023

Część VI – Pieczywo

Lp	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Bułka drożdżowa z budyniem (80g)	szt.	900			
2	Bułka drożdżowa z dżemem (80g)	szt.	900			
3	Bułka drożdżowa z jabłkami (80g)	szt.	900			
4	Bułka grahamka (50g)	szt.	450			
5	Bułka zwykła (50g)	szt.	1 800			
6	Chleb baltonowski krojony (500g)	szt.	540			
7	Chleb pełnoziarnisty krojony (500g)	szt.	100			
8	Chleb razowy krojony (500g)	szt.	100			
9	Ciasto drożdżowe z owocami	kg	20			
10	Ciasto szarlotka	kg	20			
11	Cynamonka (80g)	szt.	500			
12	Pączek w pudrze	szt.	500			
13	Pieróg	szt.	40			
14	Rogalik drożdżowy z nadzieniem (80g)	szt.	500			
15	Rogalik francuski z nadzieniem (80g)	szt.	500			
16	Strucla z jabłkiem	szt.	60			
17	Strucla z serem	szt.	60			
		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 formularzu. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

Data:..... 2023 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy