

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	Botwina	kg	50			
3	Brzoskwinie	kg	50			
4	Buraki czerwone	kg	400			
5	Buraki czerwone młode	kg	130			
6	Cebula	kg	250			
7	Czosnek główka	szt	25			
8	Fasola	kg	85			
9	Groch łuskany	kg	20			
10	Gruszki – Konferencja	kg	250			
11	Jabłka duże – Kortland, Lobo, Champion, Ligol	kg	450			
12	Kalafior	szt	170			
13	Kapusta kwaszona	kg	360			
14	Kapusta młoda	szt	50			
15	Kapusta słodka do 3 kg	kg	36			
16	Kapusta słodka powyżej 3 kg	kg	450			
17	Kiwi – paleta	kg	130			
18	Koper – pęczek	szt	54			
19	Marchew	kg	900			
20	Marchew młoda	kg	30			
21	Natka pietruszki – pęczek	szt	36			
22	Nektarynki	kg	120			
23	Ogórki konserwowe – słoik 0,9 litra	szt	320			
24	Ogórki kwaszone	kg	81			
25	Ogórki zielone – szklarniowe długie	kg	170			
26	Papryka czerwona surowa	kg	20			
27	Pieczarka	kg	68			
28	Pietruszka korzeń	kg	160			
29	Podgrzybek suszony – 20 g	szt	140			
30	Pomarańcze	kg	370			
31	Pomidor	kg	40			
32	Por	kg	130			
33	Rzepa biała	kg	30			
34	Salata – główka	szt	320			
35	Seler korzeń	kg	140			
36	Seler naciowy	szt	20			
37	Szczypior – pęczek	szt	45			
38	Śliwka duża	kg	50			
39	Ziemniaki	kg	4 750			
40	Ziemniaki młode	kg	300			
		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:

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:.....2013 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	Boczek surowy gat. I	kg	10			
2	Boczek wędzony gat. I	kg	60			
3	Filet z kurczaka	kg	80			
4	Kiełbasa jałowcowa	kg	30			
5	Kiełbasa Krakowska	kg	30			
6	Kiełbasa Żywiecka	kg	20			
7	Kości wieprzowe schabowe	kg	100			
8	Łopátka wieprzowa gat. I	kg	45			
9	Kurczak	kg	160			
10	Podudzie z kurczaka	kg	150			
11	Schab b/k	kg	250			
12	Skrzydła z indyka	kg	200			
13	Smalec	kg	25			
14	Szynka wieprzowa b/k gat. I	kg	630			
		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 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:.....2013 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 5 do SIWZ
ZP-SP1-2710/01/2013

Pakiet III – Mrożonki i ryby

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Kartacze	kg	220			
2	Ryba (filet mrożony bez wody) <i>Miruna Nowozelandzka</i> bez skóry Gat. I	kg	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:.....2013 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWYZałącznik nr 5 do SIWZ
ZP-SP1-2710/01/2013**Pakiet IV – Nabiał**

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Jogurt pitny smakowy 300 g	szt	4 000			
2	Masło bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych 200 g	kg	75			
3	Mleko UHT 2% - 1 litr	litr	50			
4	Ser biały półtłusty 1 kg	kg	100			
5	Ser <i>Edamski</i> 1 kg	kg	72			
6	Serek homogenizowany 240 g	szt	2 000			
7	Śmietana 12 % 0,2 l	litr	250			
8	Śmietana 18 % 0,2 l	litr	50			
9	Śmietana 22 % 0,2 l	litr	10			
10	Śmietana 30 % 0,2 l	litr	50			
11	Śmietanka UHT 18 %	litr	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:.....2013 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 5 do SIWZ

ZP-SP1-2710/01/2013

Pakiet V – Pieczywo

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Bułka 60 g	szt	1 400			
2	Pączek	szt	450			
		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:.....2013 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 5 do SIWZ
ZP-SP1-2710/01/2013

Pakiet VI – Przetwory mączne, przyprawy i inne

L.p	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	% VAT
1	Barszcz biały 40 g	szt	65			
2	Bułka tarta 500 g	kg	40			
3	Cukier 1 kg	kg	150			
4	Cukier wanilinowy 32 g	szt	100			
5	Czosnek granulowany 500 g	szt	3			
6	Deser mączny 150 g	szt	1 200			
7	Deser owocowy 175 g	szt	500			
8	Jaja kurze klasa A	szt	400			
9	Jogurt 200 g	szt	500			
10	Kasza jęczmienna drobna 0,5 kg	kg	50			
11	Kasza jęczmienna średnia 0,5 kg	kg	50			
12	Koncentrat pomidowy bez konserwantów 30% 200 g	szt	200			
13	Koncentrat pomidowy ziołowy bez konserwantów 200 g	szt	100			
14	Kompot 1 l	szt	400			
15	Kwasek cytrynowy 20 g	szt	50			
16	Liść laurowy 0,5 kg	kg	2			
17	Majeranek 20 g	szt	30			
18	Majonez typu <i>Napoleoński</i> 260 g	szt	50			
19	Makaron 4 - jajeczny nitka typu <i>Goliard</i> – 1 kg	kg	80			
20	Makaron 4 - jajeczny wstążka średnia typu <i>Goliard</i> – 1 kg	kg	80			
21	Makaron 4 - jajeczny świderki – 1 kg	kg	380			
22	Margaryna typu <i>Kasia</i> 250 g	szt	50			
23	Mąka tortowa 1 kg	kg	126			
24	Musztarda kremowa 180 g	szt	8			
25	Musztarda stołowa 180 g	szt	8			
26	Oceć 10% 0,5 litra	szt	30			
27	Olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia – 1 litr	litr	144			
28	Papryka mielona słodka 500 g	szt	4			
29	Pieprz mielony naturalny 500 g	szt	6			
30	Pieprz ziołowy 500 g	szt	4			
31	Przyprawa <i>Magi Oryginalna</i> 200 g	szt	50			
32	Przyprawa <i>Vegeta</i> 200 g	szt	80			
33	Przyprawa do bigosu 500 g	szt	2			
34	Przyprawa do kurczaka 500g	szt	4			
35	Przyprawa do ryb 500 g	szt	2			
36	Przyprawa do kurczaka typu <i>Knorr</i> 25 g	szt	30			
37	Przyprawa do mięsa typu <i>Knorr</i> 75 g	szt	30			
38	Przyprawa <i>Bazyli</i> typu <i>Prymat</i> 10 g	szt	15			
39	Przyprawa Curry typu <i>Prymat</i> 25 g	szt	50			
40	Przyprawa <i>Oregano</i> typu <i>Prymat</i> 10 g	szt	15			
41	Przyprawa <i>Ziarenko smaku</i> 200 g	szt	80			
42	Ryż 1 kg	kg	70			
43	Soczek z warzyw i owoców bez konserwantów 300 ml	szt	2 300			
44	Sok owocowy 100 % w kartoniku 200 ml	szt	2 300			
45	Sól 1 kg	kg	100			
46	Sól ziołowa 30 g	szt	30			
47	Ziele angielskie 500 g	szt	4			
48	Żurek śląski w proszku 40 g	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 SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

data:.....2013 r.

pieczęć i podpis Wykonawcy