

Załącznik nr 2- Formularz asortymentowo-cenowy									
nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25									
Pakiet nr 1 - Warzywa i owoce świeże									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu Nazwa producenta	VAT %	Cena 1kg/ op./pęczka/szt. netto pln	Cena 1 kg/ op./pęczka/szt. brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	Arbuz	kg	300						
2	Bakłażan	kg	10						
3	Banan	kg	3000						
4	Botwinka, w pęczkach od 0,3 kg do 0,5 kg	pęczek	50						
5	Brzoskwinie	kg	50						
6	Buraki obrane, pakowane próżniowo. Opakowanie 2 - 5 kg	kg	1500						
7	Cebula obrana, pakowana próżniowo. Opakowanie 2 - 5 kg,	kg	800						
8	Cukinia	kg	1000						
9	Cytryny	kg	200						
10	Czosnek	kg	25						
11	Dynia	kg	250						
12	Gruszeki	kg	500						
13	Jabłka	kg	2500						
14	Kalaflor (sztuka ok. 1kg)	szt.	30						
15	Kalarepa (sztuka ok. 0,5kg)	szt.	30						
16	Kapusta biała	kg	800						
17	Kapusta czerwona	kg	700						
18	Kapusta kiszona	kg	700						
19	Kapusta pekińska (sztuka ok. 0,5kg)	szt.	50						
20	Kapusta wczesna (sztuka ok. 0,5kg)	szt.	50						
21	Kapusta włoska	kg	10						
22	Koperek, w pęczkach od 0,3 do 0,5kg	pęczek	6000						
23	Mandarynka	kg	350						
24	Marchew obrana, pakowana próżniowo. Opakowanie 2 - 5 kg	kg	1300						
25	Marchew młoda, w pęczkach ok. 0,5kg	pęczek	10						
26	Natka pietruszki, w pęczkach od 0,3 do 0,5kg	pęczek	6500						
27	Nektarynki	kg	100						
28	Ogórek kiszony	kg	600						
29	Ogórek małosolny	kg	100						
30	Ogórek zielony	kg	2000						
31	Papryka	kg	500						
32	Pieczarki	kg	500						
33	Pietruszka obrana, pakowana próżniowo. Opakowanie 2 - 5 kg	kg	350						
34	Pomidory	kg	3000						
35	Por (sztuka ok. 100 - 200g)	szt.	50						
36	Rzodkiewki, w pęczkach ok. 200g	pęczek	4000						
37	Salata lodowa (sztuka ok. 250 - 300 g)	szt.	5						
38	Salata masłowa (sztuka ok. 150 - 250g)	szt.	600						
39	Seler obrany, pakowany próżniowo. Opakowanie 2 - 5 kg	kg	1000						
40	Pomidor koktajlowy (opakowaniach 0,5 kg)	opakowanie	2						
41	Szczypiorek, w pęczkach od 0,3 do 0,5 kg	pęczek	500						
42	Szparagi zielone, w pęczkach ok. 0,5kg	pęczek	10						
43	Śliwki	kg	200						
44	Truskawki	kg	20						
45	Winogrono	kg	90						
46	Wiśnie	kg	10						
47	Ziemniaki obrane, pakowane próżniowo. Opakowanie 4 - 6 kg,	kg	15000						
48	Kiwi	szt.	700						
49	Melon (sztuka od 1200 do 1300 g)	szt.	200						
50	Rozponka myta, osuszana (opakowanie 100 g)	opakowanie	300						
51	Kielki rzodkiewki (pojemnik 250g)	opakowanie	100						
SUMA									

Uwaga: Dostarczane produkty będą miały minimalny okres przydatności do spożycia :

- dla warzyw i owoców świeżych - 4 dni,
- dla warzyw kwaszonych - 7dni,
- dla warzyw obieranych - 4 - 5 dni.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania warzyw i owoców w miarę jednolitej wielkości.

Opakowania powinny:

- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy						Nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25			
Pakiet nr 2 - Artykuły sypkie									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg/op. netto pln	Cena 1 kg/op. brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	Cukier bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	450						
2	Cukier puder bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	10						
3	Cukier kostka bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	70						
4	Kasza gryczana bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	270						
5	Kasza jęczmienna bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	500						
6	Kasza manna bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	150						
7	Makaron świdelek. Makaron jajeczny żółty lub kremowy bez żadnych płamek i przebarwień, odporny na złamanie.	kg	170						
8	Makaron nitka Makaron żółty lub kremowy bez żadnych płamek i przebarwień, odporny na złamanie.	kg	200						
9	Mąka pszenna bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	900						
10	Mąka ziemniaczana bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	20						
11	Płatki jęczmienne bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	20						
12	Płatki kukurydżane bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	50						
13	Płatki owsiane bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	50						
14	Ryż dziki bez zanieczyszczeń i obcych zapachów (zawartość ryżu dzikiego 30%, ryżu parabolicznego 70%)	kg	230						
15	Ryż długozłamiasty bez zanieczyszczeń i obcych zapachów	kg	550						
16	Sucharki (w opakowaniu 250-300g)	opakowanie	160						
17	Wafle ryżowe bezglutenowe (w opakowaniu od 100 do 150 g.)	opakowanie	100						
18	Makaron różny Makaron pełnoziarnisty bez żadnych płamek i przebarwień. Odporność na złamanie. Makaron wykonany z mąki razowej o dużej zawartości witamin i minerałów.	kg	150						
19	Chleb bezglutenowy Opakowanie 250g. Chleb bezglutenowy, bez młeka i jaj.	opakowanie	300						
20	Płatki owsiane bezglutenowe Opakowanie 1 kg. Certyfikowane płatki bezglutenowe z oznaczeniem: produkt bezglutenowy bez dopisku na opakowaniu "może zawierać śladowe ilości glutenu, na terenie zakładu stosowany jest gluten/pszenica, nie zawiera pszenicy"	kg	10						
21	Kakao	kg	25						
SUMA									

Opakowania powinny:

- być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od wad, uszkodzeń żywych i martwych oraz obcych zapachów;
- być czysto i oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informacje o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażona w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającej identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim;
- posiadać etykiety z terminem ważności, informację o dodatkach wartościowych obcych oraz posiadanych atestach laboratoryjnych (ewentualnie dane dotyczące zawartości metali ciężkich oraz obecności pestycydów).

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy									
nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25									
Pakiet nr 3 - Przyprawy									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg/lop./szt. netto pin	Cena 1 kg/lop./szt. brutto pin	Wartość netto pin	Wartość brutto pin
1	Majonez, opakowanie gastronomiczne 3 kg	opakowanie	10						
2	Mustarda, opakowanie gastronomiczne 1 kg	opakowanie	40						
3	Przyprawa wierzynowa typu jarytka w proszku, opakowanie gastronomiczne 1 kg	opakowanie	90						
4	Rosół drobiowy	kg	70						
5	Śól drobna, bez zanieczyszczeń	kg	450						
6	Przyprawa do drobiu	kg	20						
7	Przypraw do mięsa wieprzowego	kg	35						
8	Przyprawa do ryb	kg	10						
9	Przez ciemny naturalny miódony, opakowanie gastronomiczne 1 kg	opakowanie	8						
10	Ziele angielskie opakowanie od 100 - 200 g)	opakowanie	2						
11	Dziet spirytusowy 10% (szklaka 0.5 ltra)	szt.	200						
12	Lisc laurowy (opakowanie od 100 - 200 g)	kg	1						
13	Galaretka owocowa (opakowanie gastronomiczne 1 kg)	kg	80						
14	Kwaszek cytrynowy (opakowanie gastronomiczne 1 kg)	kg	25						
15	Zielutyna spodyczca (opakowanie gastronomiczne 1 kg)	opakowanie	25						
16	Majonarek (opakowanie gastronomiczne 1 kg)	opakowanie	8						
17	Kawa zbozowa rozpuszczalna W salkach: jeczmiel, zyto, cykuta, prafina (zobda 78%) Opakowanie gastronomiczne 1 kg Opakowanie gastronomiczne min. 1 kg	opakowanie	160						
18	Herbata drogowana zayika (opakowanie 100 szt.saszetek)	opakowanie	550						
19	Ketchup W salkach minimum 150g pomidoru na 100 g produktu. Opakowanie gastronomiczne 1 kg	opakowanie	50						
20	Kawa zbozowa nieprzeczona. W jednym opakowaniu 20 szt. saszetek, saszetka o wadze ok. 0,005kg.	saszetek	4000						
21	Papryka czerwona siodka Opakowanie 20g.	opakowanie	200						
22	Salta muskatobowa Opakowanie 20g.	opakowanie	50						
23	Papryka czerwona palta Opakowanie 20g.	opakowanie	50						
24	Solonecznik lukany Opakowanie 1 kg	kg	50						
25	Slanie liscane Opakowanie 1 kg	kg	30						
26	Papryka czerwona siodka wędzona Opakowanie 20g.	opakowanie	150						
SUMA									

Opakowania

Sprytuz:

- byc czytelnie oznakowane zgodnie z obowiazujacymi przepisami;
- zawierac informacje o nazwie produktu;
- zawartosc netto wyrazona w jednostkach masy;
- poiadac nazwy i adres producenta;
- poiadac oznaczenie partii produktu;
- umozliwiajac identyfikacje artykułu;
- poiadac etykiety z informacja w jezyku polskim.

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy									
nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25									
Pakiet nr 4 - Pieczywo									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 szt. netto pln	Cena 1 szt. brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	<b>Chleb bałtonowski</b> Pieczywo krojone ok. 650g - 1000g świeże, dobrze wyrośnięte i wypieczone, nie pogniecione, nie kruszące się. Skóra ściśle połączona z miękiszem. Mięksiz bez śladów pleśni. Chleb wyprodukowany bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	5300						
2	<b>Kawiorok (chleb pszenny)</b> Pieczywo krojone ok. 350g. Dobrze wyrośnięte i wypieczone. Skórka gładka barwy złocistej ściśle połączona z miękiszem. Mięksiz elastyczny, gąbczasty, suchy w dotyku. Chleb nie pognieciony, nie pokruszony. Chleb wyprodukowany bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	6500						
3	<b>Chleb graham</b> Pieczywo krojone ok. 350 - 500g pieczony w formie prostokątnej. Skórka chrupowata barwy brązowej, ściśle związana z miękiszem. Mięksiz elastyczny o dobrej krajalności, nie pokruszony. Chleb wyprodukowany bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	15000						
4	<b>Bulka grahamka</b> 50-60g. skórka gładka barwy beżowej, połączona z miękiszem. Mięksiz średnio porowaty, elastyczny o dobrej krajalności. Bulka wyprodukowana bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	2000						
5	<b>Bulka drobna tradycyjna</b> 50g. mięksiz elastyczny, gąbczasty, suchy w dotyku, równomiernie zabarwiony. Bulka wyprodukowana bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	6000						
6	<b>Rogal maślany bez maku</b> 100g. dobrze wyrośnięty i wypieczony, mięksiz elastyczny nie pognieciony. Rogal wyprodukowany bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy).	szt.	5000						
7	<b>Babka piskowa</b> 1 kg. wyrob z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku cytrynowym lub waniliowym, oprószony cukrem pudrem	kg	6						
8	<b>Bulka tarta</b> Opakowanie 500g - 1kg. Czysta, bez obcych zapachów. Bulka wyprodukowana bez zastosowania środków spulchniających (tzw. polepszaczy) na żadnym z etapów produkcji.	kg	50						
SUMA									

UWAGA: Do każdego rodzaju pieczywa muszą być dołączone etykiety z informacją o ich składzie, dodanych substancjach obcych (bez dodatku cukru, karmelu), posiadanych atestach jakościowych i terminie ważności.

Opakowania powinny:  
- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;  
- zawierać informację o nazwie produktu;  
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;  
- posiadać nazwę i adres producenta;  
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającej identyfikację artykułu;  
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy						nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25			
Pakiet nr 5 - Jaja kurze									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 szt. netto pln	Cena 1 szt. brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	Jaja kurze L Jaja świeże klasa A (63g-73g), w skorupkach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Pozyskiwane z ferm będących pod nadzorem weterynaryjnym. Skorupka czysta, nieuszkodzona, niemyta. Komora powietrzna nieruchoma. Białko gęste, przejrzyste, bez ciał obcych. Żółtko słabo ruchliwe, położone centralnie, bez ciał obcych. Tarcza zarodkowa niewidoczna. Jeden raz na kwartał świadectwo stwierdzające wykonanie badań na obecność salmonelli. Jaja świetlone.	szt.	30000						
SUMA									

**Dokumenty wymagane przy dostawach jaj:**

- handlowy dokument identyfikacyjny – każda dostawa;
- zaświadczenie weterynaryjne;
- atest jakościowy – przy każdej dostawie (atesty jakościowe muszą posiadać pieczętę firmową i podpis osoby upoważnionej do ich wystawienia); Na dokumencie pn. atest jakościowy powinny znajdować się następujące informacje:
  - klasa jaj
  - klasa wagowa
  - czy zakład jest zakwalifikowany do prowadzenia sprzedaży jaj na rynku krajowym i Unii Europejskiej
  - rodzaj opakowań
  - producent
  - data przydatności do spożycia.
- badania na obecność Salmonelli (1 raz na kwartał).

**Na etykiecie informacyjnej obowiązkowo:**

- nazwa i adres producenta;
- ilość sztuk;
- klasa jakości;
- klasyfikacja wagowa;
- data przydatności do spożycia;
- warunki przechowywania.

**Opakowania powinny:**

- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy						nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25			
Pakiet 6 - Warzywa i owoce mrożone									
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto pln	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	Fasolka szparagowa żółta cała, luz	kg	200	Fasola szparagowa żółta 2,5kg Admat	5,00%	5,81	6,10	1162,00	1220,10
2	Fasolka szparagowa zielona cała, luz	kg	400	Fasola szparagowa zielona 2,5kg Admat	5,00%	4,86	5,11	1944,00	2041,20
3	Kalafior, luz	kg	200	Kalafior 2,5kg Admat	5,00%	6,23	6,55	1246,00	1308,30
4	Mieszanka warzywna 7 skl., z równą ilością poszczególnych składników, luz	kg	180	Mieszanka 7 skład. 2,5kg Admat	5,00%	4,86	5,11	874,80	918,54
5	Marchew kostka, luz	kg	900	Marchew kostka 2,5kg Admat	5,00%	3,70	3,89	3330,00	3496,50
6	Malina, cały owoc, luz	kg	250	Malina 2,5kg Admat	5,00%	18,48	19,41	4620,00	4851,00
7	Szpinak liściasty, luz	kg	1000	Szpinak 2,5kg Admat liść	5,00%	6,23	6,55	6230,00	6541,50
8	Truskawka, cały owoc, luz	kg	500	Truskawka FF 2,5KG		8,64	9,08	4320,00	4536,00
9	Włoszczyzna mieszanka 3 skl.,(w kostce: marchew, seler, pietruszka), z równą ilością poszczególnych składników, luz	kg	1700	FF Włoszczyzna 3 skl	5,00%	4,33	4,55	7361,00	7729,05
10	Groszek zielony, luz	kg	20	Groszek zielony 2,5kg Admat	5,00%	5,81	6,10	116,20	122,01
11	Brokuły, luz	kg	1500	Brokuł 2,5kg Admat	5,00%	6,66	7,00	9990,00	10489,50
12	Barszcz ukraiński, luz	kg	50	Barszcz ukraiński 2,5kg Admat	5,00%	4,44	4,67	222,00	233,10
13	Śliwka, luz	kg	10	Sliwka 2,5kg Admat	5,00%	6,34	6,66	63,40	66,57
14	Mango, luz	kg	250	Mango 1kg	5,00%	13,60	14,28	3400,00	3570,00
15	Brukselka, luz	kg	100	Brukselka 2,5kg Admat	5,00%	7,08	7,44	708,00	743,40
SUMA								45587,40	47866,77

**Opakowania powinny:**

- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.







Pakiet nr 9 - Ryby i przetwory rybne

Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	<b>Filet rybny z dorsza b/s mrożony</b> Filet mrożony pojedynczo bez skóry. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku. Zapach właściwy dla ryb mrożonych. Dopuszczalna zawartość glazury nie może przekraczać 5%. Filet w zwartej formie bez uszkodzeń. Gramatura filetów od 225 g do 450 g.	kg	1000						
2	<b>Śledź a la Matias</b> Płaty w zalewie solankowej o barwie jasnej, strukturze zwartej bez obcych zapachów. Zapach charakterystyczny dla danego produktu.	kg	35						
3	<b>Filet świeży z karpia</b> Filet świeży ze skórą, waga od 300 g do 400 g. Zapach, smak i barwa charakterystyczna dla gatunku. Bez uszkodzeń w zwartej formie.	kg	15						
SUMA									

## Opakowania powinny:

- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającej identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim;
- posiadać informację odnośnie przechowywania produktu;
- posiadać datę załadowania do transportu oraz datę przydatności do spożycia.

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy								nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25		
Pakiet 10 - <u>Drób</u>										
Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto pln	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln	
1	<b>Filet z kurczaka świeży</b> Element tuszki kurczęcej, obejmujący mięsień piersiowo-powierzchniowy, bez przylegającej skóry. Bez uszkodzeń, w zwartej formie.	kg	800							
2	<b>Kurczak świeży</b> Mała zawartość tłuszczu, wolny od obcych zapachów oraz zapachu nieświeżego produktu. Bez uszkodzeń.	kg	190							
3	<b>Mięso drobne z indyka</b> Mięso piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien. Prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń oraz bez zanieczyszczeń obcych.	kg	350							
4	<b>Ćwiartki z kurczaka</b> Mięso bez uszkodzeń i rozerwań, wolne od obcych zapachów. Waga do 250 g.	kg	1500							
5	<b>Porcje rosolowe</b> Produkt wolny od obcych zapachów. Bez zapachu nieświeżego mięsa. Kądlub z kurczaka bez obcych zapachów, przebarwień, bez zapachu nieświeżego mięsa.	kg	1000							
6	<b>Wątróbka drobiowa</b> Zwarta, świeża o jednolitym i błyszczącym kolorze, bez przebarwień i plam oraz o neutralnym zapachu.	kg	80							
SUMA										

Opakowania powinny:

- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiającą identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.

