**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**1. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 1 tabela nr 1**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH – ASORTYMENT W DNIU DOSTAWY POSIADA JESZCZE CO NAJMNIEJ 7- DNIOWY TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA / DATĘ MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| **1** | Mleko UHT 2% tłuszczu o przedłużonym terminie , karton 1 l | litr | 10000 |  |  |  |  |  |
| **2** | Mleko bez laktozy UHT 2% tłuszczu, o przedłużonym terminie ważności, karton 1l | litr | 500 |  |  |  |  |  |
| **3** | Śmietana 18% tłuszczu, ( bez stabilizatorów, nie UHT)) pojemnik 400ml | op | 700 |  |  |  |  |  |
| **4** | Śmietanka 30% tłuszczu –opakowanie 400 ml | op | 80 |  |  |  |  |  |
| **5** | Miks śmietankowy do smarowania 67 % tłuszczu ( zawartość tłuszczu mlecznego minimum 52%, tłuszcz roślinny 15%) | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| **6** | Masło extra tłuszcz mleczny 82%, opakowanie 200 g | kg | 320 |  |  |  |  |  |
| **7** | Ser świeży twarogowy półtłusty, w pergaminie, gładki w przekroju, zwarty waga ok. 1 kg | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| **8** | Twaróg półtłusty trzykrotnie mielony , wiaderko 1 Kg, zawartość tłuszczu minimum 6,5% | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| **9** | Ser żółty Morski, Gouda, Edamski w bloku zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **10** | Ser żółty salami w bloku z dodatkami lub bez, zawartość tłuszczu nie mniej niż 36% tłuszczu | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **11** | Ser żółty wędzony zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **12** | Serek twarogowo - śmietankowy typu „ kiri” kwadratowy 100g | op | 800 |  |  |  |  |  |
| **13** | Serek topiony trójkąty , różne smaki , opakowanie 200 g | op | 80 |  |  |  |  |  |
| **14** | Serek topiony, prostokątny różne smaki ( z szynką, salami, gouda, masdamer) op 100 g | op | 1000 |  |  |  |  |  |
| **15** | Serek o smaku waniliowym , waga opakowania 200g; skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat, kultury bakterii mlekowej | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |
| **16** | Serek naturalny waga 200g; skład mleko, śmietanka, białka mleka, kultury bakterii mlekowej | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **17** | Serek wiejski ziarnisty waga opakowania 200 g Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka, sól, białka mleka | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| **18** | Serek wiejski z owocami (truskawka, jagoda, malina, żurawina, miód) waga opakowania 150 g Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka, wsad owocowy | szt | 700 |  |  |  |  |  |
| **19** | Serek kanapkowy do smarowania różne smaki waga opakowania120g. Skład: ser twarogowy, śmietanka, sól, wsad smakowy | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| **20** | Jogurt naturalny opakowanie 1 kg. Skład mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych | litr | 1200 |  |  |  |  |  |
| **21** | Jogurt naturalny , gęsty , kremowy „ typu greckiego op. 1 kg Skład mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych | litr | 700 |  |  |  |  |  |
| **22** | Jogurt owocowy kubek 150g, różne smaki: wiśniowy, owoce leśne, truskawkowy itp.. | szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| **23** | Jogurt naturalny skład: mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, bakteryjne kultury startowe opakowanie do 0,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **24** | Kefir naturalny opak. 400 g Skład : mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| **25** | Serek śmietankowy naturalny opakowanie 150g (skład serek śmietankowy, czyste kultury bakterii i drożdży kefirowych) | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| **26** | Mleko zsiadłe op. 500 g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| **27** | Maślanka nat. 1 l | litr | 100 |  |  |  |  |  |
| **28** | Kefir bez laktozy op. 400 g Skład mleko pasteryzowane, enzym laktoza, żywe kultury bakterii | op | 80 |  |  |  |  |  |
| **29** | Kefir naturalny op. 900 g Skład mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych | op. | 50 |  |  |  |  |  |
| **30** | jogurt naturalny kubek 150 g. skład mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych | szt | 190 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**2. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 2 tabela nr 2**

**DOSTAWA MIĘSA, WĘDLIN, DROBIU I PODROBÓW**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Wołowe bez kości extra kl.I świeże, bez obcych zapachów, jędrne | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Wołowe z kością na rosół – szponder**, świeże bez obcych zapachów, jędrne z nielicznym i przerostami tłuszczu; barwa czerwona; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Schab wieprzowy środkowy bez kości -** bez osłonki tłuszczowej, świeży, bez obcych zapachów; o barwie lekko różowej, tkance jednolitej, soczystej; | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Schab wieprzowy karkowy bez kości -** bez osłonki tłuszczowej, świeży, bez obcych zapachów; o barwie jasnoróżowej , jędrny; | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Łopatka wieprzowa bez kości -** kl. I , świeża bez obcych zapachów, o barwie jasno-różowej; | Kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Szynka wieprzowa bez kości -** kl. I świeża, bez obcych zapachów, warstwy tłuszczu i przerostów; o barwie jasno-różowej; jędrna | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Boczek wieprzowy surowy** bez żeberek kl. I, świeży, bez obcych zapachów; | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Żeberka wieprzowe-** paski, klasa I, paski ekstra z powłoką mięsa od 1 cm do 1,5 cm, szerokość od 4-5 cm, świeże, bez obcych zapachów; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Kości schabowe kl. I** – świeże bez obcych zapachów; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Golonka Przednia -**  kl. I czysta, bez przekrwień; nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej; zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Nogi Wieprzowe przednie krótkie -** kl. I świeże, bez obcych zapachów, pozbawione racic, skóra lekko różowa pozbawiona szczeciny; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Polędwiczki Wieprzowe** kl. I mięso soczyste i kruche, ze stosunkowo małą ilością tłuszczu o ciemnoróżowej barwie; | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Wołowina** II kl. odtłuszczona, na gulasz świeże bez obcych zapachów; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kości schabowe wędzone świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Wieprzowina** klasa II 50/50, bez kości świeże bez obcych zapachów; | Kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Flaki wołowe** | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Filet z piersi z kurczaka kości i chrząstek bez świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 390 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Filet z piersi z indyka świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Udziec z indyka bez kości świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Udziec z kurczaka – bioderko/ udo świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Pałka z kurczaka/ podudzie świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Ćwiartka z kurczaka świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Wątróbka drobiowa z kurczaka** | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Porcje rosołowe z kurczaka ( korpus ze skrzydłami ) świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Skrzydła z indyka surowe świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Filet z kurczaka wędzony** zawartość mięsa min. 80% | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Indyk faszerowany z koperkiem,** skład mięso z indyka min. 40% | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Kurczak w galarecie**/ z warzywami Skład:mięso z kurczaka min. 36% warzywa w zmiennych proporcjach min 13% | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Parówki z szynki**. Zawartość mięsa 90% **waga 1 szt 50-60 g** | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Szynka wędzona parzona**. Zawartość mięsa min. 90 % | Kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Schab karkowy pieczony** na szaro w przyprawach (nie peklowany) | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 32 | **Schab środkowy pieczony** na szaro w przyprawach (nie peklowany) zawartość mięsa 70-80% | Kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 33 | **Kiełbaski frankfurterki** zawartość mięsa min. 70% **waga 1szt 50-60g** | Kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 34 | **Parówkowa/ serdelkowa** z szynki zawartość mięsa min. 80% **waga 1 szt 100-110g** | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 35 | **Kiełbasa biała żurkowa** z majerankiem- surowa zawartość mięsa min. 80% | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 36 | **Kaszanka -**1 szt**.** od 100 do 120 gram  wyrób podrobowy parzony; średnio rozdrobniony w naturalnej osłonie; skład: woda, mięso wieprzowe (min. 20%), wątroba wieprzowa (min. 14%), kasza gryczana, tłuszcz wieprzowy; dodatkowo może zawierać: skórki wieprzowe, skrobia ziemniaczana modyfikowana, krew wieprzowa, pieprz, susz cebulowy, cukier, glukoza, białko pszenne, pieprz, majeranek; | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 37 | **Pasztet –**drobiowy, pieczony, mięso z kurcząt ok. 35%, mięso wieprzowe ok. 14%, tłuszcz wieprzowy 7%, zapach charakterystyczny dla danego gatunku z niską zawartością tłuszczu i soli; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcy; | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 38 | **Salceson –**wyrób podrobowy parzony; skład mięso wieprzowe (min. 56%), woda, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, sól, cukier, ekstrakty przypraw i aromaty, pieprz, czosnek; dodatkowo może zawierać: podroby wieprzowe, białko pszenne, żelatynę wieprzową spożywczą, przeciwutleniacze, substancje stabilizujące, substancje zagęszczające, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku i zapachu, substancje konserwujące | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 39 | **Pasztet z żurawiną pieczony**, mięso z kurcząt ok. 35%, mięso wieprzowe ok. 14%, tłuszcz wieprzowy 7%, zapach charakterystyczny dla danego gatunku z niską zawartością tłuszczu i soli; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcy; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 40 | **Baleron wieprzowy gotowany-**  mięso wieprzowe 68%-80%, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 41 | **Ogonówka –** mięso wieprzowe ok. 90%, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niska zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 42 | **Polędwica sopocka**- polędwica wysokowydajna, mięso wieprzowe minimum 68%, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 43 | **Szynka gotowana –** mięso wieprzowe minimum 80%; wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, w osłonce celulozowej i siatce elastycznej. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki wędzonej, parzonej, kształt regularnie owalny, konsystencja soczysta; | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 44 | **Szynka Śniadaniowa** konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku; mięso wieprzowe min. 67% | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 45 | **Szynka konserwowa-** mięso wieprzowe minimum 70% ;  produkt wieprzowy, blokowy, grubo rozdrobniony, parzony;  z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych ; | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 46 | **Krakowska -** kiełbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona; skład: mięso wieprzowe (min. 82%) lub mięso wieprzowe (min. 80%) i mięso wołowe (24%), w osłonce białkowej o średnicy 65mm, obustronnie klipsowana barwa brązowa lub wiśniowa (osłonka faser); smak i zapach słono-dymny, wyczuwalny smak i zapach kolendry; | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 47 | **Żywiecka** wieprzowo - wołowa, mięso wołowe 18%, mięso wieprzowe 78%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce białkowej o średnicy 55mm, obustronnie klipsowana, z dodatkiem naturalnych przypraw; | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 48 | **Przysmak w galarecie -** wyrób z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, z delikatną galaretką pod osłonką | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 49 | **Rawska -** kiełbasa wieprzowa, (mięso wieprzowe 59%), grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej barierowej o średnicy 73 mm koloru beżowego, obustronnie klipsowana; | Kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 50 | **Szynkówka –** kiełbasa wieprzowo- drobiowa, grubo rozdrabniana, wędzona, parzona, o zawartości białka nie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 25%, w osłonce białkowej; barwa brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas wędzonych, wyczuwalny smak i zapach kminku; | Kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 51 | **Dębicka -**kiełbasa drobiowo- wieprzowa z dodatkiem naturalnych przypraw, poddana wędzeniu i parzeniu w osłonce celulozowej; skład: mięso wieprzowe klasy I ,II (50-60%) mięso drobiowe (30-40%); | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 52 | **Polędwica z warzywami -**  wyrób z homogenizowanego mięsa wieprzowego i drobiowego( 27%) z dodatkiem warzyw konserwowych i przypraw, w osłonce barierowej, parzony. | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 53 | **Kiełbasa śląska** Kiełbasa średnio rozdrobniona. 100 g kiełbasy wyprodukowano ze 104 g mięsa; wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych; powierzchnia lekko pomarszczona, barwa złocista; **waga 1 szt. 100-110g** | Kg | 190 |  |  |  |  |  |
| 54 | **Kiełbasa biała** - kiełbasa biała parzona-z średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (90%)- wołowa(10%), niewędzona, parzona w naturalnych osłonkach wieprzowych;  **waga 1 szt. 100-110g** | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 55 | **Kabanosy -** kiełbasa średnio zmielona, parzona,mocno wędzona, mięso wieprzowe 87%, koloru brązowo złotego, pętka cienkie: | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 56 | **Salami –** kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, dojrzewająca, w osłonce niejadalnej; 100 g produktu uzyskano z 115 g mięsa wieprzowego, 4 g tłuszczu wieprzowego; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 57 | **Boczek wędzony** – boczek wieprzowy(96%) bez żeberek, wędzony, parzony o tradycyjnym wyglądzie oraz smaku barwy ciemnozłotej, smak i zapach wędzenia; | Kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 58 | **Schab w majeranku -**  wędzonka parzona; skład: schab wieprzowy (min. 71%); | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 59 | **Polędwica łososiowa -**  Schab wędzony surowy; skład: mięso wieprzowe (min. 74%); | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 60 | **Szynka z indyka** gotowana- skład: pierś indycza kl I 85-87% a mięso z indyka 5-8% | Kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 61 | **Polędwica drobiowa** - wędzona lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej. Skład: mięso z piersi kurcząt 84-86%, | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 62 | **Schab drobiowy -**  wyrób z mięsa drobiowego pokryty cienką warstwą majeranku; filet z piersi drobiu 58%; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 63 | **Szynka drobiowa** skład mięso z indyka43-48%, wyrób otrzymany z całej lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, wędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, w formie batonu o średnicy od 10 do 13cm i długości od 50 do 60 cm; zawartość białka, nie mniej niż 18%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%; | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 64 | **Filet z indyka wędzony** - wyrób z piersi indyczej peklowany poddany wędzeniu i parzeniu zawartość mięsa min 90% | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Korpus / porcje rosołowe z kaczki bez świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 66 | **Gęś ze śliwką –** wyrób z mięsa z gęsi, zmielony z podrobami drobiowym; Dodana śliwka wędzona; | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 67 | **Wątroba wieprzowa- surowa bez świeże bez obcych zapachów;** | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 68 | **Łopatka wieprzowa pieczona „ na szaro”**zawartość mięsa min 60-70% | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 69 | **Kacze udka – surowe** kl. I, świeży, bez obcych zapachów **bez świeże bez obcych zapachów;** | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 70 | **Schab pieczony na szaro ze śliwką/morelą** min. Mięsa min 80% | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 71 | **Kiełbaski białe parzone** zawartość mięsa min 80% waga 1 szt 50-60 g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis ……………………………**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**3. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 3 tabela nr 3**

**DOSTAWA PRODUKTÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH -towar gatunek I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Cukier wanilinowy 32 g-36 g | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 2 | Cukier biały | kg | 1400 |  |  |  |  |  |
| 3 | Cukier puder | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 4 | Miód naturalny op. 1,2 kg | szt. | 24 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kakao naturalne op. 150 g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 6 | Makaron razowy – rożne formy | kg | 36 |  |  |  |  |  |
| 7 | Makaron wysokogatunkowy typu Lubella - różne formy | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 8 | Makaron jajeczny - zacierka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9 | Makaron jajeczny – różne formy | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 10 | Sól ziołowa 20g | op. | 60 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kawa zbożowa op.150g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 12 | Herbata czarna w torebkach  op. 40 szt. | op. | 1600 |  |  |  |  |  |
| 13 | Herbata ziołowa - mięta , melisa op. 20 szt. | op. | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | Przyprawa warzywna w płynie 500ml | op. | 24 |  |  |  |  |  |
| 15 | Przyprawa warzywna do potraw  250 g | op. | 120 |  |  |  |  |  |
| 16 | Ocet jabłkowy | litr | 50 |  |  |  |  |  |
| 17 | Kwasek cytrynowy op. 20 g | op. | 200 |  |  |  |  |  |
| 18 | Ketchup łagodny opakowanie 500 g | op | 120 |  |  |  |  |  |
| 19 | Musztarda opakowanie 200 g | op. | 120 |  |  |  |  |  |
| 20 | Majonez op 400ml | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 21 | Czosnek granulowany opakowanie  DUŻY PET | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 22 | Majeranek opakowanie  DUŻY PET | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 23 | Ziele angielskie opakowanie  DUŻY PET | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 24 | Liść laurowy opakowanie DUŻY PET | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 25 | Cynamon mielony opakowanie DUZY PET | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 26 | Papryka słodka opakowanie DUZY PET | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 27 | Proszek do pieczenia 30 g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 28 | Pieprz ziołowy mielony opakowanie – DUŻY PET | kg. | 3 |  |  |  |  |  |
| 29 | Pieprz czarny mielony opakowanie DUZY PET | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 30 | Tymianek opakowanie DUZY PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 31 | Bazylia opakowanie DUZY PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 32 | Zioła prowansalskie opakowanie DUŻY PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 33 | Oregano opakowanie DUŻY PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 34 | Gałka muszkatołowa mielona  op. 10 g | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 35 | Curry opakowanie DUZY PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 36 | Imbir mielony opakowanie PET | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 37 | Przyprawa do piernika op. 20 g – 35 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 38 | Goździki całe opakowanie MAŁY PET | kg | 0,5 |  |  |  |  |  |
| 39 | Sól jodowana drobna | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 40 | Żurek w proszku | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 41 | Żelatyna wieprzowa | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 42 | Galaretki owocowe : O SMAKU : wiśniowym, pomarańczowym, truskawkowym, agrestowym, cytrynowym | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 43 | Aromat do ciast: pomarańcz., śmietankowy, rumowy, arak | szt | 24 |  |  |  |  |  |
| 44 | Słodzik 100 tabl. | szt | 150 |  |  |  |  |  |
| 45 | Krakersy słone op. 180 g | szt | 85 |  |  |  |  |  |
| 46 | Drożdże świeże | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 47 | Ciastka kruche na wagę (rożne formy) | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 48 | Biszkopty podłużne (Lady fingers) | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 49 | Sezam ziarno | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 50 | Barszcz biały w proszku | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 51 | Majonez 900 ml | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 52 | Kurkuma mielona opakowanie mały pet | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 53 | Przyprawa do kurczaka duży PET 1000 g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 54 | Przyprawa do ryb duży PET | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 55 | Papryka ostra Pet duży | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 56 | Lubczyk – przyprawa opakowanie PET | kg | 1,5 |  |  |  |  |  |
| 57 | Syrop/sok z malin (skład : maliny, cukier) | litr | 12 |  |  |  |  |  |
| 58 | Ryż biały długoziarnisty | kg | 380 |  |  |  |  |  |
| 59 | Mąka pszenna TYP 480 | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 60 | Kasza jęczmienna mazurska drobna i średnia | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 61 | Kasza gryczana prażona | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 62 | Kasza kuskus | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 63 | Kasza manna | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 64 | Kasza pęczak | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 65 | Kasza kukurydziana | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 66 | Płatki jęczmienne błyskawiczne | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 67 | Płatki kukurydziane SKŁAD: grys kukurydziany min 92% | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 68 | Płatki owsiane górskie | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 69 | Mąka ziemniaczana | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 70 | Budyń bez cukru różne rodzaje opakowanie małe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 71 | Kisiel owocowy –bez cukru różne smaki, opakowanie małe | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 72 | Płatki ryżowe | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 73 | Mąka krupczatka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 74 | Kleik ryżowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 75 | Fasola przetworzona biała drobna | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 76 | Fasola przetworzona biała "Jaś" | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 77 | Groch przetworzony – łuskany i połówki | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 78 | Groszek konserwowy 400 g | szt | 110 |  |  |  |  |  |
| 79 | Soczewica czerwona przetworzona | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 80 | Kukurydza konserwowa 400 g | szt | 80 |  |  |  |  |  |
| 81 | Seler konserwowy | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 82 | Papryka konserwowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 83 | Szczaw konserwowy | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 84 | Sałatka szwedzka z ogórków | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 85 | Przecier pomidorowy 30% | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 86 | Pasta pomidorowa | litr | 120 |  |  |  |  |  |
| 87 | Pomidory b/skórki konserw. | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 88 | Kapusta kwaszona | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 89 | Ogórki kwaszone | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 90 | Sos chiński 500g | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 91 | Brzoskwinie w syropie op. 850 g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 92 | Ananasy plastry w syropie  op. 565 g – 580 g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 93 | Jabłka duszone – kostka krojona lub mus | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 94 | Dżemy(czarna porzeczka, truskawka morela, wiśnia) niskosłodzony zawartość min. owoców 40% | kg | 330 |  |  |  |  |  |
| 95 | Rodzynki – sułtanki | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 96 | Chrzan tarty 200 g | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 97 | Sos do spaghetti bolognese lub neapolitański | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 98 | Ogórki konserwowe | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 99 | Powidła śliwkowe węgierkowe | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 100 | Grzyby przetworzone suszone | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 101 | Owoce suszone (jabłka, gruszki, śliwki) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 102 | Śliwki suszone bez pestek | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 103 | Morele suszone bez pestek | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 104 | Masło roślinne - miękkie opakowanie 250g | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 105 | Olej rzepakowy | l | 620 |  |  |  |  |  |
| 106 | Olej słonecznikowy | l | 14 |  |  |  |  |  |
| 107 | Kasza jaglana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 108 | Płatki jaglane | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 109 | Przyprawa warzywna natur  bez dodatku wzmacniaczy smaku | kg. | 5 |  |  |  |  |  |
| 110 | Miód wielokwiatowy pochodzenie kraje unii europejskiej pojemność 250ml | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 111 | Herbatniki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 112 | Mleko w proszku | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 113 | Margaryna roślinna - twarda waga opakowania 200g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 114 | Śmietan fix opakowanie 9g | szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 115 | Ocet spirytusowy 3 % | l | 10 |  |  |  |  |  |
| 116 | Ksylitol | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 117 | Woda niegazowana butelka pet pojemność 0,5l | op | 30 |  |  |  |  |  |
| 118 | Woda gazowana butelka pet, pojemność 0,5l | op | 30 |  |  |  |  |  |
| 119 | Ogórki małosolne – sezonowo miesiące do Czerwca do Września | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 120 | Herbata owocowa 40torebek -żurawinowa , malinowa | op | 10 |  |  |  |  |  |
| 121 | Olej lniany | l | 2 |  |  |  |  |  |
| 122 | Sos sojowy | l | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**4. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 4 tabela nr 4**

**DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | **Ziemniaki -** bulwy jędrne, kształtne, suche, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc, oznak zepsucia oraz zmian chorobowych. Niedopuszczalne są ziemniaki nadgniłe, zgniłe, zzieleniałe. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemni. Odmiany IRGA Opakowanie – siatka 15kg. | kg | 9000 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Ziemniaki młode-sezon VI-VII -** bulwy jędrne, kształtne, suche, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc, oznak zepsucia oraz zmian chorobowych. Niedopuszczalne są ziemniaki nadgniłe, zgniłe, zzieleniałe. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemni. Odmiany IRGA Opakowanie – siatka 15kg. | **kg** | 2700 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Dymka z cebulą-** czysta , zdrowa, bez plam gnilnych, dojrzała ścisła bez uszkodzeń, jednolita odmianowo. | **pęczek** | 30 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Cebula** – czysta , zdrowa, bez plam gnilnych, dojrzała ścisła bez uszkodzeń, jednolita odmianowo, łuska sucha nie popękana. Niedopuszczalna jest zgniła, nadgniła. | **kg** | 600 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Pory- pozostałe miesiące**-biały, jędrny, sprężysty, z nieuszkodzonymi zielonymi zakończeniami liści. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **szt** | 350 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Pory-sezon VI-VIII**- biały, jędrny, sprężysty, z nieuszkodzonymi zielonymi zakończeniami liści. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Marchew pozostałe miesiące**– czysta, zdrowa bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała, nadgniła o obcym zapachu. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemni | **kg** | 1300 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Marchew młoda (VI-VII)** czysta, zdrowa bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała, nadgniła o obcym zapachu. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemni | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Pietruszka korzeń**- czysta, zdrowa bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe ,nadgniłe o obcym zapachu, bez bocznych rozgałęzień. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemni | **kg** | 450 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Seler**-(pozostałe miesiące) czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe nadgniłe o obcym zapachu. | **kg** | 420 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Seler młody (VI)** czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Burak czerwony** - **młody (VI-VII)** czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemni | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Burak czerwony pozostałe miesiące** czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemni | **kg** | 300 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Rzodkiewka- sezon-V-VIII**-świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa , nieuszkodzona, jednolita odmianowo. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie , silne uszkodzenia mechaniczne lub przez szkodniki, nie może wykazywać oznak nieświeżości. | **pęczek** | 80 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Rzodkiewka- pozostałe miesiące**-świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa , nieuszkodzona, jednolita odmianowo. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie , silne uszkodzenia mechaniczne lub przez szkodniki, nie może wykazywać oznak nieświeżości. | **pęczek** | 300 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Fasolka szparagowa ( żółta i zielona )–sezon VII-IX**-zdrowa, nie może posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, bez uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 35 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Kapusta biała młoda-sezon V-VI**- główki czyste, niezwiędnięte , zdrowe ,nie uszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników | **Szt.** | 50 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Kapusta biała**-pozostałe miesiące- główki czyste, niezwiędnięte , zdrowe ,nie uszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników | **kg** | 190 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Kapusta czerwona**- cały rok; główki czyste, niezwiędnięte , zdrowe ,nie uszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Kapusta pekińska**-cały rok; główki czyste, nie zwiędnięte, zdrowe ,nie uszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników | **kg** | 190 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Ogórek świeży podłużny sezon-VI-X**- zdrowe, nie mogą posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, o barwie zielonej bez uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Ogórek świeży- podłużny- pozostałe miesiące**-zdrowe, nie mogą posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, o barwie zielonej ,bez uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 330 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Pomidory kl I- cały rok** zdrowy o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 1000 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Pomidory malinowe kl I (VI-X)** -zdrowy o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 900 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Papryka** świeża kolorowa kl.I -sezon -VII-IX-nie zwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie silne uszkodzenia mechaniczne, nie może wykazywać oznak nieświeżości | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Papryka** świeża, kolorowa kl I-pozostałe miesiące-niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie silne uszkodzenia mechaniczne, nie może wykazywać oznak nieświeżości | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Sałata zielona-sezon V-X**- świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo ścisła. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgniłe główki, bez obecności szkodników | **szt** | 1000 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Sałata lodowa -cały rok; ś**wieża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo ścisła. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgniłe główki, bez obecności szkodników | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Kalafior –sezon VI-IX** świeży, czysty, niezwiędnięty, zdrowy, nieuszkodzony, jednolity odmianowo, ścisły. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, nie może wykazywać oznak nieświeżości, brak obecności szkodników | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Brokuły świeże VI-IX** - czyste, niezwiędnięte, zdrowe , nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, bez obecności szkodników, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Cukinia-sezon VII-X** -zdrowa, nie może posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, bez uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 32 | **Cukinia-pozostałe miesiące**-zdrowa, nie może posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, bez uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 33 | Biała rzodkiew IX -III (7 mcy) świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie , silne uszkodzenia mechaniczne lub przez szkodniki, nie może wykazywać oznak nieświeżości. | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 34 | **Dynia –sezon IX-II**- nie może posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 35 | **Rabarbar- sezon VI-VII-** nie może posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalny jest zapleśniały, nadgniły o obcym zapachu | **kg** | 20 |  |  |  |  |  |
| 36 | **Czosnek główka**- cały rok; nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazać oznak nieświeżości | **szt** | 80 |  |  |  |  |  |
| 37 | **Pieczark**i – cały rok; świeże, zdrowe, czyste, jednolite odmianowo, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia i chorób grzybiczych. Klasa. I | **kg** | 250 |  |  |  |  |  |
| 38 | **Botwina sezon V-VI** -czysta o barwie właściwej, nie może posiadać oznak zepsucia raz oznak nieświeżości. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała , nadgniła o obcym zapachu, bez obecność szkodników | **pęczek** | 100 |  |  |  |  |  |
| 39 | **Koperek –sezon V-IX** -czysty o barwie właściwej, nie może posiadać oznak zepsucia raz oznak nieświeżości. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały , nadgniły o obcym zapachu, obecność szkodników. Pęczek minimalna waga 100g. | **pęczek** | 400 |  |  |  |  |  |
| 40 | **Koperek –pozostałe miesiące**- czysty o barwie właściwej, nie może posiadać oznak zepsucia raz oznak nieświeżości. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały , nadgniły o obcym zapachu, obecność szkodników. Wga minimalna 100 g pęczek. | **pęczek** | 400 |  |  |  |  |  |
| 41 | **Natka pietruszki –sezon V-IX**- czysta, o barwie właściwej, nie może posiadać oznak zepsucia raz oznak nieświeżości. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała , nadgniła o obcym zapachu i obecności szkodników. Pęczek minimalna waga 100 g. | **pęczek** | 300 |  |  |  |  |  |
| 42 | **Natka pietruszki –pozostałe miesiące**- czysta, o barwie właściwej, nie może posiadać oznak zepsucia raz oznak nieświeżości. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała , nadgniła o obcym zapachu i obecności szkodników. Pęczek minimalna waga 100 g. | **pęczek** | 350 |  |  |  |  |  |
| 43 | **Szczypior –sezon V-IX**- czysty o barwie właściwej .Nie może posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły o obcym zapachu. Pęczek minimalna waga 100 g. | **Szt.** | 250 |  |  |  |  |  |
| 44 | **Szczypior –pozostałe miesiące**- czysty o barwie właściwej .Nie może posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły o obcym zapachu. Pęczek minimalna waga 100 g. | **Szt.** | 220 |  |  |  |  |  |
| 45 | **Jabłka deserowe - IV-VII**- nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, muszą być w stanie dojrzałości umożliwiającym ich przechowywanie ,klasa I | **kg** | 800 |  |  |  |  |  |
| 46 | **Jabłka deserowe pozostał miesiące;** - nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, muszą być w stanie dojrzałości umożliwiającym ich przechowywanie ,klasa I | **kg** | 1500 |  |  |  |  |  |
| 47 | **Gruszki kl. I odmiany deserowe-sezon IX- I**- nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, muszą być w stanie dojrzałości umożliwiającym ich przechowywanie | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 48 | Śliwki-sezon VIII-X- odmiana „Węgierka dąbrowicka”, „węgierka” -świeże, zdrowe, dojrzałe, nie mogą posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 49 | **Wiśnie-sezon VII-VIII**- nie mogą posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalne są zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 20 |  |  |  |  |  |
| 50 | **Maliny-sezon VII-VIII**- nie mogą posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalne są zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
| 51 | **Jagody- sezon VII-IX**- nie mogą posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalne są zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 5 |  |  |  |  |  |
| 52 | Borówka- sezon VII-X- nie mogą posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalne są zapleśniałe, nadgniłe o obcym zapachu | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 53 | **Porzeczka kolorowa- sezon VII-VIII**- nie może posiadać oznak zepsucia nieświeżości Niedopuszczalny jest zapleśniały, nadgniły o obcym zapachu | **kg** | 10 |  |  |  |  |  |
| 54 | **Truskawki-sezon VI-VII**- świeże, zdrowe, bez oznak zepsucia, oraz oznak nieświeżości, brak uszkodzeń mechanicznych, o właściwym ubarwieniu | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 55 | **Banany**- cały rok; świeże, zdrowe, właściwym ubarwieniu , nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych | **kg** | 400 |  |  |  |  |  |
| 56 | **Brzoskwinie**-sezon VII-X- zdrowe, świeże, dojrzałe, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 57 | **Nektarynka** –sezon VII-X - zdrowe, świeże, dojrzałe, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, | **kg** | 100 |  |  |  |  |  |
| 58 | **Arbu**z–sezon VI-X-zdrowe, nie mogą posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, bez uszkodzeń mechanicznych, o właściwym ubarwieniu | **kg** | 300 |  |  |  |  |  |
| 59 | **Kiwi** -zdrowe, bez oznak zepsucia, brak uszkodzeń mechanicznych, kl. I – cały rok | **kg** | 200 |  |  |  |  |  |
| 60 | **Winogrono** – białe, nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości- cały rok | **kg** | 80 |  |  |  |  |  |
| 61 | **Pomarańcze deserowe-** świeże, zdrowe o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych; cały rok | **kg** | 180 |  |  |  |  |  |
| 62 | **Mandarynki** –świeże, zdrowe o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, wielkość średnia;cały rok | **kg** | 300 |  |  |  |  |  |
| 63 | **Cytryny**- świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych. cały rok | **kg** | 600 |  |  |  |  |  |
| 64 | **Włoszczyzna młoda VI** świeża, zdrowa, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych. | **szt** | 10 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Cebula cukrowa-** sezon VI-VIII czysta , zdrowa, bez plam gnilnych, dojrzała ścisła bez uszkodzeń, jednolita odmianowo, łuska sucha nie popękana. Niedopuszczalna jest zgniła, nadgniła. | **kg** | 10 |  |  |  |  |  |
| 66 | **Winogrona ciemne** nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości; cały rok | **kg** | 80 |  |  |  |  |  |
| 67 | **Grejpfrut deserowy-**świeże, zdrowe o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych; cały rok | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
| 68 | **Morele** kl I – VII-X zdrowe, świeże, dojrzałe, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, | **kg** | 60 |  |  |  |  |  |
| 69 | **Sałata ozdobn**a - świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo ścisła. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgniłe główki, bez obecności szkodników; cały rok | **szt** | 20 |  |  |  |  |  |
| 70 | **Kapusta włoska** – cały rok ; główki czyste, niezwiędnięte , zdrowe ,nie uszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników; cały rok | **kg** | 120 |  |  |  |  |  |
| 71 | **Cykoria** – sezon XI-IV : kolor jasnozielony, jędrne liście, struktura twarda, główka bez przebarwień i plam | **kg** | 50 |  |  |  |  |  |
| 72 | **Imbir świeży** – jasnobrązowa skórka, struktura twarda na całej długości, bez oznak zepsucia, wysuszenie, plam; cały rok | **kg** | 1 |  |  |  |  |  |
| 73 | **Melon** – cały rok, zdrowe, nie mogą posiadać oznak zepsucia oraz nieświeżości, bez uszkodzeń mechanicznych, o właściwym ubarwieniu; cały rok | **kg** | 80 |  |  |  |  |  |
| 74 | **pomidory koktajlowe** – cały rok | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
| 75 | **Cebula czerwona** – cały rok | **kg** | 30 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**5. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 5 tabela nr 5**

**DOSTAWA MROŻONEK**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Mieszanka warzywna 7 skł. - mrożona | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bukiet kwiatowy warzywny – mrożony (brokuł, kalafior, marchewka plastry) | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 3 | Włoszczyzna mrożona – paski | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 4 | Marchew mrożona kostka | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior mrożony | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Brokuły mrożone | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 7 | Fasolka szparagowa mrożona żółta, zielona - cięta | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 8 | Brukselka mrożona | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 9 | Szpinak mrożony- liście | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 10 | Truskawki mrożone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11 | Groszek zielony mrożony | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 12 | Wiśnie bez pestek mrożone | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mieszanka owocowa śliwkowa (śliwka bez pestek, wiśnia bez pestek, aronia, czerwona porzeczka) | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 14 | Marchew „Junior” | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 15 | Porzeczka czerwona / czarna- mrożona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 16 | Mieszanka owocowa leśna 5A(jeżyna, truskawka, wiśnia b/p, czarna porzeczka, malina) | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 17 | Mieszanka warzyw do dań chińskich (marchewka, grzyby mun, bambus, papryka, kiełki fasoli, por, cebula) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 18 | Marchewka z groszkiem | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 19 | Dynia - kostka mrożona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 20 | Groszek cukrowy w strączkach – młody mrożony | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 21 | Marchewka krojona w plastry – karbowana - mrożona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 22 | Kalafior romanesco mrożony | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kukurydza cukrowa – ziarno mrożona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 24 | Marchew paryska z kulkach mrożona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 25 | Śliwki bez pestek mrożone | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 26 | Żurawina mrożona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 27 | Maliny mrożone | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 28 | Pieczarki w plastrach - mrożone | kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**6. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 6 tabela nr 6**

**DOSTAWA RYB**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Filet z Dorsza shp b/s 8-16 glaz. 5% | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 2 | Filety z mintaja SHP USA B/S  BEZ CHEMI 5% GLAZURY | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 3 | Filet z miruny B/S SHP 175-225  5% GLAZURY | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4 | Filety śledziowe MATJAS | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 5 | Makrela wędzona - tusza | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Filety z makreli w pomidorach | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 7 | Filety z makreli w oleju | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 8 | Tuńczyk w sosie własnym (puszka) | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 9 | FILETY MROŻONE Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO GLAZURA DO 5% | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | Makrela wędzona filet ze skórą | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Filet świeży z karpia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 12 | Łosoś wędzony na zimno w plastrach | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 13 | Paluszki rybne z fileta z mintaja | kg | 8 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**7. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 7 tabela nr 7**

**DOSTAWA PIECZYWA I ARTYKUŁÓW CIASTKARSKICH**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Chleb zwykły pszenny 500g | szt. | 7500 |  |  |  |  |  |
| 2 | Chleb razowy - krojony 400g | szt. | 2800 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chleb razowy ze słonecznikiem – krojony 400g | szt. | 2200 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kajzerka waga minimum 50g | szt. | 20000 |  |  |  |  |  |
| 5 | Bułka wrocławska 350g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 6 | Chałka drożdżowa z kruszonką 500g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Bułka wielozbożowa bez posypki waga minimum 50g" | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 8 | Bułka z rodzynkami waga minimum 50g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 9 | Rogalik maślany waga minimum 100g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 10 | Ciasto drożdżowe z kruszonką 500g | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 11 | Ciasto biszkoptowo – tłuszczowe: (czekoladowe, cytrynowe jogurtowe, marmurek, pomarańczowe) | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Makowiec 400g | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 13 | Pączki małe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 14 | Babka piaskowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 15 | Jagodzianka – 90 g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 16 | "Bułka drożdżowa z makiem -90 g | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 17 | Bułka drożdżowa z serem lukrowana – 90 g | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 18 | "Bułka drożdżowa z jabłkiem -90 g | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 19 | Bułka drożdżowa z budyniem 90g | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 20 | Pączek duży 70-80g | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 21 | Chleb tostowy 500g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasto sernik | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 23 | Ciasto z jabłkami - szarlotka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 24 | Faworki | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 25 | Piernik - ciasto | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis ………………**

**Znak sprawy: AG.272.1.2019 Załącznik nr.1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA FORMULARZ CENOWY**

**8. OFERTA CZĘŚCIOWA NR 8 tabela nr 8**

**DOSTAWA JAJ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena netto/jedn.** | **Wartość sprzedaży netto**  **(rubr. D x rubr. E)** | **Stawka VAT**  **(%)** | **Kwota podatku (zł)** | **Wartość sprzedaży brutto**  **(rubr. F+ rubr. H)** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | Jaja z chowu klatkowego AL | szt. | **20800** |  |  |  |  |  |
|  | **Razem** | **-------** | **-----** | **------------** | **Netto:** | **------** | **-------** | **Brutto:** |

**Data i podpis …………………………….**