

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Bobolicach w roku 2019”

**Zadanie nr 1
„Artykuły ogólnospożywcze”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Cynamon(nie gorszy niż Prymat, Galeo)		op 20 gr	szt	5	całorocznie 1x w m-cu					
2.	Sól spożywcza drobna jodowana		1kg	kg	120	całorocznie 2 x w m-cu					
3.	Drożdże świeże		100g	szt.	2	całorocznie wg potrzeb					
4.	Kurkuma 10 g nie gorsza niż Prymat		10 g	szt.	15	całorocznie wg potrzeb					
5.	Makaron Duru (nie gorszy niż lubella różne rodzaje o składzie mąka makaronowa pszenna i woda ,wart odżywcza 336 kcal, białko 13,5g, węglowodany 69,9 g, tłuszcz 0,3g		0,5kg	kg	250	całorocznie 2 x m-cu					
6.	Płatki jaglane		0,5 kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
7.	Herbata ekspresowa owocowa(nie gorsza niż Lipton, Herbapol owocowy mix)		op 25 sz	szt.	60	całorocznie 2x w m-cu					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

8.	Herbata granulowana		100 g	szt	100	całorocznie 1 x w m-cu					
9.	Kasza pęczak		1kg	kg	2	całorocznie 1x w m-cu					
10.	Rodzynki		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
11.	Olej rzepakowy typu Kujawski z pierwszego tłoczenia lub inny równoważny o zawartości kw. jednonienasyconych pow. 50% i zawartości kw. wielonienasyconych poniż. 40%		1l	szt.	270	całorocznie 4 x w m-cu					
12.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia butelka		1l	szt.	10	całorocznie 1x w m-cu					
13.	Chili sypkie nie gorsze niż Prymat		10 g	szt.	5	całorocznie wg potrzeb					
14.	Bazylia (nie gorasza niż Prymat, Galeo)		0,5 kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
15.	Oregano (nie gorsze niż Prymat, Galeo)		0,5 kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
16.	Makaron z mąki pełnoziarnistej nie gorszy niż Lubella (różne rodzaje)		0,5 kg	kg	20	całorocznie 1x w m-cu					
17.	Słonecznik luskany		1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
18.	Kasza jaglana nie gorsza niż Sante		1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
19.	Ryż brązowy		1 kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb					
20.	Ryż biały (nie gorszy niż Kupiec lub Sonko)		1kg	kg	60	całorocznie 2x w m-cu					
21.	Ryż biały (torebki) nie gorszy niż Kupiec lub Sonko) lub produkt równoważny		opak 400g		5	całorocznie wg potrzeb					
22.	Ziola prowansalskie (nie gorsze niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
23.	Czosnek granulowany nie gorszy niż Prymat		1kg	kg	5	całorocznie 1x 3m-ce					
24.	Miód naturalny wielokwiatowy (prawdziwy)		1l	szt	120	całorocznie 4xw m-cu					
25.	Kakao nierozpuszczalne (ciemne naturalne nie gorsze niż Decomoreno)		150 g	szt	15	całorocznie 1x 2 m-ce					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

26.	Papryka mielona słodka nie gorsza niż Prymat kolor intensywnie czerwony	1kg	kg	5	całorocznie 1x 3m-ce					
27.	Kawa Inka – różne smaki	150 g	szt	8	całorocznie 1x w m-cu					
28.	Koncentrat pomidorowy 30% nie gorszy niż Dawtona, Pudliszki lub równoważny	900	szt	120	całorocznie 2x w m-cu					
	Dżem niskosłodzony owocowy 100% nie gorszy niż Łowicz lub Symphatica (bez cukru, konserwantów, sztucznych zagęszczaczy) mix smaków	280g	szt	25	całorocznie wg potrzeb					
29.	Ziele angielskie (nie gorsze niż Prymat, Galeo)	1 kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					
30.	Płatki ryżowe błyskawiczne (nie gorsze niż Kupiec lub Sonko)	opak. 300g	szt	10	całorocznie 1x w 2m-ce					
31.	Pieprz mielony czarny (nie gorszy niż Prymat, Galeo, Apetita)	1kg	kg	2	całorocznie 1x w m-cu					
32.	Mąka ziemniaczana	1kg	kg	16	całorocznie 1x w m-cu					
33.	Liść laurowy (nie gorszy niż Prymat, Galeo)	1kg	kg	1	całorocznie 1x w m-cu					
34.	Kasza gryczana biała nie gorsza niż Kupiec lub Stoisław	1kg	kg	30	całorocznie 1x w m-cu					
35.	Kasza jęczmienna nie gorsza niż Kupiec lub Sonko	1kg	kg	220	całorocznie 2x w m-cu					
36.	Mąka pszenna typu koszalińska lub produkt równoważny	1kg	kg	250	całorocznie 4x w m-cu					
37.	Gałka muszkatołowa mielona	15 g	szt	5	całorocznie 1x 3m-ce					
38.	Lubczyk 10 gr (nie gorszy niż Prymat, Galeo)	1kg	szt	5	całorocznie 1 x 3 m-ce					
39.	Mąka żytnia - razowa	1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					
40.	Woda niegazowana nie gorsza niż Nałęczowianka	butelka 0,5l	szt	50	całorocznie wg potrzeb					
41.	Pieprz ziółowy (nie gorszy niż Prymat, Galeo, Apetita)	1kg	kg	4	całorocznie wg potrzeb					
42.	Majeranek (nie gorszy niż Prymat, Galeo)	1kg	kg	2	całorocznie 1x w m-cu)					
43.	Żurawina suszona	1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

44.	Pieprz czarny ziarnisty nie gorszy niż Prymat		1kg	kg	2	całorocznie 1x 3 m-ce					
45.	Przyprawa uniwersalna do potraw min 30% suszonych warzyw bez dodatków, wzmacniaczy smaku, aromatu, barwników,		500 g- 1000g	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
46.	Przyprawa do mięs i drobiu typu Knorr lub równoważna bez żadnych konserwantów, sztucznych barwników i zagęszczaczy		200 g	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
47.	Kasza manna błyskawiczna		opak. 500g	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
48.	Płatki owsiane (nie gorsze niż Kupiec lub Sonko)		opak. 500g	kg	8	całorocznie wg potrzeb					
49.	Chrzan biały w słoiku nie gorszy niż Develey (bez stabilizatorów i subst. zagęszczających zaw. chrzanu min 70%)		180g	szt	40	całorocznie wg potrzeb					
50.	Soki owocowe 100% kartonik nie gorszy niż Hortex bez cukru, bez konserwantów		200ml	szt	1500	całorocznie 1x w m-cu					
51.	Syrop owocowy 100% bez cukru, bez konserwantów typu Herbapol do rozrabiania w wodzie		0,5l	l	8	całorocznie 1x w m-cu					
52.	Cukier biały		1kg	kg	130	całorocznie 2x w m-cu					
53.	Cukier waniliowy torebka		op. 32 g	szt	10	całorocznie 1x 2m-ce					
54.	Cukier brązowy		0,5kg	kg	10	całorocznie 2x w m-cu					
55.	Musztarda sarepska (nie gorsza niż Kamis lub równoważna skl: woda, ocet, gorczyca biała i czarna,sól, przyprawy)		190 g	szt	20	całorocznie 1 x w m-cu					
56.	Ketchup łagodny 480 g nie gorszy niż Pudliszki, Włocławek lub równoważny (180 g pomidorów na 100 g produktu)		410g	szt	10	całorocznie 1x w m-cu					
57.	Cukier puder		500g	szt	20	całorocznie 1x m-cu					
58.	Płatki kukurydziane bez gluten nie gorsze niż Nestle CornFlakes		600 g	szt	20	całorocznie 1x w m-cu					
59.	Szczaw konserwowy w słoiku		900 ml	Szt	10	całorocznie 1x 3 mce					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

60.	Groszek konserwowy nie gorszy niż Bonduelle puszka lub produkt równoważny	Ok.400 g	Szt	15	całorocznie 1x w m-cu					
61.	Ogórek konserwowy typu Dawton lub produkt równoważny	900-1800 g- 3600 g	Szt	100	całorocznie wg potrzeb					
62.	Fasolka konserwowa czerwona	Ok. 450 g	Szt	10	całorocznie wg potrzeb					
63.	Ananas w syropie plastry (wsad 340g) puszka	585 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
64.	Brzoskwie w syropie puszka	Ok. 820 g g	szt	6	całorocznie wg potrzeb					
65.	Pomidory krojone b/skórki w puszcze	240 g	szt	40	całorocznie wg potrzeb					
66.	Żurek w butelce naturalny, bez konserwantów i sztucznych barwników	500 ml	szt	12	całorocznie wg potrzeb					
67.	Barszcz czerwony typu Krakus, Krakowski Kredens lub produkt równoważny, zaw soku z buraków ok. 60%, bez konserwantów i glutaminianu sodu(skl. Sok z buraków, przyprawy, cukier, sól)	l	szt	15	całorocznie wg potrzeb					
68.	Baton musli o zaw cukru max 15g w 100 gramach	30 g	szt	1200	całorocznie 1x 2 m-ce					
69.	Majonez typu Mosso, Biały lub równoważny bez żadnych substancji konserwujących, zagęszczających ani barwiących, (w składzie: olej roślinny, żółtko jaja, ocet, musztarda, przyprawy)	400 g	szt	40	całorocznie 1x w m-cu					
70.	Ocet jabłkowy- produkt naturalny opakowanie szklane	l	szt	10	całorocznie 1x w m-cu					
71.	Sezamki	27 g	szt	1000	całorocznie 1x 2 m-ce					
72.	Sól peklowa	50 g	szt	5	całorocznie 1x 2m-ce					
73.	Estragon nie gorszy niż Prymat	1 kg	kg	1	całorocznie 1x3m-ce					
74.	Proszek do pieczenia	30 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
75.	Kukurydza konserwowa nie gorsza niż Bonduelle puszka lub produkt równoważny	ok.400 g	szt	60	całorocznie 1x w m-cu					
76.	Papryka słodka mielona intensywnie czerwona	1 kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
77.	Ocet 10%	500 g	szt	40	całorocznie wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

78.	Tuńczyk w sosie własnym kawalki puszka		op. 170 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
79.	Filet z makreli w sosie pomidorowym		180 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
80.	Kisiel owocowy b/cukru		op40 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
81.	Budyń mix smaków ok. 45 g		op. ok. 45 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					

Uwaga!

1. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
 2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
 3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
 4. Wszystkie produkty muszą posiadać terminy ważności i spis składników z uwzględnieniem alergenów.
- UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 81

Wartość netto:

Słownie

Podatek VAT:

Słownie

Wartość brutto:

Słownie:

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓLWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”****Zadanie nr 2****„Jajka”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Jajka kurze klasa jakościowa „A ekstra”, klasa wagowa „L” (63 -73 g)		Wyłaczanki 30 szt.	szt.	4500	Całorocznie 4x w m-cu					

UWAGA :

1. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 1

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”**

**Zadanie nr 3
„Mięso i wyroby wędliniarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Polędwica wp typu sopocka jakość I zaw mięsa min 80% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, azotanów, azotynów itp.) vacum		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	20	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
2.	Ogonówka (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, itp.)		Opakowanie jednostkowe 500 -1000 g	kg	30	całorocznie 2x w m-cu (do 6:30)					
3.	Schab b/k świeży gat. I nie mrożony, bez słoniny vacum		1kg	kg	150	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Kielbasa żywiecka zaw. mięsa pow. 90% i max 10 % tłuszczu(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacum		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

5.	Kielbasa delikatesowa drobiowa gruba jakość I zaw. mięsa pow. 90%(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) wacum		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
6.	Szynka wp świeża typu Myszka (kulka) b/k gat. I nie mrożona wacum		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
7.	Żeberka wieprzowe świeże kl I wacum		1kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb					
8.	Ligawa wołowa świeża nie mrożona b/k gat I wacum		1 kg	kg	20	Całorocznie wg potrzeb					
9.	Kielbasa śląska zaw. mięsa pow. 90%i max 10 % tłuszczu w 100 g produktu(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy i MOM itp.) wacum		1kg	kg	200	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
10.	Kielbasa biała parzona zaw. mięsa pow. 90% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) typu Jadło lub Sokołów naturrino lub produkt równoważny wacum		1kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
11.	Kielbasa biała surowa zaw. mięsa pow. 90% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, MOM itp.) wacum		1kg	kg	50	Całorocznie wg potrzeb					
12.	Szynka z indyka 100%, (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, itp.) jakość I wacum		0,5 – 1kg	kg	10	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
13.	Łopatką wp b/ k świeża max 10% tłuszczu w 100 g produktu jakość I wacum		1 kg	kg	900	całorocznie 4x w m-cu (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

14.	Boczek wędzony parzony Extra bez przypraw jakość I produkt polski (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy , azotynów i azotanów itp. vacuum)		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
15.	Kielbasa szynkowa wp. min 85 % mięsa w 100 gr produktu vacuum (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacuum		1 kg	kg	5	Całorocznie 1 x w m-cu (do 6:30)					
16.	Parówki z szynki jakość I, zaw. mięsa pow. 90% (bez MOM i, bez azotanów i azotynów bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacuum		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
17.	Pasztet wieprzowy pieczony typu Sokolów Naturino (zaw mięsa pow 78% bez sztucznych dodatków, konserwantów, stabilizatorów itp.) lub produkt równoważny vacuum		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb do 6;30					
18.	Pasztet drobiowy pieczony typu Sokolów (zaw mięsa pow 78% bez sztucznych dodatków, konserwantów, stabilizatorów itp) lub produkt równoważny vacuum		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb do 6:30					
19.	Boczek świeży kl I produkt polski vacuum		1 kg	kg	15	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
20.	Karkówka wp świeża b/k jakość I vacum		1kg	kg	150	całorocznie 2x w m-cu (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

21.	Słonina bez skóry		1 kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
22.	Smalec		1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

1. Dostawca zobowiązuje się do dostawy gramatury asortymentu požądanej przez Zamawiającego.
 2. Dostawca zobowiązuje się do dostawy w/w art. o odpowiedniej godzinie.
 3. Wędliny muszą posiadać wyszczególnione składniki z uwzględnieniem alergenów.
 4. Mięso musi być świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa o dobrej jakości bez śladów krwi.
 5. Dostarczane mięso i wyroby mięsne każdorazowo powinno być foliowane oraz posiadać datę produkcji i datę ważności.
 6. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
 7. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
- UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 22

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto.....

Słownie :

/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”**

**Zadanie nr 4
„Drób i wyroby drobiarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Kurczak świeży nie mrożony		1 kg	kg	900	całorocznie codziennie do godz 6:30					
2.	Udziec drobiowy świeży nie mrożony		1 kg	kg	120	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
3.	Filet z kurczaka bez skóry nie mrożony		1 kg	kg	200	całorocznie 3x w m-cu (do 6:30)					
5.	Skrzydło indycze świeże nie mrożona		1 kg	kg	10	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
6.	Palka z kurczaka świeża nie mrożona		1 kg	kg	10	całorocznie 1x w m-cu(do 6:30)					

1. Dostawca zobowiązuje się do dostawy w wyznaczonych godzinach i w dniach wyznaczonych przez zamawiającego.
2. Drób musi być świeży, bez naleciałości zapachowych, bez śladów krwi.
3. Dostarczony drób musi każdorazowo posiadać datę produkcji i datę ważności.

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

4. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
5. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
6. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1500 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 6

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”**

**Zadanie nr 5
„Produkty mleczarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowane of przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Masło ekstra 82%		200g	kg	120	całorocznie 2x tydzień (do 6:30)					
2.	Mleko świeże 2% butelka		1l	l	1500	całorocznie codziennie (do 6:30)					
3.	Twaróg półtłusty Śmietankowy(krajanka, pergamin) kl. I		1kg	kg	120	całorocznie 4 x w m-cu (do 6:30)					
4.	Twaróg półtłusty śmietankowy kostka		200g	szt	40	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
5.	Twaróg mielony wiaderko		1 kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
6.	Mleko 2% UHT karton		1l	szt	800	całorocznie 1x w tygodniu (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

7.	Ser żółty pełnotłuszczowy , łagodny o zawartości tłuszczu min.70 %		0,5 – 1 kg	kg	50	całorocznie 1x na 2 tygodnie (do 6:30)					
8.	Śmietana 18% (zaw. śmietana z mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej, bez subst. zagęszczających)		400 ml	szt.	300	całorocznie 1x w tygodniu (do 6:30)					
9.	Śmietana 12% (zaw.śmietana z mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej, bez substancji zagęszczających)		400 ml	szt	600	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
10.	Jogurt naturalny		400 ml	szt.	60	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
11.	Kefir naturalny		400 ml	szt.	50	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
12.	Jogurt naturalny lub owocowy o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu, zawartość tłuszcz. nie więcej niż 10g w 100g produktu		125 g	szt.	1300	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
13.	Serek homogenizowany owocowy o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu, zawartość tłuszcz. nie więcej niż 10g w 100g produktu		ok. 140 g	szt.	1200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
14.	Margaryna mleczna		250 g	szt	20	całorocznie 1 x tygodniu (do 6:30)					
15.	Actimel- mleko fermentowane (zaw. cukru max 15 g w 100 g produktu)		op. Czteropak 4x100	szt	200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

16.	Ser Feta(Falvita)		270 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
17.	Śmietana 36 %		0,5 l	szt	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
18.	Danonki czteropak (4x 90 g)		1opak. czteropaku	szt	130	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
19.	Deser Monte czteropak (4x100g)		1 opak. czteropaku	szt	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
20.	Serek topiony błoczki typu Hochland		kostka 100 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

UWAGA:

1. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy w opisie od wskazanego przez zamawiającego.
3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 20

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”**

Zadanie nr 6

„Pieczywo i wyroby piekarskie”

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Ilość szacunkowa	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	4	6	7	8	9	11	12	13
1.	Chleb mieszane –(krojony) z nocnego wypieku, nieodświeżany		500 g	szt.	1600	Całorocznie 1x dziennie (do 6:30)					
2.	Chleb razowy (krojony) z nocnego wypieku, nieodświeżany		500 g	szt.	1200	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
3.	Bulka zwykła bez konserwantów i polepszaczy, z nocnego wypieku, nieodświeżana		80g	szt.	4000	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
4.	Bulka grahamka bez konserwantów i polepszaczy z nocnego wypieku, nieodświeżana		80 g	szt.	1600	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
5.	Bulka drożdżowa z dodatkiem owoców lub sera twarogowego		100 g	szt.	1300	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
6.	Bulka tarta z bułek 100%		500 g	kg	50	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
7.	Rogal zwykły		90 g	szt	100	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
8.	Wyroby piekarskie drożdżowe z owocami		1 kg	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

	świeże – waga (rogaliki, pączusie, bułeczki maślane małe)										
9.	Pączek		szt	szt	1200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
10.	Babka drożdżowa z kruszonką		kg	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
11.	Placek drożdżowy z kruszonką i owocami		kg	kg	100	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
12.	Ciasto na wagę: - sernik -jabłecznik		kg	kg	15	Całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
13.	Babka piaskowa różny smak		kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

UWAGA :

1. Do wyrobu produktu wykorzystane zostaną naturalne składniki.
 2. Pieczywo będzie na zakwasie bez żadnych konserwantów i sztucznych składników oraz środków spulchniających.
 3. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
 4. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
 5. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
 6. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.
- UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1500 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 13

Wartość netto:.....

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”****Zadanie nr 7
„Mrożonki”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako. jednorazowo	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Kalafior mrożony		2500g	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
2.	Fasolka szparagowa cięta zielona		2500g	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
3.	Groszek mrożony		2500g	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Szpinak rozdrobniony mrożony		2500g	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
5.	Truskawka mrożona		2500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

6.	Wiśnie bez pestek mrożone		2500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
7.	Mieszanka kompotowa owocowa		2500g	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
8.	Mieszanka warzywna⁷ składnikowa		2500g	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
9.	Brukselka mrożona		2500g	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
10.	Brokuł różyczki		2500g	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
11.	Kukurydza mrożona		2500 g	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

UWAGA

1. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
4. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1100 zł

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 11

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”****Zadanie nr 8****„Ryby i przetwory rybne”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako. jednorazowo	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Ryba wędzona - makrela		0,5- 1kg	kg	25	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
2.	Filet z mintaja bez ości i skóry mrożony max. 5% glazury (schatterpack)		5kg	kg	550	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
3.	Filet z halibuta bez ości i skóry mrożony max. 5% glazury (schatterpack)		5kg	kg	80	całorocznie 2 x w m-cu (do 7:00)					
4.	Filet z morszczuka mrożony max. 5% glazury (schatterpack)		5kg	kg	550	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
5.	Filet z dorsza bałtyckiego bez ości i skóry (max 5 % glazury (schatterpack)		5 kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

6.	Filet z miruny bez ości i skóry (schatterpack)		5kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
7.	Paluszki rybne z fileta typu FROSTA kl I lub równoważny		op. 45 g x 45szt	kg	10	całorocznie wg. potrzeb (do 6:30)					

UWAGA:

1. Towar musi być przewożony w odpowiedniej temperaturze.
2. W przypadku, gdy Wykonawca proponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
3. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
4. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

UWAGA : Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2500 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 8

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie:

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2019”****Zadanie nr 9****„Warzywa, owoce i ziemniaki”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13
1.	Brukselka bez oznak zepsucia		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
2.	Ziemniaki gat I polskie sortowane konsumpcyjne, jednej odmiany, niemieszane, które w czasie gotowania zachowują swój kształt, nie rozpadają się, skórka bez zielonych zabarwień, bez kielkujących oczek, wielkość średnia o śr. min. 6 cm		15kg	kg	5000	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
3.	Jabłko typu ligol, cortland, champion lub równoważne, wielkość średnia o śr. około 7 cm +/- 1 cm, dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, zbliznowaceń nieobite, klasa I		1kg	kg	700	całorocznie 4 x w m-cu (do godz 7:00)					
4.	Cytryna o cienkiej skórce, soczysta bez uszkodzeń i zbliznowaceń klasa I		1kg	kg	30	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

5.	Rzodkiewka łagodna, wielkość sezonowa		pęczek (min. 12szt)	szt	170	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
6.	Papryka świeża (żółta, zielona, czerwona) gat I bez oznak zepsucia		1kg	kg	70	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
7.	Salata masłowa świeża bez uszkodzeń gat I		średnica 18 cm	szt	60	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
8.	Fasolka szparagowa zielona lub żółta świeża		1kg	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
9.	Salata lodowa świeża, bez uszkodzeń		średnica 18cm	szt	20	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
10.	Pomidor czerwony gat I, wielkość średnia o śr. 6-8 cm, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
11.	Ogórek zielony świeży, bez gorzkiego smaku o dł. około 20 cm, gat I, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1kg	kg	300	całorocznie 5 x w m-cu (do 7:00)					
12.	Ogórek kiszony w naturalnym kwasie, bez konserwantów, opakowanie plastikowe		3kg (bez zalewy)	kg	300	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
13.	Cebula biała gat I twarda bez szczypioru, wielkość średnia o śr. 6-8 cm		1kg	kg	80	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
14.	Cebula czerwona twarda bez szczypioru, wielkość średnia o śr. 6-8cm		5kg	kg	10	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
15.	Szczypior świeży		100 g w pęczku	szt	230	całorocznie 8 x w m-cu (do 7:00)					
16.	Kapusta biała główka od 1000-2000g bez liści bocznych bez uszkodzeń, bez oznak zepsucia		1kg	kg	200	całorocznie 4x w m-cu (do 7:00)					
17.	Kapusta pekińska foliowana główka od 1000-2000g, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez oznak zepsucia		1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

18.	Kapusta włoska główka od 1000-2000g bez liści bocznych bez oznak zepsucia	1kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
19.	Kapusta czerwona główka od 1000-2000g bez liści bocznych, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni	1kg	kg	100	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
20.	Kapusta kiszona naturalnie ,biała, nie przekwaszona, bez konserwantów opakowanie plastikowe	5kg	kg	270	całorocznie 3 x w m-cu (do 7:00)					
21.	Kalafior świeży bez uszkodzeń, bez oznak pleśni	średnica 18 cm	kg	100	całorocznie 2x w m-cu (do 7:00)					
22.	Seler korzeń duży, o śr. 10-12 cm, bez naci bez oznak zepsucia	1kg	kg	250	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
23.	Marchew jadalna bez naci, oczyszczona, nieobrana o śr. 3-4cm i dł. 15-20 cm, bez uszkodzeń, zbliznowaceń	5kg	kg	1000	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
24.	Burak czerwony bez liści, wielkość średnia o śr. około 10 cm, bez uszkodzeń	1kg	kg	400	całorocznie 3 x w m-cu (do 7:00)					
25.	Czosnek świeży polski, główka min 80g	1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
26.	Pietruszka korzeń duża, śr. 3-4 cm	1kg	kg	300	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
27.	Fasola duża (Jaś) suche ziarna	1kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
28.	Groch luskany połówki	1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
29.	Brokuł świeży bez uszkodzeń, pleśni	średnica 18 cm	kg	70	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
30.	Natka pietruszki	100 g w pęczku	szt.	700	całorocznie 7 x w m-cu (do 7:00)					
31.	Koper świeży	100 g w pęczku	szt.	600	całorocznie 7 x w m-cu (do 7:00)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

32.	Rzodkiew biała		1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
33.	Brzoskwinia wielkość średnia 1szt.= około 150g, dojrzałość konsumpcyjna bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
34.	Gruszka wielkość średnia 1szt.= około 150g, dojrzałość konsumpcyjna bez uszkodzeń i zbliznowaceń, klasa I		1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
35.	Pomarańcz dojrzały, słodki, bez uszkodzeń, zbliznowaceń nienadmarznięte, cienka skórka, klasa I		1kg	kg	160	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
36.	Mandarynka dojrzała, słodka, soczysta, bezpestkowa bez uszkodzeń, zbliznowaceń, nienadmarznięte, z łatwo odchodzącą skórka klasa I		1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
37.	Banany wielkość średnia, 1 szt. = około 145g, dojrzałość konsumpcyjna, żółte twarde, bez brązowych plam, klasa I		1kg	kg	250	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
38.	Kiwi jędrne, soczyste, wielkość średnia 1 szt. = 150g dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, klasa I		1kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
39.	Ciecierzycza		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeby (do 7:00)					
40.	Dynia świeża bez uszkodzeń, bez oznak pleśni		1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
41.	Cukinia bez uszkodzeń i zbliznowaceń		1kg	kg	3	całorocznie 1 x w m-cu (do 7:00)					
42.	Arbuz średnio dojrzały, bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
43.	Nektarynka jędrna, soczysta, słodka, wielkość średnia 1szt.= około 150g , dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
44.	Winogrona zielone, bezpestkowe, bez uszkodzeń, i zbliznowaceń, klasa I		1kg	kg	15	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

45.	Por świeży		1kg	kg	200	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
46.	Pieczarki		1 kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
47.	Ananas świeży		1 kg	kg	10	całorocznie 1 x w m-cu (do 7:00)					
48.	Szczaw świeży		kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
49.	Borówka ameryk. sezonowa		kg	kg	5	Miesiące V – X wg potrzeb do 7:00					
50.	Botwina młoda świeża korzenie wraz z liśćmi o wadze sezonowej bez oznak zepsucia		500g	szt	120	Miesiące V – X wg potrzeb					
51.	Ziemniaki wczesne polskie sortowane (młode) gat I konsumpcyjne, jednej odmiany, niemieszane, które w czasie gotowania zachowują swój kształt, nie rozpadają się, skórka bez zielonych zabarwień, bez kielkujących oczek, wielkość średnia o śr. min. 6 cm		15kg	kg	1000	Miesiące V – X 6 x w m-cu					
52.	Ogórek gruntowy , świeży bez uszkodzeń, zbliznowaceń		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb					
53.	Czereśnie świeże, bez oznak psucia		1kg	kg	5	Miesiące: V – X wg potrzeb					
54.	Ogórek małosolny w naturalnym kwasie z koprem i solą opakowanie plastikowe		1kg	kg	20	Miesiące: V – X wg potrzeby					
55.	Kapusta biała młoda , główka od 1000-2000g bez liści bocznych, bez uszkodzeń, bez oznak zepsucia		śr min. 20cm	kg	80	Miesiące: V – X wg potrzeby					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2018

Załącznik nr 2 do SIWZ

56.	Truskawka świeża, czysta, dojrzała, czerwona, średnia	1kg	kg	3	Miesiące: V – X wg potrzeby					
57.	Marchew młoda z nacią oczyszczona, nieobrana o śr. 3-4cm i dł. 15-20 cm, bez uszkodzeń, zbliżowaceń	1pęczek (ok. 0,5 kg)	szt	50	Miesiące: V – X 4 x w m-cu					
58.	Morela sezonowa	kg	kg	2	Miesiące: V – X wg potrzeb					
59.	Śliwka typu węgierka klasa I	1kg	kg	10	Miesiące: V – X wg potrzeb					
60.	Cebula młoda	1kg	kg	10	Miesiące: V – X 3 x w m-cu					
61.	Por młody	1kg	kg	30	Miesiące: V – X 3 x w m-cu					
62.	Burak młody	1kg	kg	30	Miesiące: V – X wg potrzeb					

UWAGA:

1. Towar musi być dostarczany o odpowiedniej jakości ,gramaturze i określonym czasie(trzy razy w tygodniu poniedziałek, środa i piątek o wyznaczonej godzinie).
2. Ceny produktów powinny być tak skalkulowane aby nie było problemu z dostawą zamówionego towaru w trakcie trwania umowy.
3. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
4. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
5. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
6. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

Ceny owoców i warzyw sezonowych muszą być odpowiednio skalkulowane do sezonu aby Zamawiający bez żadnych ograniczeń mógł nabywać pożądaną asortyment w okresie sezonowym.

Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 62

Wartość netto:

Słownie:

Podatek VAT:

Słownie:

Wartość brutto:

Słownie: