

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i śledzików porcjowanych”

Numer referencyjny postępowania:

WSZ-EP-49/2024

Załącznik nr 2 do SWZ

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Wykonawca Allfood Sp. z o.o.

ul. BoWiD 9k

kod 75-209 miasto Koszalin

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za ceny:

Pakiet 1

Dostawy (3-5 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1.	Jarzynka 3-składnikowa Mrożona (marchew, seler, pietruszka) 2,50 kg- 3kg	kg	10`800	4,20	45360,00
2.	Fasolka szparagowa zielona mrożona 2,50 kg- 3 kg	kg	1`800	4,70	8460,00
3.	Marchew mrożona kostka 2,50 kg-3 kg	kg	2`400	3,65	8760,00
4.	Bukiet warzywny mrożony (kalafior, brokuł, marchew) 2,50 kg- 3 kg	kg	1`680	5,31	8920,80
5.	Jarzynka 7-składnikowa Mrożona 2,50 kg- 3 kg	kg	240	4,53	1087,2

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i śledzików porcjowanych”

6.	Brokuł mrożony różyczki 2,50 kg- 3 kg	kg	840	6,74	5661,60
7.	Kalafior mrożony różyczki 2,50 kg- 3kg	kg	1`200	5,31	6372,00
8.	Szpinak mrożony liście 2,50 kg – 3 kg	kg	360	6,08	2188,80
9.	Buraki mrożone kostka 0,50 kg – 3 kg	kg	4`800	4,53	21744,00
Razem wartość brutto:					108554,40

Wymagania jakościowe dla warzyw mrożonych:

1. Jarzynka 3 – składnikowa. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Mieszanka warzyw: Marchew, seler, pietruszka. Pokrojona w słupki lub kostkę.

Smak i zapach odpowiedni dla warzyw. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

2. Fasolka szparagowa zielona. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Barwa od jasnozielonej do ciemnozielonej. Smak właściwy dla fasolki szparagowej.

Jędrna bez narośli oraz plam nie włóknista. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

3. Marchew. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Pokrojona w kostkę. Barwa od pomarańczowej do pomarańczowoczerwonej.

Bez narośli, plam. Smak właściwy dla marchwi. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

4. Bukiet warzyw. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Mieszanka warzyw złożona z trzech składników: marchewki, kalafiora oraz brokuła.

Marchew pokrojona w plastry. Kalafior oraz brokuł podzielony na różyczki. Smak oraz zapach charakterystyczny dla danego warzywa.

Bez narośli, plam. Smak właściwy dla marchwi. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

5. Jarzynka 7- składnikowa. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Mieszanka warzyw złożona z siedmiu składników: marchwi, selera, pietruszki, por, kalafiora, brukselki, fasolki lub groszku zielonego. Marchew, seler, pietruszka pokrojona w kostkę, por w krążki, kalafior podzielony na różyczki, brukselka, fasolka lub groszek całe warzywa. Smak oraz zapach charakterystyczny dla danego warzywa.

Bez narośli, plam. Smak właściwy dla marchwi. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i sędzików porcjowanych”

6. Brokuł. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Barwa od jasnozielonej do ciemnozielonej. Bez połówkowych plam oraz narośli. Podzielony na różyczki. Jednolite odmianowo. Smak właściwy dla warzywa. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

7. Kalafior. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 3 kg.

Barwa od białej do ciemnokremowej. Bez połówkowych plam oraz narośli. Podzielony na różyczki. Jednolite odmianowo. Smak właściwy dla warzywa. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

8. Szpinak. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 5 kg.

Smak i zapach charakterystyczny dla szpinaku. Barwa nasyconej zieleni, bez połówkowych plam. Jednolite odmianowo. Smak właściwy dla warzywa. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

9. Buraki mrożone kostka. Op. 0,50 kg – 3 kg

Barwa ciemnoczerwona do ciemno-bordowej. Bez obcego zapachu oraz smaku. Jednolite odmianowo. Smak właściwy dla warzywa. Bez zanieczyszczeń fizycznych i uszkodzeń mechanicznych. Brak obecności szkodników oraz pleśni.

Pakiet 2

Dostawy (1-3 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1.	Filet rybny mrożony Miruna ze skórą SHP (Shatter pack) lub Morszczuk ze skórą SHP (Shatter pack), Dorsz (Shatter pack)	kg	2`400	23,77	57048

Wymagania jakościowe dla filetów rybnych mrożonych:

Produkt głęboko mrożony SHP (Shatter pack) bez zanieczyszczeń mechanicznych i fizycznych.

Barwa od jasnokremowej do ciemnokremowej niedopuszczalny odcień zielony.

Brak obecności szkodników i pleśni. Bez widocznych śladów rozmrożenia.

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i śledzików porcjowanych”

Pakiet 3

Dostawy (2 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1	Jaja świeże rozmiar L (op. 30 szt. lub 10 szt.)	szt.	96`000		

Wymagania jakościowe dla jaj świeżych:

Jaja świeże w rozmiarze L.

Powierzchnia skorupki czysta, matowa o barwie białej do jasnobrązowej.

Pakiet 4

Dostawy (2 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1	Kasza manna op. 1kg	kg	3`840		
2	Kasza jęczmienna średnia op. 1kg	kg	960		
3	Płatki owsiane (op. od 0.5kg do 1 kg)	kg	3`600		
Razem wartość brutto:					

Wymagania jakościowe dla przetworów zbożowych:

Barwa i zapach właściwy dla danego produktu.

Zapach i konsystencja charakterystyczna dla danego produktu zbożowego.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników.

Niedopuszczalny zapach stęchlizny.

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i śledzików porcjowanych”

Pakiet 5

Dostawy (1 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1	Mąka pszenna TYP 500 op. 1kg	kg	4`200		

Wymagania jakościowe dla przetworów zbożowych:

Barwa i zapach właściwy dla danego produktu.

Zapach i konsystencja charakterystyczna dla danego produktu zbożowego.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników.

Niedopuszczalny zapach stęchlizny.

Pakiet 6

Dostawy (2 x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1.	Margaryna miękka (450g-500g) Delma, Wyśmienita, Śniadaniowa)	kg	3`600		
2.	Margaryna kostka (250g) Palma, Zwykła, Mleczna	kg	1`320		
3.	Olej do obróbki termicznej rzepakowy (1l)	l	1`320		
4.	Olej do sałatek słonecznikowy (1l)	l	480		
Razem wartość brutto:					

Wymagania jakościowe dla tłuszczu:

Barwa margaryny jednolita, jasnokremowa.

Margaryna kubek waga 450g - 500g.

Margaryna zwykła waga 250g

Barwa oleju jasnożółta. Konsystencja płynna, klarowna.

Smak i zapach właściwy dla produktów roślinnych.

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczu, przypraw i śledzików porcjowanych”

Pakiet 7

Dostawy (1x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1.	Pieprz czarny naturalny mielony (op. 500g albo 1 kg)	kg	24		
2.	Jarzynka drobna nie zawierająca glutaminianu sodu np: Kucharek, Przyprawa węgierska (op. 1000g)	kg	840		
3.	Kwasek cytrynowy (op. 50g albo 100g)	szt.	5`280 po 50 g* albo 2`640 po 100g*		
4.	Majeranek (op. 20g albo 25g)	szt.	1`500 po 20g* albo 1`200 po 25g*		
5.	Liść laurowy mielony (op.25g)	szt.	420		
6.	Papryka mielona (op. 20g albo 25g)	szt.	750 po 20g* albo 600 po 25g*		
Razem wartość brutto:					

*** Niepotrzebne skreślić**

Wymagania jakościowe dla przypraw:

Barwa i konsystencja oraz smak właściwa dla danej przyprawy.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników oraz pleśni.

Barwa jarzynki żółta z widocznymi kawałkami warzyw.

Formularz asortymentowo-cenowy

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne, na zadanie pod nazwą:

„Dostawa warzyw mrożonych, filetów rybnych mrożonych, jaj świeżych, przetworów zbożowych, tłuszczy, przypraw i śledzików porcjowanych”

Pakiet 8

Dostawy (1x w tygodniu) w dni robocze

L.p.	Asortyment	Jedn.	Ilość jedn. w 12 m-c (1)	Cena jedn. brutto [zł] (2)	Wartość brutto [zł] (1 x 2)
1.	Śledzik na raz: śmietanie, w musztardzie, w oleju, z ziołami itp.(100g)	szt.	14`400		
2.	Rybka w sosie po grecku łagodna na raz (100g)	szt.	6`000		
Razem wartość brutto:					

Wymagania jakościowe dla śledzików i rybek:

Śledziki oraz rybki w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, waga 100g.

Barwa i konsystencja w zależności od dodatku.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników oraz pleśni.

2. Podane wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.

Koszalin dnia 21-11-2024 r.

(Miejscowość)

.....
Podpis elektroniczny osoby uprawnionej