

**FORMULARZ CENOWY**

**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ  
w Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ I- PIECZYWO CPV 15811000-6**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/l/szt	Cena jednostkowa netto za kg/l/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/l/szt	Wartość brutto
1	Chleb pszenno - żytni , krojony, od 0,5- 1kg	2300kg					
2	Chleb pszenny, krojony od 0,5-1kg	1500kg					
3	Chleb razowy krojony od 0,5-1kg	640kg					
4	Bułki pszenne 100g	125kg					
5	Bułka tarta	35kg					
6	Bułki drożdżowe z nadzieniem słodkim( różne smaki) 100g	1200szt					
7	Chałka drożdżowa z rodzynekami od 0,5kg - 1 kg/ krojona	150kg					
8	Pączki z nadzieniem 100g	180szt					
9	Bułki drożdżowe z kapustą 100g	300szt					
10	Bułki drożdżowe z ziemniakami i kaszą 100g	1000szt					
11	Cebulaki 100g	900szt					
	<b>Razem wartość netto/brutto część I</b>						

Słownie:

### **Wymagania jakościowe:**

Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.

1. Skórka pieczywa powinna być sprężysta , gładka, bez uszkodzeń mechanicznych.
2. Pieczywo powinno być dobrze wypieczone świeże, dobrze pokrojone , nie sklejące się i nie kruszący się
3. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
*Wykonawca*

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**w Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ II- NABIAŁ , PRODUKTY MLECZARSKIE CPV 15500000-3, 15510000-6, 15530000-2, 15540000-5**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/l/szt	Cena jednostkowa netto za kg/l/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/l/szt	Wartość brutto
1	Mleko pasteryzowane 3,2% 1l	3000 l					
2	Śmietana 18% folia od 0,45-1l	380 l					
3	Masło z zawartością tłuszczu zwierzęcego min. 82%	650 kg					
4	Ser biały półtłusty kostka do 1 kg	500 kg					
5	Ser żółty typu edamski ( prawdziwy ser nie wyrób seropodobny)	60 kg					
6	Ser żółty salami ( prawdziwy ser nie wyrób seropodobny)	60kg					
7	Ser topiony smakowy kostka różne rodzaje 100g	600szt					
8	Ser topiony (kielbaska różne rodzaje) 100g,	200szt					
9	Jogurt owocowy 120g-150g	120 kg					
10	Jogurt bez cukru naturalny 120g-150g	90 kg					
11	Jogurt owocowy b/cukru do picia 200- 250g	200kg					

12	Maślanka naturalna 1l	400 l					
13	Maślanka owocowa ( różne smaki) 1l	300l					
14	Kefir (kubek 200 - 250g)	250kg					
15	Serek homogenizowany słodki lub z owocami (120 - 150g)	105 kg					
16	Serek fromage 80g -100g różne smaki	600 szt					
17	Twaróg półtłusty wiadro 1kg	40kg					
18	Śmietana 30% 0,5l-1l	7l					
19	Ser sałatkowy półtłusty typu Feta-kostka 270g	6kg					
<b>Łączna wartość zamówienia część II netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania jakościowe:**

1. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują zwrot towaru przez Zamawiającego.
  2. Cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przewieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności.
- Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**w Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ III: MIĘSA , WEDLINY I WYROBY GARMAŻERYJNE CPV 15113000-3, 15111000-9, 15100000-2, 15131130-5**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg	Wartość brutto
1	Kiełbasa zwyczajna (min. 70%mięsa)	30 kg					
2	Kiełbasa mortadela ( min. 70%mięsa)	80 kg					
3	Kiełbasa żywiecka wieprzowa (min. 70%mięsa)	50 kg					
4	Kiełbasa szynkowa (min. 70%mięsa)	30 kg					
5	Kiełbasa kminkowa lub inna z przyprawami (min. 70%mięsa)	20 kg					
7	Kiełbasa wiejska (min. 70%mięsa)	110 kg					
8	Kiełbasa golonkowa (min. 70%mięsa)	40 kg					
9	Kiełbasa(min. 70%mięsa) Kanapkowa	30 kg					
10	Szynka wieprzowa wędzona	40 kg					
11	Szynka wiejska domowa	40 kg					
12	Polędwica wieprzowa	20 kg					

	gotowana						
13	Boczek wędzony gotowany	40 kg					
14	Baleron wędzony gotowany	40 kg					
15	Lencz	60 kg					
16	Kiszka gryczana	70 kg					
17	Pasztetowa wieprzowa	40 kg					
18	Pasztet zapiekany	90 kg					
19	Salceson wieprzowy	70 kg					
20	Słonina	20 kg					
21	Smalec	1 kg					
22	Kości wędzone wieprzowe	20kg					
23	Karkówka bez kości	110 kg					
24	Udziec wołowy b/kości	30 kg					
25	Mięso mielone (zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%)	260 kg					
26	Nogi wieprzowe	40 kg					
27	Rosół tani, szponder	30 kg					
28	Rosół drogi, rostbef	30 kg					
29	Schab bez kości	40 kg					
30	Schab faszerowany	50 kg					
31	Parówkowa wieprzowa (min. 70%mięsa)	80 kg					

32	Biodrówka	10 kg					
33	Mięso od szynki b/kości	100 kg					
34	Kiełbasa biała (min. 70%mięsa)	30 kg					
35	Kiełbasa grillowa (min. 70%mięsa)	50kg					
<b>Łączna wartość zamówienia część III netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania jakościowe:**

1. Dostarczone mięso, wędliny oraz inne wyroby powinny być wysokiej jakości , świeże, bez wad jakościowych.
2. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,
3. Wygląd ogólny wędlin: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
4. Cały asortyment pakowany hermetycznie.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**w Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ IV – ŚWIEŻY DRÓB, WEDLINY DROBIOWE I PODROBY CPV 15112100-7, 15114000-0, 15112300-9, 15131135-0**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/l/szt	Cena jednostkowa netto za kg/l/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/l/szt	Wartość brutto
1	Żołądki drobiowe (świeże)	80kg					
2	Ćwiartka z kurczaka (świeża)	210 kg					
3	Filet z kurczaka (świeży)	110 kg					
4	Filet z indyka (świeży)	50 kg					
5	Kurczak tuszka (świeży)	40 kg					
6	Wątroba drobiowa (świeża)	70 kg					
7	Kiełbasa drobiowa (min 70% mięsa)	30 kg					
8	Salceson z indyka	50kg					
9	Szynka z kurczaka (min 70% mięsa)	40kg					



10	Szynka z indyka (min 70% mięsa)	30kg					
11	Parówka drobiowa ( min. 70% mięsa)	50kg					
12	Pasztetowa drobiowa	40kg					
13	Połędwica drobiowa ( min 70 % mięsa)	40kg					
14	Porcja rosółowa ( świeża)	300kg					
<b>Łączna wartość zamówienia część IV netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania jakościowe:**

1. Dostarczony drób, wędliny oraz podroby powinny być wysokiej jakości , świeże, bez wad jakościowych.
2. Drób bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,
3. Wygląd ogólny wędlin drobiowych: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy
4. Cały asortyment pakowany hermetycznie.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**w Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ V: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE CPV 15800000-6, 15860000-4,15840000-8,15830000-5,15200000-0,15400000-2**  
**15897000-2,15870000-7,15899000-6,15898000-9, 15320000-7, 15613300-1**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/l/szt	Cena jednostkowa netto za kg/l/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/l/szt	Wartość brutto
1.	Ananas w syropie puszka 560g-600g	27kg					
2.	Biszkopty luz	20 kg					
3.	Bazylia od 10g-20g	0,60 kg					
4.	Brzoskwinie w syropie od 800g- 850g	16 kg					
5.	Budyń różne smaki od 64g-75g	18 kg					
6.	Chrzan tarty 270g - 300g	19 kg					
7.	Ciastka wafelki śmietankowe luz	10 kg					
8.	Ciastka delicje luz	10 kg					
9.	Ciastka typu markiz luz	10 kg					
10.	Ciastka pierniczki nadziewane lukrowane luz	10 kg					
11.	Ciastka pierniczki w czekoladzie luz	10 kg					
12.	Ciastka b/cukru od 80-120g	11 kg					

13.	Cukier kryształ 1kg	900 kg					
14.	Cukier puder 0,5kg - 1kg	5 kg					
15.	Cukier waniliowy od 16g - 32g	3,20 kg					
16.	Cukierki czekoladowe luz	5 kg					
17.	Cynamon 10g - 20g	1 kg					
18.	Czekolada nadziewana 100g	90szt					
19.	Czekolada gorzka (min 60% kakao) 100g	20 szt					
20.	Drożdże 0,5kg - 1kg	3 kg					
21.	Dżem owocowy niskosłodzony / różne smaki/ od 280-300g	130 kg					
22.	Filet z makreli w oleju 170g	250 szt					
23.	Filet z makreli w pomidorach 170g	250 szt					
24.	Galaretka owocowa 60g - 75g / różne rodzaje/	42 kg					
25.	Groch połówki 0,40kg - 1kg	15 kg					
26.	Groszek konserwowy puszką 340g- 400g	20 kg					
27.	Gulasz angielski konserwa 300g-330g	60 kg					
28.	Herbata liściasta	40 kg					
29.	Kakao ciemne 0,25kg - 1kg	4,5 kg					
30.	Kasza gryczana 0,5kg - 1kg	90 kg					
31.	Kasza jęczmienna	90 kg					

	0,5kg - 1kg					
32.	Kasza kukurydziana 0,5kg - 1kg	15 kg				
33.	Kasza manna 0,5kg - 1kg	40 kg				
34.	Kasza jaglana 0,5- 1kg	20 kg				
35.	Kawa naturalna 0,5kg - 1kg	1 kg				
36.	Kawa zbożowa 0,5kg - 1kg	17 kg				
37.	Ketchup łagodny 1 kg	40 szt				
38.	Kisiel owocowy 40g-60g / różne smaki/	32 kg				
39.	Kminek od 10g - 20g	0,8 kg				
40.	Koncentrat buraczany ( koncentracja buraków min. 55%) butelka	7 l				
41.	Koncentrat pomidorowy 30% od 900g- 1000g	65 kg				
42.	Kukurydza konserwowa puszka 340g - 400g	24 kg				
43.	Kwasek cytrynowy od 10g - 20g	0,6kg				
44.	Liść laurowy 8g-10g	0,4kg				
45.	Majeranek od 10g-20g	0,30kg				
46.	Majonez 850g-1000g z żółtkami jaj (słoik)	110 kg				
47.	Makaron nitka 100% pszenicy durum opakowanie od 0,4- 1kg	40 kg				
48.	Makaron łazanka 100% pszenicy durum opakowanie od 0,4kg - 1kg	80 kg				
49.	Makaron muszelka od 0,4 - 1kg	35 kg				

50.	Makaron rurka cięta ( penne) 100% pszenicy durum od 0,4 kg - 1kg	50 kg					
51.	Makaron świderki opakowanie od 0,4kg - 1kg	170 kg					
52.	Makaron zacierka 0,25 kg - 1kg	30 kg					
53.	Makaron drobny typu ziarno ryżu od 0,25kg - do 1 kg	15 kg					
54.	Makaron gwiazdki od 0,40kg- 1kg	20kg					
55.	Marmolada 950g-1000g	25 kg					
56.	Mąka pszenna tortowa 1kg typ 450	150 kg					
57.	Mąka pszenna zwykła 1kg typ 500	150 kg					
58.	Mąka ziemniaczana 0,5kg - 1kg	15 kg					
59.	Miód prawdziwy wielokwiatowy od 1000g-1200g	50 kg					
60.	Mleko zagęszczone słodzone 530g-550g	20 kg					
61.	Musztarda stołowa 1kg	50 szt					
62.	Ocet 10% 0,5l	15 szt					
63.	Ogórek konserwowy słoik od 800-900g	88 kg					
64.	Oliwa z oliwek 1l	10 szt					
65.	Olej rzepakowy 1l	230 szt					
66.	Papryka marynowana słoik 800-900g	30 kg					
67.	Papryka słodka mielona od 20g	2,2 kg					

68.	Paprykarz 300g-330g	45 kg					
69.	Pasztecik drobiowy 130g - 135g różne smaki	91 kg					
70.	Pieczarki marynowane słoik 740g - 1000g	30 kg					
71.	Pieprz czarny mielony od 20g-50g	5 kg					
72.	Pieprz zielony mielony od 20g-50g	4 kg					
73.	Gałka muskatołowa od 10g	0,10 kg					
74.	Płatki kukurydziane 0,25kg - 1kg	40 kg					
75.	Płatki owsiane górskie 0,4kg - 1kg	35 kg					
76.	Pomidory w puszcze 400g	85 szt					
77.	Powidło 930g-950g	47 kg					
78.	Proszek do pieczenia 32g	30 szt					
79.	Przyprawa do zup i sosów w proszku /typu ziarenka smaku/ 1kg	30 szt					
80.	Przyprawa do zup w płynie 1l	35 szt					
81.	Rodzynki od 100g	1 kg					
82.	Ryż 0,5kg - 1kg	190 kg					
83.	Sałatka z buraczków i papryki od 470kg-500g	50kg					
84.	Sałatka z kapustą i warzywami 880-900g	26 kg					

85.	Sałatka z ogórków krojonych 880-900g	14 kg					
86.	Seler marynowany 820-900g	8,2 kg					
87.	Soki owocowe 2l / różne rodzaje/karton	350 szt					
88.	Sok marchwiowo - owocowy butelka 0,30- 0,33 l	320 l					
89.	Sok pomidorowy 0,30 - 0,33l	250 l					
90.	Sos sałatkowy 8g- 9g	1,20 kg					
91.	Sól 1kg	190 kg					
92.	Szprot w pomidorach od 170g	350 szt					
93.	Szprot w oleju od 170g	250 szt					
94.	Szynka wieprzowa konserwowa 455g- 500g	40kg					
95.	Śledzie w oleju marynowane 2kg - 3kg	50 kg					
96.	Tuńczyk w oleju w kawałkach dużych 170g -185g	120 kg					
97.	Wafle tortowe suche 200g	42 szt					
98.	Wiórki kokosowe 100g	10 szt					
99.	Woda mineralna gazowana 1/5l	300 szt					

100.	Woda mineralna niegazowana 1/5l	300 szt					
101.	Ziele angielskie od 10 -20g	0,7kg					
102.	Zioła prowansalskie od 10 - 20g	0,7kg					
103.	Żurek 0,5 l	65 szt					
104.	Żelatyna spożywcza 50g	70 szt					
<b>Łączna wartość zamówienia część V netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania:**

1. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem.
2. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia będą skutkować nieprzyjęciem towaru .
3. Terminy przydatności do spożycia powinny być uwidocznione na opakowaniu
4. Oznakowanie towaru zgodne z wymaganiami.
5. W przypadku nie posiadania towaru o sugerowanej wadze, należy odpowiednio przeliczyć cenę.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca



**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**W Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ VI – MROŻONE OWOCE, WARZYWA I RYBY CPV 15330000-0, 15220000-6**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/l/szt	Cena jednostkowa netto za kg/l/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/l/szt	Wartość brutto
1	Kalafior 0,45kg - 2,5kg	60 kg					
2	Bukiet jarzyn 7 składnikowy 0,45kg - 2,5kg	280 kg					
3	Mieszanka kompotowa 0,45kg - 2,5kg	340 kg					
4	Truskawka 0,45kg - 2,5kg	80 kg					
5	Fasolka szparagowa zielona 0,45kg - 2,5kg	110 kg					
6	Brokuły 0,45kg - 2,5kg	80 kg					
7	Borówka mrożona 0,45kg - 2,5kg	30 kg					
8	Ryba miruna b/ości kostka mrożona	160 kg					
9	Groszek zielony mrożony 0,45kg - 2,5kg	40 kg					
10	Włoszczyzna 0,45kg - 2,5kg	360 kg					
11	Mieszanka chińska 0,45kg - 2,5kg	30 kg					

12	Warzywa na patelnię 0,45kg - 2,5 kg	50 kg					
13	Malina mrożona 0,45kg - 2,5 kg	40kg					
14	Szpinak mrożony 0,45kg - 2,5kg	20kg					
<b>Łączna wartość zamówienia część VI netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania jakościowe:**

1. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące zawartość przed uszkodzeniem.
2. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni.
2. Opakowania z oznaczonym terminem ważności i opisem przechowywania mrozonek.
3. Zamawiany asortyment dostarczony specjalistycznym transportem do przewozu mrozonek.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**W Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ VII – JAJA CPV 03142500-3**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie szt	Cena jednostkowa netto za szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za szt	Wartość brutto
1	Jajka świeże / M/	10000 szt					
<b>Łączna wartość zamówienia część VII netto/brutto:</b>							

Słownie:

**Wymagania jakościowe:**

1. Jaja powinny być świeże, oznakowane zgodnie z systemem HACCP, wielkości M klasy A.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca

**ZAPOTRZEBOWANIE**  
**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**W Jarosławiu OD 01.01.2024r DO 30.06.2024r**

**CZEŚĆ VIII – ŚWIEŻE OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY CPV 15300000-1**

Lp.	Nazwa artykułu	Zapotrzebowanie w kg/szt	Cena jednostkowa netto za kg/szt	Wartość netto	Stawka VAT(%)	Cena jednostkowa brutto za kg/szt	Wartość brutto
1	Burak ćwikłowy	200 kg					
2	Botwina pęczki	50 szt					
3	Banan	450 kg					
4	Brokuły	15 szt					
5	Cebula	460 kg					
6	Cebula czerwona	5kg					
7	Czosnek	20 kg					
8	Cytryna	120 kg					
9	Cebulka zielona pęczki	200 szt					
10	Fasola Jaś	50 kg					
11	Gruszka	180kg					
12	Jabłko	1000 kg					
13	Kapusta biała	330 kg					
14	Kapusta pekińska	60 szt					

15	Kapusta czerwona	35 kg					
16	Kapusta włoska	40 kg					
17	Kapusta kiszona	80 kg					
18	Koper zielony pęczki	180 szt					
19	Klementynka	80 kg					
20	Kalafior	20 szt					
21	Marchew	480 kg					
22	Orzechy włoskie	3 kg					
23	Ogórek świeży	120 kg					
24	Ogórek kiszony	130 kg					
25	Pieczarka	120 kg					
26	Pietruszka korzeń	40 kg					
27	Pietruszka natka pęczki	180 szt					
28	Podgrzybek krojony	0,5kg					
29	Pomidory	250 kg					
30	Papryka świeża	40 kg					
31	Por	100 kg					
32	Pomarańcze	40 kg					
33	Rabarbar	30 kg					
34	Rzodkiewka pęczki	110 szt.					
35	Seler korzeń	70 kg					

36	Sałata zielona	100 szt.					
37	Sałata lodowa	100 szt.					
38	Winogron biały	20 kg					
39	Winogron ciemny	20 kg					
40	Ziemniaki	5500 kg					
41	Ziemniaki młode	500kg					
<b>Łączna wartość zamówienia część VIII netto/brutto:</b>							

**Słownie:**

**Wymagania jakościowe:**

1. Warzywa korzeniowe powinny być całe, czyste, suche, bez śladów zepsucia, pleśni.
2. Owoce powinny być całe, czyste, dojrzałe, o odpowiednim wybarwieniu i wielkości bez śladów obecności szkodników i śladów zepsucia, pleśni oraz zapachów nietypowych dla gatunku i odmiany. Pakowane w opakowaniach do tego przeznaczonych, czystych.
3. Warzywa kapustne powinny być: całe, czyste bez śladów obecności szkodników i zepsucia.
4. Warzywa zielone oraz pomidory powinny być czyste, bez śladów obecności szkodników, bez śladów zepsucia, pleśni, bez plam, obcych zapachów nie typowych dla gatunku i odmiany.
5. Dostarczany towar ma być świeży ,jędry bez oznak pleśni i gnicia, bez plam, w kolorze naturalnym dla danego asortymentu.

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
Wykonawca