

Załącznik Nr 8 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet Nr 1 - Warzywa, przetwory i owoce

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Średnia ilość na m-c	Średnia ilość na rok	Cena jednostkowa netto (za kg/ szt./but. itd.)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Buraki	kg	180	1 080				
2.	Cebula	kg	42	250				
3.	Czosnek	szt.	10	60				
4.	Fasola	kg	10	60				
5.	Jabłka	kg	35	210				
6.	Kapusta biała	kg	50	300				
7.	Kapusta biała	szt.	25	150				
8.	Kapusta czerwona	szt.	25	150				
9.	Kapusta czerwona	kg	50	300				
10.	Kapusta kiszona	kg	83	500				
11.	Kapusta pekińska	szt.	25	150				
12.	Kapusta pekińska	kg	42	250				
13.	Koper	szt.	60	360				
14.	Marchew	kg	250	1 500				
15.	Ogórki kiszane	kg	30	180				
16.	Ogórki zielone	kg	10	60				
17.	Papryka	kg	17	100				
18.	Pieczarki	kg	40	240				
19.	Pietruszka korzeń	kg	5	30				
20.	Pietruszka natka	szt.	60	360				
21.	Rzodkiewka	pečz.	10	60				

22.	Sałata zielona	szt.	25	150					
23.	Seler	kg	21	126					
24.	Groszek kons. ok. 400g	Szt.	10	60					
25.	Kukurydza kons. ok 400g	Szt.	10	60					
26.	Ketchup ok. 0,5kg	szt	5	30					
27.	Seler kons. 320ml	słoik	4	25					
28.	Chrzan ok. 200g	Szt.	8	50					
29.	Konc. pomid. 0,9g	kg	15	90					
30.	Szczaw kons. 300ml	słoik	5	25					
31.	Ziemniaki	kg	2130	12 800					
32.	Botwina	pęcz.	8	50					
33.	Szczypior	peczk.	4	25					
34.	Cebula zielona	pęcz.	8	50					
35.	Groch	kg	8	50					
36.	Kalafior	szt.	50	300					
37.	Pomidory	kg	75	450					
38.	Por	szt.	21	125					
39.	Por	kg	5	30					
40.	Truskawki	kg	20	120					
41.	Żurek (0,5)	litr	15	90					
42.	Brokuły	szt	30	180					
43.	Owoce suszone	kg	1	6					
44.	Fasolka szparagowa	kg	17	100					
	RAZEM:								

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 2 – Produkty sypkie, tłuszcze i przyprawy

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Średnia ilość na m-c	Ilość/na rok	Cena jednostkowa netto za szt./kg/litr)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Bulion	litr	30	360				
2.	Budyń op. 60 g	szt.	30	360				
3.	Cukier biały	kg	60	720				
4.	Cukier puder ok. 0,5 kg	kg	2	24				
5.	Dżem ok. 260g	szt.	50	600				
6.	Galaretka op. ok. 75g	szt.	30	360				
7.	Grysik	kg	60	720				
8.	Herbata op. ok.80g	op.	70	850				
9.	Kasza	kg	60	720				
10.	Kisiel op. ok. 77g	szt.	30	360				
11.	Przyprawa typu "kucharek"	kg	30	360				
12.	Liść laurowy op. ok.8g	szt.	25	300				
13.	Makaron (różnego typu)	kg	100	1 200				
14.	Mąka kukurydziana	kg	5	60				
15.	Mąka pszenna	kg	80	960				
16.	Olej uniwersalny	litr	25	300				
17.	Papryka mielona op. ok. 20g	szt.	20	240				
18.	Pieprz op. ok. 20g	op.	65	780				
19.	Płatki owsiane op. ok. 0,5 kg	kg	30	360				
20.	Proszek do piecz. op. ok.36g	Op.	4	50				
21.	Ryż biały	kg	80	960				
22.	Soda oczyszczana op. ok.30g	op.	4	50				
23.	Sól	kg	70	840				

24.	Wafle kakaowe, śmietankowe	kg	5	60				
25.	Ziele angielskie op. ok.15g	op.	25	300				
26.	Kakao op. ok.0,5 kg	szt.	8	96				
27.	Majeranek op. ok. 20g	op.	25	300				
28.	Mąka ziemniaczana	kg	10	120				
29.	Ocet (op. ok. 0,5 l.)	litr	10	120				
30.	Ciastka herbatniki op. ok.200g	op.	15	180				
31.	Suchary op. ok. 400g	op.	8	100				
32.	Ciastka pierniki	kg	5	60				
33.	Ciastka kruche	kg	5	60				
34.	Cukier waniliowy op. ok.32g	op.	5	60				
35.	Kminek op. ok. 20g	op.	5	60				
36.	Cynamon op. ok. 20g	op.	5	60				
37.	Kawa prawdziwa op. ok. 0,25	kg	5	60				
38.	Musztarda op. ok. 180g	szt	5	60				
39.	Przyprawa do pieczenia op. ok.20g	op.	25	300				
40.	Przyprawa do miel. op.ok.20g	op.	25	300				
41.	Fix do mięsa op. ok. 20g	op	25	300				
42.	Przyprawa do gul.op.ok.20g	op.	25	300				
43.	Kwasek cytrynowy op.ok.20 g	op.	6	72				
44.	Majonez op.ok.0,40 kg	szt.	10	120				
45.	Sos do sałatek op. ok.9 g	op.	8	96				
46.	Płatki kukurydziane op. ok. 300g	op.	15	180				
47.	Zacierka op. ok. 0,25 kg	op.	8	100				
48.	Żelatyna op. ok. 50g	op.	5	160				
49.	Sól czosnkowa ok 40g	op.	10	120				
50.	Tymianek op. ok 10g	op.	10	120				
51.	Zioła prowansaldzkie op. ok 10g	op.	10	120				

52.	Bazyliia 10g	op.	10	120				
53.	Oregano 10g	op.	10	120				
	RAZEM:							

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 3 – Wędliny i wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Średnia ilość na m-c	Szacunkowa Ilość/na rok	Cena jednostkowa netto (zł)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Szynka konserwowa-wieprzowa	kg	15	180				
2.	Kiełbasa bawarska kanapkowa	kg	8	100				
3.	Kiełbasa szynkowa- wieprzowa	kg	10	120				
4.	Kiełbasa mielonka- turystyczna konserwowa	kg	25	300				
5.	Kiełbasa parówkowa	kg	50	6000				
6.	Kiełbasa krakowska pieczona	kg	10	120				
7.	Kiełbasa śląska wieprz- drób	kg	30	360				
8.	Kiełbasa śląska	kg	30	360				
9.	Kiełbasa biała wieprzowa	kg	15	180				
10.	Kiełbasa dębicka wieprzowa	kg	15	180				
11.	Kiełbasa kminkowa wieprzowa	kg	15	180				
11.	Kiełbasa zwyczajna	kg	15	180				
13.	Kiełbasa kanapkowa	kg	10	120				
14.	Pasztet z kurczaka	kg	15	180				
15.	Szynka wieprzowa wędzona gotowana	kg	8	100				
16.	Golonka konserwowa	kg	10	120				
17.	Polędwica z indyka	kg	15	180				
18.	Pieczeń rzymska	kg	10	120				
19.	Kiełbasa żywiecka	kg	15	180				
20.	Pasztetowa drobiowa	kg	15	180				
21.	Szynka ogonowa	kg	10	120				
22.	Salceson z indyka	kg	15	180				

23.	Kaszanka	kg	17	200				
	RAZEM:							

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 4 - Produkty nabiałowe

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Średnia ilość na m-c	Szacunkowa ilość na rok	Cena jednostkowa netto (zł)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Mleko 2%	litr	330	3960				
2.	Śmietana 30%	litr	20	240				
3.	Ser żółty (typu Gouda) zawartość tłuszczu ok. 26 %	kg	16	192				
4.	Ser biały półtłusty	kg	72	864				
5.	Ser topiony op.100 g. zaw. tł. ok. 16 %	szt.	220	2640				
6.	Masło (tł. zwierzęce 82 %)	kg	140	1680				
7.	Margaryna	kg	16	192				
8.	Jogurt owocowy op.150g	szt	200	2 400				
9.	Jogurt naturalny op. 150g	szt	60	720				
10.	Jogurt owocowy light 150g	szt	100	1 200				
11.	Serek homog. owocowy	szt. 120g	200	2 400				
12.	Serek homog.naturalny	szt.120g	100	1 200				
13.	Śmietana 18%	litr	1	12				
RAZEM:								

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 6 - Drób i podroby

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Średnia ilość na m-c	Szacunkowa ilość na rok	Cena jednostkowa netto (zł)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Kurczak	kg	100	1 200				
2.	Udka z kurczaka	kg	100	1 200				
3.	Filet z kurczaka	kg	17	200				
4.	Skrzydółka z kurczaka	kg	20	240				
5.	Żołądki z kurczaka	kg	40	480				
6.	Porcje rosołowe z kurczaka	kg	40	480				
7.	Udziec z indyka	kg	50	600				
8.	Wątróbka z kurczaka	kg	40	480				
9.	Golonka z indyka	kg	10	120				
RAZEM:								

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 7 – Ryby i ich przetwory

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Średnia ilość na m-c	Szacunkowa ilość na rok	Cena jednostkowa netto (zł)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto	
1.	Śledzie solone	kg	10	120					
2.	Ryba w puszcze ok. 170g	szt.	42	500					
3.	Morszczuk do smaż. S.H.P	kg	20	240					
4.	Miruna do smaż.	kg	20	240					
	RAZEM:								

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy

Pakiet Nr 8 - Jaja

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Średnia ilość na m-c	Szacunkowa ilość na rok	Cena jednostkowa netto (zł)	Stawka VAT %	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1.	Jaja kurze klasa L	szt.	1 250	15 000				
							RAZEM:	

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela/wykonawcy