**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 kiszone | 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 | pęcz. | 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 pieczeni 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. | Bazylia 10g | op. | 10 | 120 |  |  |  |  |
| 53. | Oregano 10g | op. | 10 | 120 |  |  |  |  |
|  | **RAZEM:** | | | | | |  |  |

………………………………………….…………

pieczęć i podpis upoważnionego  
 przedstawiciela/wykonawcy

**Pakiet Nr 3 – Wędliny i wyroby garmażeryjne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 600 |  |  |  |  |
| 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 5 – Mięso, podroby i tłuszcze**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | Karczek b/k | kg | 10 | 120 |  |  |  |  |
| 2. | Schab z /k | kg | 20 | 240 |  |  |  |  |
| 3. | Łopatka b/k | kg | 80 | 960 |  |  |  |  |
| 4. | Kości ze schabu | kg | 42 | 500 |  |  |  |  |
| 5. | Żeberka- płaty | kg | 20 | 240 |  |  |  |  |
| 6. | Serca wp. | kg | 33 | 400 |  |  |  |  |
| 7. | Wątroba wp. | kg | 40 | 480 |  |  |  |  |
| 8. | Płuca wp. | kg | 30 | 360 |  |  |  |  |
| 9. | Podgardle | kg | 20 | 240 |  |  |  |  |
| 10. | Smalec | kg | 30 | 360 |  |  |  |  |
| 11. | Słonina | kg | 20 | 240 |  |  |  |  |
| 12. | Boczek wędzony | kg | 10 | 120 |  |  |  |  |
| 13. | Boczek biały | kg | 10 | 120 |  |  |  |  |
| 14. | Golonka wprz. | kg | 5 | 60 |  |  |  |  |
| 15. | Nogi wprz. | kg | 5 | 60 |  |  |  |  |
| 16. | Ozory wprz | kg | 5 | 60 |  |  |  |  |
|  | **RAZEM:** | | | | | |  |  |

**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. | Skrzydełka 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 puszce 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