

Formularz asortymentowo-cenowy
Część I - art.spożywcze

Załącznik nr 2.1 do SWZ TUMLIN

Lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	Ananas puszka, plastry w lekkim syropie, puszka waga 560 gram	10	szt		
2.	barszcz biały, bez wzmocniaczy smaku, syropu glukozowo-fruktozowego, substancji konserwujących, butelka 0,5 l	150	szt		
3.	bazylija suszona, 100% produktu, 10 gram	90	szt		
4.	herbatniki zbożowe, różne smaki, bez dodatku cukru, bez oleju palmowego, pełnoziarniste płatki owsiane minimum 15%, suszone owoce 21%, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 2% , opakowanie 50 gram	1000	szt		
5.	chrupki kukurydziane, paleczki, bez ekstraktu drożdżowego, bez cukru, bez substancji przeciwzbrylających, opakowanie 40 gram	280	szt		
6.	chrupki kukurydziane, kręcone, bez ekstraktu drożdżowego, bez cukru, bez substancji przeciwzbrylających, opakowanie 25 gram	200	szt		
7.	chrupki kukurydziane, kręcone, bez ekstraktu drożdżowego, bez cukru, bez substancji przeciwzbrylających, opakowanie 90 gram	200	szt		
8.	chrupki kukurydziane bananowe, drobne, bez ekstraktu drożdżowego, bez cukru, bez substancji przeciwzbrylających, opakowanie 15 gram	400	szt		
9.	chrzan tarty, bez piroslarczynu sodu, mleka w proszku, gumy guar, gumy ksantanowej, substancji zagęszczających, substancji konserwujących, sztucznych aromatów, skrobi, żelatyny, koszenilli, słoik 180 gram	100	szt		
10.	baton zbożowy, mąka pszenna pełnoziarnista min.24%, odtłuszczone mleko w proszku 4,4%, zawartość cukru max 15g w 100 g produktu bez tłuszczów utwardzonych, opakowanie 25 gram	700	szt		
11.	cukier kryształ, biały otrzymany z buraków cukrowych przeznaczony do bezpośredniego spożycia, opakowanie 1 kilogram	280	szt		
12.	ciecierzyca 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	20	kg		
13.	czosnek granulowany, 100% produktu, opakowanie 20 gram	180	szt		
14.	cynamon, 100% produktu, opakowanie 15 gram	15	szt		
15.	gałka muszkatołowa mielona, 100% produktu, opakowanie 10 gram	5	szt		
16.	groch łuskany, 100% produktu, opakowanie 500 gram	20	szt		
17.	herbata owocowa bez sztucznych aromatów, maltodekstryny, barwników w tym karmin, aspartamu, cyklamianianu sodu, sacharynianu sodu, różne smaki, opakowanie 20 saszetek po 2 gramy	4	szt		
18.	herbata czarna granulowana 100% produktu, opakowanie 90 gram	8	szt		
19.	imbir 100% produktu, 15 gram	5	szt		
20.	kakao ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12 %, bez dodatku cukru, opakowanie 80 gram	25	szt		
21.	fasola Jaś, 100% produktu, opakowanie 500 gram	50	szt		
22.	kardamon mielony, 100% produktu, opakowanie 10 gram	5	szt		
23.	kmin mielony rzymski, 100% produktu, opakowanie 15 gram	5	szt		
24.	kolendra ziarno, 100% produktu, opakowanie 15 gram	5	szt		
25.	kasza bulgur, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	80	kg		
26.	kasza gryczana prażona, 100% produktu, opakowanie minimum 350 gram	10	kg		
27.	kasza gryczana nieprażona, 100 % produktu, opakowanie minimum 350 gram	20	kg		
28.	kasza jaglana, 100% produktu, opakowanie minimum 350 gram	10	kg		
29.	kasza jęczmienna, mazurska gruba (pęczak), 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	60	kg		
30.	kasza jęczmienna, wiejska drobna, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	60	kg		
31.	kasza manna błyskawiczna, 100% produktu, opakowanie 500 gram	8	szt		
32.	kawa zbożowa, naturalna, bez konserwantów i barwników, w formie kawy rozpuszczalnej, opakowanie 150 gram	14	szt		

33.	koncentrat pomidorowy, wyprodukowany ze świeżych pomidorów, bez dodatków i konserwantów, opakowanie 900 gram	60	szt		
34.	koncentrat pomidorowy, wyprodukowany ze świeżych pomidorów, bez dodatków i konserwantów, opakowanie 200 gram	80	szt		
35.	kurkuma mielona, 100% produktu, opakowanie 20 gram	5	szt		
36.	liść laurowy, 100% produktu, 6 gram	100	szt		
38.	lubczyk, 100% produktu, 10 gram	24	szt		
39.	majeranek, 100 % produktu, opakowanie 10 gram	45	szt		
41.	makaron 5 jajeczny zacierka , bez proszku jajecznego, opakowanie 250 gram	16	szt		
42.	makaron kokardka, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 400 gram	120	szt		
43.	makaron nitka, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 500 gram	30	szt		
44.	makaron muszelka, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 500 gram	60	szt		
45.	makaron pióra, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 400 gram	110	szt		
46.	makaron spaghetti, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 500 gram	100	szt		
47.	makaron świder, bez proszku jajecznego z mąki makaronowej pszennej, opakowanie 500 gram	100	szt		
48.	makaron kokardka, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 400 gram	120	szt		
49.	makaron nitka, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 500 gram	30	szt		
50.	makaron muszelka, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 500 gram	60	szt		
51.	makaron pióra, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 400 gram	110	szt		
52.	makaron spaghetti, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 500 gram	100	szt		
53.	makaron świder, bez proszku jajecznego z mąki pszennej durum, opakowanie 500 gram	100	szt		
54.	makaron ryżowy, bezglutenowy, opakowanie 250 gram	2	szt		
55.	mąka krupczatka TYP 450, opakowanie 1 kilogram	50	kg		
56.	mąka tortowa TYP 450, opakowanie 1 kilogram	50	kg		
57.	mąka wrocławska TYP 500 , opakowanie 1 kilogram	64	kg		
58.	mąka ziemniaczana 500 gram	60	szt		
59.	ciasteczko biszkoptowe z nadzieniem mlecznym/czekoladowym, mąka przenna, jaja minimum 12%, czekolada minimum 6%, bez barwników, bez substancji konserwujących, opakowanie 30 gram	70	szt		
60.	mus owocowy 100%, bez dodatku cukru, bez sztucznych barwników różne smaki, opakowanie 100gram	400	szt		
61.	olej roślinny rafinowany pierwszego tłoczenia rzepakowy , filtrowany na zimno , o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 % - opakowanie 1 l ,	300	szt		
62.	olej roślinny rafinowany pierwszego tłoczenia rzepakowy , filtrowany na zimno , o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 % - opakowanie 3 l ,	3	szt		
63.	oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, butelka szklana 0,5 l	14	szt		
64.	oregano, 100% produktu, opakowanie 8 gram	40	szt		
65.	orzech włoski, 100% produktu, opakowanie 100 gram	30	szt		
66.	papryka słodka/ostrą, 100% produktu, opakowanie 20 gram	180	szt		
67.	pieprz czarny mielony, 100% produktu, opakowanie 20 gram	110	szt		
68.	pieprz ziołowy, 100% produktu, opakowanie 20 gram	96	szt		
69.	płatki owsiane błyskawiczne, 100% produktu, opakowanie 500 gram	13	szt		
70.	płatki kukurydziane, zawartość grysu kukurydzianego 99,9%, bez oleju palmowego, bez glutenu, zawartość cukru maksymalnie 9,1 gram w 100 gramach produktu, opakowanie 250 gram	26	szt		

71.	płatki migdałowe, 100% produktu, opakowanie minimum 50 gram	6	kg		
72.	rodzynka sułańska, bez dodatku substancji konserwujących (dwutlenku siarki) i tłuszczu palmowego, opakowanie 200 gram	14	szt		
73.	ryż biały, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	60	kg		
74.	ryż paraboliczny, 100% produktu, opakowanie 5 kilogramów	45	szt		
75.	sezam opakowanie, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	6	kg		
76.	soczewica czerwona, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	20	kg		
77.	soczewica zielona, 100% produktu, opakowanie 350 gram	4	szt		
78.	sok owocowy 100%, bez cukru, bez syropu glukozowo- fruktozowego (różne smaki), opakowanie 200ml	360	szt		
79.	sok owocowy przecierowy 100%, bez cukru, bez syropu glukozowo- fruktozowego (różne smaki) opakowanie minimum 200 ml butelka	1080	szt		

80.	slonecznik luskany opakownie, 100% produktu, opakowanie 1 kilogram	5	szt		
81.	sól o obniżonej zawartości sodu, sól morską jodowaną 70%, sól potasowa 30%, bez substancji przeciwzbrylających, opakowanie 1 kilogram	32	szt		
82.	wafle ryżowe naturalne, ryż 100% (brązowy, biały), bez cukru, bez soli, bez sztucznych aromatów i barwników opakowanie 110gram	360	szt		
83.	wafle ryżowe naturalne z polewą malinową, ryż 68%, polewa malinowa 32%, opakowanie 24 gramy	150	szt		
84.	woda niegazowana źródłana, suma składników mineralnych 742mg/l. Kationy: wapń 130,0 mg/l, magnez 21,90 mg/l, sód 11mg/l. Aniony wodorowęglany 539,1 mg/l. Krzemionka 22,1 mg/l, butelka 1,5 l	150	szt		
85.	woda niegazowana, suma składników mineralnych 742mg/l. Kationy: wapń 130,0 mg/l, magnez 21,90 mg/l, sód 11mg/l. Aniony wodorowęglany 539,1 mg/l. Krzemionka 22,1 mg/l, butelka 0,33 l z dziubkiem	650	szt		
86.	woda niegazowana z sokiem owocowym, zawartość soku z zagęszczonych soków	1000	szt		0,00
87.	woda niegazowana źródłana - suma składników mineralnych 742mg/l. Kationy: wapń 130,0 mg/l, magnez 21,90 mg/l, sód 11mg/l. Aniony wodorowęglany 539,1 mg/l. Krzemionka 22,1 mg/l, butelka 1,5 l 0,33 l butelka z dziubkiem	500	szt		
88.	zielenka angielska, 100% produktu, 15 gram	120	szt		
89.	zielenka prowansalska, 100% produktu, 10 gramy	80	szt		
90.	zurażona suszona cała, bez konserwantów, opakowanie 200 gram	28	szt		
91.	czekolada mleczna z nadzieniem mlecznym 60%, czekolada mleczna 40% (cukier, MLEKO pełne w proszku, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa 13%, emulgator: lecytyny (SOJA); wanilina), cukier, MLEKO odtłuszczone w proszku (18%), olej palmowy, MASŁO odwodnione, emulgator: lecytyny (SOJA); wanilina. Składniki mleka: 33% - Składniki kakao: 13%, opakowanie 50 gram	360	szt		
Razem					

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1/2 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

4. Wymagania wspólne dla asortymentu – przetwory sypkie:

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe szczelne;
- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nielepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;
- smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych posmaków;
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

5. Wymagania wspólne dla asortymentu – przyprawy, przetwory, produkty strączkowe

a, obecności szkodników, całe szczelne; przetwory dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu z widoczną datą przydatności do spożycia;

- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla rodzaju produktu;
- smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów;
- zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów;
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

Formularz asortymentowo- cenowy
Część II- mięso wieprzowo - wołowe

Załącznik nr 2.2 TUMLIN

lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	szponder wołowy, bez kości, mięso bez łożu, skóry, barwa jednolita różowa, klasa I	10	kg		
2.	schab wieprzowy, bez kości, bez tłuszczu, jednolita barwa różowa, klasa I	520	kg		
3.	łoparka wieprzowa, odtłuszczona, jednolita barwa różowa, klasa I	80	kg		
4.	mięso wołowe bez kości, jednolita barwa różowa, klasa I	140	kg		
5.	mięso wołowe z kością, jednolita barwa różowa, klasa I	10	kg		
6.	mieso od szynki wieprzowe, całkowicie odkostnione, jednolita barwa różowa, klasa I	690	kg		
RAZEM:					0,00

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

- czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
- konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
- smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
- barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;

Dostarczony asortyment musi być świeży. Niedopuszczalne jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.

Przewidywana częstotliwość dostaw: do 3 razy w tygodniu (dni wg wskazań Zamawiających), w zależności od części zamówienia

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Produkty należy dostarczyć w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, szczelnie zamkniętych.

4. Mięso musi być dostarczone z minimalnym pozostałym 5 dniowym terminem do spożycia

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	filet z indyka, świeży, bez nastrożku bez skóry , bez kości klatki piersiowej , grzbietu i ścięgien, klasa I	450	kg		
2.	filet z kurczaka, świeży, bez nastrożku, bez skóry, bez kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, klasa I	300	kg		
3.	golonka z indyka z kością, ze skórą, świeże, bez nastrożku , uzyskane z tuszek induków , klasa I	40	kg		
4.	pałka z kurczaka, świeże, ze skórą, uzyskane z tuszek kurcząt bez nastrożku, klasa I, partia o podobnej wadze 120-150 gram	25	kg		
5.	Ćwiartka z kurczaka , świeża , ze skórą, uzyskane z tuszek kurcząt bez nastrożku, klasa I, partia o podobnej wadze 220-350 gram	400	kg		
RAZEM:					0,00

Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych: mięso drobiowe w elementach bez kości:A13:W28

- mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien;
 - dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia od skóry i kości;
 - barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu;
 - nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
 - dopuszcza się przyciemnienie naturalne barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.
- Dostarczony asortyment musi być świeży. Niedopuszczalne jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.

Część IV MROŻONKI

Lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	brokuł, bukiet różyczek, barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	70	kg		
2.	brukselka, barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	4	kg		
3.	bukiet kwiatowy, mieszanka warzyw 100% marchew, kalafior, brokuł, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat I, opakowanie minimum 2 kg	100	kg		
4.	czarna porzeczka barwa typowa dla czarnej porzeczki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	50	kg		
5.	dynia kostka, barwa typowa dla dyni, bez obcych posmaków, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzone I kat., opakowanie minimum 2 kg	40	kg		
	fasolka szparagowa żółta barwa typowa dla fasoli szparagowej, bez obcych posmaków, nieoblodzona, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	10	kg		
6.	fasolka szparagowa zielona barwa typowa dla fasoli szparagowej, bez obcych posmaków, nieoblodzona, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	300	kg		
7.	filet dorsz produkt I kat. bez skóry, głęboko mrożony, bez lodu, SHP (przekładany na sucho folią), opakowanie 6,81 kg	10	kg		
8.	groszek zielony 2,5 kg barwa typowa dla groszku bez obcych posmaków, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	60	kg		
9.	Kukurydza, barwa typowa dla kukurydzy, bez obcych posmaków, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	10	kg		

10.	kalafior, bukiet różyczek, barwa biało-kremowa, typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	60	kg		
12.	mini marchewka, barwa typowa dla marchewki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	70	kg		
13.	marchewka kostaka, barwa typowa dla marchewki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, I kat., opakowanie minimum 2 kg	30	kg		
14.	mieszanka 7-składnikowa, warzywa 100% marchew, seler, por, pietruszka, kalafior, groszek zielony, fasola, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat I, typu MEGUSTO lub równoważny, opakowanie minimum 2 kg	30	szt.		
15.	filet miruna produkt I kat. bez skóry, głęboko mrożony, bez lodu, SHP (przekładany na sucho folią), rozmiar 175+, opakowanie 6,80 kg	600	kg		
16.	paluszki rybne, filet z ryb białych, panierka sypka max. 15%, bez oleju palmowego, bez wzmacniaczy smaku, opakowanie 6 kg	30	kg		
17.	szpinak, brykiet, niezlepione, barwa typowa dla szpinaku, nieoblodzone, kat I, opakowanie minimum 2 kg	60	szt.		
18.	truskawki, owoce jednolite odmianowo w partii, barwa typowa dla truskawki, bez szypulek, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat. I, opakowanie minimum 2 kg	150	szt.		
19.	maliny mrożone, owoce jednolite odmianowo w partii, barwa typowa dla malin, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat. I, opakowanie minimum 2 kg	60	kg		
20.	mieszanka kompotowa, owoce 100% śliwka fioletowa, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, rabarbar, agrest, malina, wiśnia, barwy typowe dla poszczególnych owoców, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat. I, opakowanie minimum 2 kg	60	kg		
21.	wiśnia, owoce jednolite odmianowo w partii, barwa typowa dla wisni, bez pestek lub z pestkami, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat. I, opakowanie minimum 2 kg	60	kg		

22.	włoszczyzna paski, mieszanka warzywna 100% marchew, seler, pietruszka, por, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, kat. I. opakowanie minimum 2 kg	80	kg		
RAZEM:					0,00

1. Przewidywana częstotliwość dostaw do 3 razy w tygodniu (w zależności od potrzeb Zamawiającego).
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczony na etykiecie.
4. Przetwory muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nieotwieranych i nieuszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia.
5. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz polskiej literaturze naukowej.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

nego przez producenta na dostarczonym artykule.

wności i żywienia (t.j. z 2019r., poz. 1252 ze zm.).
osiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Część V NABIAŁ

Lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa netto	wartość brutto
1.	Jaja ekologiczne klasa 1 , od kur z wolnego wybiegu, waga od 63-73 g, nienaświetlane pakowane po 30 szt.	9 000	szt.		
2.	Jogurt naturalny, brak: mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) żelatyny, zawierający żywe bakterie jogurtowe oraz zawierający nie więcej jak 6g tłuszczu na 100g gotowego produktu, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie 180 gram	2 400	szt.		
3.	Jogurt naturalny bez laktozy, brak: mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) żelatyny, zawierający żywe bakterie jogurtowe oraz zawierający nie więcej jak 6g tłuszczu na 100g gotowego produktu, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie 180 gram	10	szt.		
4.	Jogurt grecki naturalny brak: mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) żelatyny, zawierający żywe bakterie jogurtowe oraz zawierający minimum 7,5 % tłuszczu tłuszczu na 100g gotowego produktu, Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie 180 gram	2 000	szt.		
5.	Jogurt owocowy grecki brak: mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) żelatyny, zawierający żywe bakterie jogurtowe oraz zawierający minimum 7,5 % tłuszczu tłuszczu na 100g gotowego produktu, Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie 180 gram	2 600	szt.		
6.	Jogurt, owocowy, brak: mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) syropu glukozowo-fruktozowego, żelatyny, zawierający żywe bakterie jogurtowe oraz zawierający nie więcej jak 13,5g cukru i 10g tłuszczu na 100 g gotowego produktu, Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, różne smaki wsad owocowy minimum 12%, opakowanie 115-125 gram	2 000	szt.		
7.	Masło bez dodatków, ze śmietany pasteryzowanej, min tłuszczu 82%, zapach mlekowy bez obcych zapachów konsystencja: jednolita, zwarta, do smarowania, powierzchnia gładka i sucha barwa jednolita, dopuszcz się intensywniejszą na powierzchni, Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy, opakowanie 200 gram	620	szt.		

8.	mleko paseryzowane w wysokiej temperaturze,zawartość tłuszczu 2 %, wygląd i barwa jednolita smak i zapch czysty bez obcych posmaków i zapachów, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy, opakowanie folia 0,9 l	600	szt.		
9.	mleko UHT 3,2 % , paseryzowane w wysokiej temperaturze,zawartość tłuszczu 3,2%, wygląd i barwa jednolita smak i zapch czysty bez obcych posmaków i zapachów, opakowanie karton 1 l	800	szt.		
10.	mleko UHT 3,2 % , paseryzowane w wysokiej temperaturze, zawartość tłuszczu 3,2%, wygląd i barwa jednolita smak i zapch czysty bez obcych posmaków i zapachów,opakowanie butelka 1 l	150	szt.		
11.	ser biały półtłusty mielony 1 kg, produkt jednolity zwarty, bez grudek lekko luźny smak łagodny czysty lekko kwaskowy wyczuwalny posmak pasteryzacji barwa biała do lekko kremowej, zawartość tłuszczu 4-5%. Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy, opakowanie minimum 800 gram	200	szt.		
12.	ser biały półtłusty krajanka, produkt jednolity zwarty, bez grudek lekko luźny, barwa biała do lekko kremowej, zawartość tłuszczu 4-5%. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie minimum 800 gram	100	kg		
13.	ser mozzarella twarde w bloku , podpuszczkowy produkt jednolity, smak delikatny, czysty, barwa od lekko kremowej do jasno żółtej, Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy	10	kg.		
14.	ser mozzarella tarty , podpuszczkowy, smak delikatny, czysty, barwa od lekko kremowej do jasno żółtej, zawartość tłuszczu minimum 20%, Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy, opakowanie 2 kg	10	kg.		

15.	ser kanapkowo-sernikowy na bazie śmietany i kultur bakterii, bez substancji konserwujących, zawartość tłuszczu minimum 8%, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy, opakowanie 120 gram	15	szt.		
16.	serek homogenizowany waniliowy/owocowy, bez dodatku mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila) syropu glukozowo- fruktozowego, żelatyny,wsad waniliowy naturalny. wsad owocowy minimum 2.6%. Termin	400	szt.		
17.	serek wiejski, ser twarogowy ziarnisty , śmietana, bez polepszaczy smaku, sztucznych aromatów i konsertwantów, zawartość tłuszczu 5%, opakowanie 200 gram	360	szt.		
18.	serek wiejski, ser twarogowy ziarnisty , śmietana, bez polepszaczy smaku, sztucznych aromatów i konsertwantów, zawartość tłuszczu 5%, opakowanie plastikowe 500 gram	4	szt.		
19.	ser żółty gouda blok, produkt pełnotłusty konsystencji jednolitej w całej masie, elastyczny, zwarty smak łagodny z posmakiem orzechowym dający się łatwo kroić, zawartość tłuszczu minimum 26% nie kruszący się, Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy	9	kg.		
20.	ser gouda praśny, produkt pełnotłusty w prastraci o konsystencji jednolitej w całej masie, elastyczny, zwarty smak łagodny z posmakiem orzechowym, zawartość tłuszczu minimum 26%, termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy, opakowanie 150 gram	100	szt.		
21.	śmietana 12 % , o jednolitej gęstej konsystencji, barwa biała z odcieniem jasnokremowym, bez dodatku mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy, opakowanie minimum 330 gram	600	litr		
22.	śmietana 18 % , o jednolitej gęstej konsystencji, barwa biała z odcieniem jasnokremowym, bez dodatku mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy, opakowanie minimum 330 gram	100	litr		0,00
RAZEM:					

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów mleczarskich i nabiału w ilości i o jakości wskazanej w niniejszym załączniku do SWZ

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: do 4 razy w tygodniu (dni wg wskazań Zamawiających).

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco według potrzeb Zamawiającego.
3. Produkty powinny być świeże, z minimum 5 dniowym terminem spożycia .
4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz polskiej literaturze naukowej.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

ości i żywienia (t.j. z 2019r., poz. 1252 ze zm.).
osiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Formularz asortymentowo- cenowy
Część VI wędlina

Załącznik nr 2.6 do SWZ TUMLIN

lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	kiełbasa drobiowa min.80 % mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw naturalnych, bez sztucznych konserwantów	4	kg		
2.	kiełbasa wiejska , wieprzowo-wołowa, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe 80%, mięso wołowe 10%, dodatek naturalnych przypraw bez sztucznych konserwantów	56	kg		
3.	połędwica sopocka tradycyjna, mięso wieprzowe minimum 81%, dodatek przypraw naturalnych, bez sztucznych konserwantów	8	kg		
4.	szynka wiejska, mięso wieprzowe-szynka 110g do wytworzenia 100 g produktu, dodatek naturalnych przypraw, bez sztucznych konserwantów	8	kg		
RAZEM:					0,00

Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

Formularz asortymentowo- cenowy
Część VII pieczywo

Załącznik nr 2.7 do SWZ TUMLIN

lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	bułka grahamka 35 g wypiekana z maki pszennej graham (43%), mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, serwatka(z mleka)	360	szt		
2.	bułka kajzerka 50 g mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól	510	szt		
3.	bułka poznańska 90 g mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól	3000	szt		
4.	bułka tarta uzyskana z bułki wrocławskiej, opakowanie minimum 500 gram	220	kg		
5.	bułka wieloziarnista 40 g mąka pszenna typ 550 , mąka żytnia typ 720 , mąka grahamka typ 185 ,słonecznik , płatki owsiane ,sezam , siemię lniane	180	szt		
6.	chleb wieloziarnisty 300 g , mąka pszenna 750 , graham 850, żytnia typ 720 , drożdże , nasiona lniane , sezam , płatki owsiane	100	szt		
7.	chleb zwykły 600 g mąka pszenna 60 % , mąka żytnia typ 720 40 % na kwasie z dodatkiem drożdży , soli , mleka	50	szt		
8.	chleb foremkowy domowy 600 g mąka żytnia , mąka pszenna , kwas żytni	75	szt		
9.	chleb pszenno-żytni 500g, mąka żytnia, mąka pszenna, kwas żytni	75	szt		
11.	groszek ptysiowy , mąka pszenna , jajka , tłuszcz roślinny , woda, bez oleju palmowego, opakowanie 250 gram	5	kg		
12.	paluch pszenny 90 g mąka pszenna typ 500, woda, sól, drożdże, mąka żytnia, olej rzepakowy	50	szt		
RAZEM:					0,00

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zai

3. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o

4. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Pol:

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

mawiającego.
bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019r., poz. 1252 ze zm.).

skich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Formularz asortymentowo-cenowy
Część VIII - warzywa i owoce

Załącznik nr 2.8. do SWZ TUMLIN

Lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1.	Arbuz - świeży, nienadmarznięty, niezwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych	30	kg		
2.	Banan świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, barwa zielono-żółta, partia o podobnej wadze 180-200 gram	2 000	kg		
3.	Borówka amerykańska, świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 250 gram	50	szt		
4.	Brokuł świeży, niezwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, klasa jakości I, waga 500 gram	22	szt		
5.	Brzoskwinia - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 90-110 gram	100	kg		
6.	Burak ćwikłowy, korzeń spichrzowy wydłużony, okrągły, niezwiędnięty, pakowany w worek od 10-15 kg	400	kg		
7.	Cebula biała, klasa jakości I, op. worek raszłowy od 10-15 kg	380	kg		
8.	Cebula czerwona, klasa jakości I	2	kg		
9.	Czosnek Polski, świeży, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych	150	szt		
10.	Cytryna import, świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 100-130 gram	70	kg		
11.	Gruszka, świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 120-180 gram	550	kg		
12.	Jabłko, świeże, niezwiędnięte, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 120-180 gram	5 000	kg		
13.	Kalafior Polski w całości, świeży, niezwiędnięty bez uszkodzeń mechanicznych, klasa jakości I, waga 900-1100 gram	10	szt		

14.	Kapusta biała, świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 1200-3000 gram	200	kg		
15.	kapusta czerwona świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 1200-2500 gram	120	kg		
16.	Kapusta kiszona - produkt otrzymywany z poszatowanej białej kapusty z marchewką, poddanej kiszeniu przez zasolenie i fermentację o barwie białej do lekko kremowej. Konsystencja chrupiąca , twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów, opakowanie wiaderko 5 kg	300	kg		
17.	Kapusta Pekieńska - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 700-1000 gram	40	szt		
18.	Kiwi , zdrowe, niezwiędnięte, czyste, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 90-110 gram	560	kg		
19.	Kapusta włoska - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 1000-1600 gram	40	kg		
20.	Koper zielony - świeży, niezwiędnięty, sprężysty, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	400	pęczek		
21.	Marchewka - świeża, niezwiędnięta , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie worek 10 kg	812	kg		
22.	Mandarynka - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 90-110 gram	1 000	kg		
23.	Malina - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 250 gram	10	szt		
24.	Nektarynka - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 90-110 gram	200	kg		
25.	Ogórki kiszane - otrzymywane w wyniku fermentacji mlekowej, pachnące koprem, chrzanem i czosnkiem , opakowanie minimum 400 gram	150	kg		
26.	Ogórki zielone import - świeże, niezwiędnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, klasa jakości I	120	kg		

27.	Ogórki zielone, krótkie , polskie - świeże, niezwiędnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, klasa jakości I	3	kg		
28.	Papryka czerwona - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	50	kg		
29.	Papryka żółta - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	8	kg		
30.	Papryka zielona - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	4	kg		
31.	Pieczarka - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, barwa biała lekko kremowa	10	kg		
32.	Pietruszka korzeń - świeża, niezwiędnięta, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie worek 5 kg	360	kg		
33.	Pietruszka zielona - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	440	pęczek		
34.	Pomidor malinowy - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	22	kg		
35.	Por - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 180-260 gram	10	szt		
36.	Pomarańcz - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 200-280 gram	360	kg		
37.	Rzodkiewka - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	16	pęczek		
38.	Salata zielona masłowa - świeża, zdrowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, główka cała	64	szt		
39.	Seler korzeń - klasa jakości I - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych opakowanie 5 kg	360	kg		
40.	Szczypiorek - świeży, czysty , sprężysty w pęczkach	16	pęczek		
41.	Śliwka fioletowa polska - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, partia o podobnej wadze 15-60 gram	100	kg		
42.	Winogron zielony - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, klasa I	70	kg		
43.	Winogron różowy - świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, klasa I	30	kg		

44.	Cukinia - świeża, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	10	kg		
45.	Bakłażan świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych,	10	kg		
46.	Ziemniaki jadalne - czyste, suche, niezwiędnięte , jednodmianowe o dobrym smaku opakowanie worek 15 kg	3 500	kg		
RAZEM:					0,00

1. Przewidywana częstotliwość dostaw do 3 razy w tygodniu
2. Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki c
3. Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w spos

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

:horoby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.
:ób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

lp.	nazwa produktu i jego właściwości	szacunkowa ilość	j.m.	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	drożdżówka z nadzieniem /owoce , ser / 60 g , mąka pszenna , jajka , drożdże , tłuszcz roślinny mleko w proszku ser lub owoce wg zamówienia	360	szt		
2	pączek z nadzieniem różnym, mąka przenna typ 500, nadzienie różane minimum 15%, żółtka jaj, cukier, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, waga 70 gram	360	szt		
3	rogal maślany 80 g mąka pszenna typ 500, woda, cukier, masło(2,8%), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól	100	szt		

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.