Numer referencyjny postępowania:

 **WSZ-EP-29/2023**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Wykonawca…………………………………………………………………………………………

ul. ………………………………………………………………………………………………………

kod …………………………… miasto…………………………

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za ceny:

**Pakiet 1**

Dostawy (3-4 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | Ilość jedn. w 12 m-c **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1. | Jarzynka 3-skladnikowa Mrożona (marchew, seler, pietruszka)2,50 kg- 3kg | kg | 330 | 3 960 |  |  |
| 2. | Fasolka szparagowa zielona mrożona2,50 kg- 3 kg | kg | 150 | 1 800 |  |  |
| 3. | Marchew mrożona kostka2,50 kg-3 kg | kg | 180 | 2 160 |  |  |
| 4. | Bukiet warzywny mrożony (kalafior, brokuł, marchew)2,50 kg- 3 kg | kg | 140 | 1 680 |  |  |
| 5. | Jarzynka 7-składnikowa Mrożona2,50 kg- 3 kg | kg | 20 | 240 |  |  |
| 6. | Brokuł mrożony różyczki2,50 kg- 3 kg | kg | 60 | 720 |  |  |
| 7. | Kalafior mrożony różyczki2,50 kg- 3kg | kg | 100 | 1 200 |  |  |
| 8. | Szpinak mrożony liście2,50 kg – 3 kg | kg | 40 | 480 |  |  |
| 9. | Buraki mrożone wiórki0,50 kg – 3 kg  | kg | 450 | 5 400 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** |  |

**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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

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

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

1. Kalafior. Produkt głęboko mrożony. Op. 2,50kg – 5 kg.

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

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

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

1. Buraki mrożone wiórki. 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 (1-2 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | Ilość jedn. w 12 m-c **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1. | Filet rybny mrożonyMiruna ze skórkąSHP (Shatter pack) lubMorszczuk ze skórkąSHP (Shatter pack),Dorsz (Shatter pack) | kg | 180 | 2 160 |  |  |

**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.

 **Pakiet 3**

Dostawy (2 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | Ilość jedn. w 12 m-c **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1 | Jaja świeże rozmiar L(op.30szt. lub 10 szt.) | szt. | 10`000 | 120 000 |  |  |

**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 (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | Ilość jedn. w 12 m-c **(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1 | Kasza manna op. 1kg  | kg | 350 | 4 200 |  |  |
| 2 | Kasza jęczmienna średnia op.1kg | kg | 60 | 720 |  |  |
| 3 | Płatki owsiane(op. od 0.5kg do 1 kg) | kg | 310 | 3 720 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** |  |

**Wymagania jakościowe dla produktów 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 5**

Dostawy (1 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | 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 | 390 | 4 680 |  |  |

**Wymagania jakościowe dla produktów 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 (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | 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, Smakowita, Śniadaniowa) | kg | 450 | 5 400 |  |  |
| 2. | Margaryna kostka (250g)Palma, Zwykła, Mleczna | kg | 125 | 1 500 |  |  |
| 3. | Olej do obróbki termicznej rzepakowy (1l) | l | 120 | 1 440 |  |  |
| 4. | Olej do sałatek słonecznikowy (1l) | l | 45 | 540 |  |  |
| **Razem wartość pakietu brutto:** |  |

**Wymagania jakościowe dla tłuszczy:**

Barwa margaryny jednolita, jasnokremowa.

Margaryna kubek waga od 0,450g -0,500g.

Margaryna zwykła waga 0,250g

Barwa oleju jasnożółta. Konsystencja płynna, klarowna.

Smak i zapach właściwy dla produktów roślinnych.

**Pakiet 7**

Dostawy (1x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment (gramatura, opakowanie) | Jedn. | Ilość jedn. w 1 m-c | 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) | kg | 3 | 36 |  |  |
| 2. | Jarzynka drobna np: Kucharek, Degusta, Przyprawa węgierska (op. 1000g) | kg | 75 | 900 |  |  |
| 3. | Kwasek cytrynowy (op. 100g) | ~~szt.~~op. | 190 | 2 280 |  |  |
| 4. | Majeranek (op. 20g lub 50g) | ~~szt~~.**op.** | **163 op. po 20g\*/**65 op. po 50g\* | **1956 op. po 20g\*/**780 op. po 50g\* |  |  |
| 5. | Liść laurowy mielony (op. 10g lub 25g) | kg | 1 | 12 |  |  |
| 6. | Papryka mielona (op.20g lub 50g) | ~~szt.~~**op.** | **100 op. po 20g\*/**40 op. po 50g\* | **1200 op. po 20g\*/**480 op. po 50g\* |  |  |
| **Razem wartość pakietu 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.

**2**. Podane wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia.

……………………, dnia………………….r.

 (Miejscowość )

……………………………………………

Podpis elektroniczny osoby uprawnionej