

Formularz asortymentowo- cenowy
Część I- mięso wieprzowo - wołowe

Załącznik nr 2.1 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.

Część II 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 opakowaniu.
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.

Formularz asortymentowo- cenowy
Część III wędlina

Załącznik nr 2.3 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 IV pieczywo

Załącznik nr 2.4 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 , maka żytnia typ 720 , mąka grahamka typ 185 ,słonecznik , płatki owsiane ,sezam , siemię lniane	180	szt		
6.	chleb wieloziarnisty 300 g , maka pszenna 750 , graham 850, żytnia typ 720 , drożdże , nasiona lniane , sezam , płatki owsiane	100	szt		
7.	chleb zwykły 600 g maka pszenenna 60 % , mąka żytnia typ 720 40 % na kwasie z dodatkiem drożdży , soli , mleka	50	szt		
8.	chleb foremkowy domowy 600 g maka 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 maka 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 V- warzywa i owoce

Załącznik nr 2.5 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.	Sałata 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
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.

/Z Tumlin

wartość brutto