Numer referencyjny postępowania:

 **WSZ-EP-49/2024**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

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

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

kod …………………………… miasto…………………………

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za ceny:

**Pakiet 1**

Dostawy (3-5 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | Ilość jedn. w 12 m-c**(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1. | Jarzynka 3-skladnikowaMrożona (marchew, seler, pietruszka)2,50 kg- 3kg | kg | 10`800 |  |  |
| 2. | Fasolka szparagowa zielona mrożona2,50 kg- 3 kg | kg | 1`800 |  |  |
| 3. | Marchew mrożona kostka2,50 kg-3 kg | kg | 2`400 |  |  |
| 4. | Bukiet warzywny mrożony (kalafior, brokuł, marchew)2,50 kg- 3 kg | kg | 1`680 |  |  |
| 5. | Jarzynka 7-składnikowaMrożona2,50 kg- 3 kg | kg | 240 |  |  |
| 6. | Brokuł mrożony różyczki2,50 kg- 3 kg | kg | 840 |  |  |
| 7. | Kalafior mrożony różyczki2,50 kg- 3kg | kg | 1`200 |  |  |
| 8. | Szpinak mrożony liście2,50 kg – 3 kg | kg | 360 |  |  |
| 9. | Buraki mrożone kostka0,50 kg – 3 kg  | kg | 4`800 |  |  |
| **Razem wartość 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 – 3 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.

8. 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.

9. Buraki mrożone kostka. Op. 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 (1-3 x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | 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 | 2`400 |  |  |

**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 | Jedn. | Ilość jedn. w 12 m-c**(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1 | Jaja świeże rozmiar L(op. 30 szt. lub 10 szt.) | szt. | 96`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 | Jedn. | Ilość jedn. w 12 m-c**(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1 | Kasza mannaop. 1kg | kg | 3`840 |  |  |
| 2 | Kasza jęczmienna średniaop.1kg | kg | 960 |  |  |
| 3 | Płatki owsiane(op. od 0.5kg do 1 kg) | kg | 3`600 |  |  |
| **Razem wartość brutto:** |  |

**Wymagania jakościowe dla przetworów 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 | Jedn. | Ilość jedn. w 12 m-c**(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1 | Mąka pszenna TYP 500op. 1kg | kg | 4`200 |  |  |

**Wymagania jakościowe dla przetworów 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 | Jedn. | 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, Śniadaniowa) | kg | 3`600 |  |  |
| 2. | Margaryna kostka (250g)Palma, Zwykła, Mleczna | kg | 1`320 |  |  |
| 3. | Olej do obróbki termicznej rzepakowy (1l) | l | 1`320 |  |  |
| 4. | Olej do sałatek słonecznikowy (1l) | l | 480 |  |  |
| **Razem wartość brutto:** |  |

**Wymagania jakościowe dla tłuszczy:**

Barwa margaryny jednolita, jasnokremowa.

Margaryna kubek waga 450g - 500g.

Margaryna zwykła waga 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 | Jedn. | 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 **albo 1 kg**) | kg | 24 |  |  |
| 2. | Jarzynka drobna nie zawierająca glutaminianu sodu np: Kucharek, Przyprawa węgierska (op. 1000g) | kg | 840 |  |  |
| 3. | Kwasek cytrynowy (op. **50g** **albo** 100g) | szt. | **5’280 po 50 g\*****albo****2`640 po 100g\*** |  |  |
| 4. | Majeranek (op. **20g albo** 25g) | szt. | **1’500 po 20g\*****albo****1`200 po 25g\*** |  |  |
| 5. | Liść laurowy mielony (op.25g) | szt. | 420 |  |  |
| 6. | Papryka mielona (op. **20g albo** 25g) | szt. | **750 po 20g\*****albo****600 po 25g\*** |  |  |
| **Razem wartość 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.

**Pakiet 8**

Dostawy (1x w tygodniu) w dni robocze

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jedn. | Ilość jedn. w 12 m-c**(1)** | Cena jedn. brutto [zł] **(2)** | Wartość brutto [zł]**(1 x 2)** |
| 1. | Śledzik na raz: śmietanie, w musztardzie, w oleju, z ziołami itp.(100g) | szt. | 14`400 |  |  |
| 2. | Rybka w sosie po grecku łagodna na raz (100g) | szt. | 6`000 |  |  |
| **Razem wartość brutto:** |  |

**Wymagania jakościowe dla śledzików i rybek:**

Śledziki oraz rybki w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, waga 100g.

Barwa i konsystencja w zależności od dodatku.

Bez zanieczyszczeń fizycznych i mechanicznych.

Brak obecności szkodników oraz pleśni.

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

……………………, dnia………………….r.

 (Miejscowość )

……………………………………………

Podpis elektroniczny osoby uprawnionej