

Formularz asortymentowo-cenowy

Wykonawca składa wypełniony formularz asortymentowo-cenowy w zależności od części, na którą składa ofertę. Formularz należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym¹

Uwaga! Określona w formularzu ilość wyspecyfikowanych wyrobów jest maksymalna. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z aktualną liczbą osób korzystających z dożywiania. Zakres zamówienia minimalny (gwarantowany) stanowią ilości artykułów dla poszczególnych pozycji określonych w formularzu asortymentowo-cenowym w wielkości 40%.

- W razie nie wypełnienia wszystkich pozycji formularza oferta będzie odrzucona.
- Suma wartości netto i brutto wszystkich pozycji asortymentowych w formularzu cenowym dla danej części musi być taka sama jak cena ofertowa netto i brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia dla tej części wskazana w formularzu OFERTOWYM (załącznik nr 2 do SWZ).

Część 1. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia) 2022r.

Artykuły spożywcze (różne)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł (kol. 5 x kol. 6)	Wartość netto w zł (kol. 4 x kol. 5)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Chrupki kukurydziane 100g	szt.	500					
2	Sól morską	kg	100					
3	Czekolada mleczna 100g	szt.	600					
4	Delikatna pianka w czekoladzie mlecznej 360 g	szt.	600					

¹ Podpis odręczny nie jest podpisem osobistym w myśl przepisów ustawy z dnia 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (DZ. U. z 2020 r. poz. 332 z późn. zm.).

5	Oliwa z oliwek 1l	l	2				
6	Kawa zbożowa 200g	szt.	50				
7	Ryż 4x100g	szt.	80				
8	Cukier biały	kg	500				
9	Cukier puder 400g	szt.	10				
10	Sok owocowy 100% 1l bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	500				
11	Słonecznik luskany 100g	szt.	20				
12	Tuńczyk w wodzie 170g	szt.	20				
13	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% 1l	szt.	700				
14	Kasza manna	kg	30				
15	Mąka pszenna Poznańska typ 500	kg	500				
16	Mąka pszenna razowa	kg	20				
17	Mąka ziemniaczana	kg	40				
18	Kasza jęczmienna gruba	kg	150				
19	Kasza jagłana 400g	szt.	40				
20	Musil o zawartości cukru nie większej niż 15g na 100 g produktu	szt.	30				
21	Chrzan w słoiku 180 g	szt.	30				
22	Woda mineralna niegazowana poj. 0,5 l o obniżonej zawartości sodu	szt.	2400				
24	Płatki owsiane 400g	szt.	40				
25	Płatki kukurydziane Corn Flakes 1kg	szt.	80				
26	Morele suszone 1 kg	szt.	50				
27	Śliwki suszone 1 kg	szt.	50				
28	Suszone figi 150g	szt.	30				
29	Otręby pszenne 150g	szt.	20				
30	Dżem niskosłodzony 100 g owoców na 220 g. produktu 950 g	szt.	100				
31	Cukier waniliowy 30 g	szt.	100				
32	Proszek do pieczenia 30g	szt.	10				
33	Wafle ryżowe naturalne 130g	szt.	100				
34	Pestki z dyni 100g	szt.	10				

35	Groszek ptysiowy o obniżonej zawartości soli 1kg	szt.	20					
36	Szprotki w sosie własnym 170g	szt.	30					
37	Przyprawa do pieńnika	szt.	10					
38	Kakao 150 g.	szt.	30					
39	Kasza kukurydziana 400 g	szt.	20					
40	Płatki jęczmienne 400g	szt.	10					
41	Herbatniki o niskiej zawartości cukru i tłuszczu 50g.	szt.	300					
42	Kaszka mleczno - ryżowa (różne smaki) 230g.	szt.	20					
43	Biszkopty "języczki" 150g	szt.	200					
44	Batony zbożowe 25g	szt.	800					
45	Mus owocowy 90g	szt.	1500					
46	Groszek zielony w zalewie słoik 230g	szt.	20					
47	Kukurydza w zalewie słoik 230g	szt.	20					
48	Ciastka zbożowe 30g	szt.	700					
49	Miód spadziowy 1 kg	szt.	20					
50	Miód wielokwiatowy 1 kg	szt.	30					
51	Musztarda 1 l	szt.	10					
53	Sól jodowana	kg	50					
54	Kasza kuskus 300g	szt.	20					
55	Ocet winny	szt.	4					
56	Mus warzywny BIO 90g	szt.	600					
57	Soczewica 400g	szt.	10					
58	Ciecierzycy 400g	szt.	10					
59	Palczki kukurydziane 60g	szt.	200					
60	Płatki żytnie 400g	szt.	20					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Część 2. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Mięso, drób, przetwory mięsne i wędliny

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł <i>(kol. 5 x kol. 6)</i>	Wartość netto w zł <i>(kol. 4 x kol. 5)</i>	Wartość brutto w zł <i>(kol. 4 x kol. 7)</i>
1	Łopatka wieprzowa b/k klasa I	kg	400					
2	Schab wieprzowy b/k klasa I	kg	120					
3	Filet z kurczaka	kg	500					
4	Kura mięsna	kg	140					
5	Mięso gulaszowe z indyka	kg	100					
6	Dramstik	kg	300					
7	Kielbasa z szynki zawierająca min. 70% mięsa	kg	100					
8	Filet z indyka -mięso	kg	80					
9	Wędlina- polędwica drobiowa krojona w plastry	kg	15					
10	Wędlina- polędwica wieprzowa krojona w plastry	kg	15					
11	Wędlina- szynka z kurczaka krojona w plastry	kg	15					
12	Kielbaski wieprzowo-wołowe zawierające min. 70% mięsa	kg	150					
13	Wędlina-szynka wieprzowa krojona w plastry	kg	15					
14	Boczek wędzony	kg	10					
15	Smalec 200g.	szt.	15					
16	Słonina	kg	5					
17	Wołowina	kg	60					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Dostawa – codziennie w godz. od 7.00 do 7.15.

Część 3. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Warzywa i owoce świeże, kiszonki. Jaja

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł <i>(kol. 5 x kol. 6)</i>	Wartość netto w zł <i>(kol. 4 x kol. 5)</i>	Wartość brutto w zł <i>(kol. 4 x kol. 7)</i>
1	Banany	kg	300					
2	Mandarynki	kg	400					
3	Jablka deserowe	kg	300					
4	Burak ćwikłowy	kg	300					
5	Cebula	kg	300					
6	Czosnek	kg	8					
7	Kalafior	szt.	50					
8	Marchew	kg	1000					
9	Pietruszka	kg	150					
10	Pieczarka	kg	50					
11	Por	szt.	10					
12	Seler	kg	200					
13	Salata zielona	szt.	100					
14	Papryka czerwona	kg	30					
15	Ziemniaki	kg	4000					
16	Fasola Jaś sucha	kg	20					
17	Ogórki szklarniowe	kg	200					
18	Pomidory	kg	100					
19	Kapusta biała	kg	200					
20	Kapusta pekińska	kg	80					
21	Kapusta czerwona	kg	150					
22	Rabarbar	kg	10					
23	Truskawka	kg	50					
24	Borówka amerykańska	kg	10					
25	Jablka szara reneta	kg	100					
26	Szczypiorek pęczek	szt.	50					
27	Cytryna	kg	40					
28	Jaja duże „L”	szt.	10 000					

29	Arbuz	kg	50					
30	Rzodkiewka pęczek	szt.	80					
31	Śliwa węgierka	kg	100					
32	Brokuły	szt.	10					
33	Ogórki kiszone 0,45 kg bez konserwantów	szt.	200					
34	Kapusta kiszona 1 kg	kg	150					
35	Kiwi	szt.	700					
36	Botwinka pęczek	szt.	20					
37	Ziemniaki młode	kg	400					
38	Kapusta młoda	szt.	50					
39	Żurek w butelce 470ml	szt.	50					
40	Brzoskwinie	kg	180					
41	Gruszki	kg	400					
42	Nektarynka	kg	100					
43	Pomarańcze	kg	400					
44	Dynia	kg	30					
45	Cukinia	kg	30					
46	Kalarepa	szt.	20					
47	Kapusta włoska	szt.	50					
48	Winogrono	kg	50					
49	Orzechy włoskie	kg	2					
50	Czarna rzepa	kg	20					
51	Papryka żółta	kg	10					
52	Koper zielony	szt.	60					
53	Pomelo	szt.	30					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Część 4. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Ryby mrożone, lody, mrożonki owocowe i warzywne

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł (kol. 5 x kol. 6)	Wartość netto w zł (kol. 4 x kol. 5)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	Filet z dorsza mrożony platy bez glazury	kg	300					
2	Lody śmietankowo-owocowe, kubek 200ml	szt.	800					
3	Kalafior mrożony 2,5kg	szt.	50					
4	Fasolka żółta szparagowa mrożona 2,5kg	szt.	40					
5	Brokuły mrożone 2,5kg	szt.	20					
6	Brukselka mrożona 2,5kg	szt.	20					
7	Groszek mrożony zielony 2,5kg	szt.	20					
8	Marchewka z groszkiem mrożona 2,5kg	szt.	30					
9	Truskawki mrożone (pochodzenia polskiego) 2,5kg	szt.	120					
10	Mieszanka kompotowa z truskawkami mrożona 2,5kg	szt.	200					
11	Jagoda czarna mrożona 2,5 kg	szt.	10					
12	Malina mrożona 2,5kg	szt.	50					
13	Wiśnia mrożona 2,5kg	szt.	70					
14	Szpinak mrożony 2,5 kg	szt.	4					
15	Warzywa na patelnię 2,5 kg	szt.	40					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Część 5. Formularz asortymentowo-cenowy

(Kalkulacja cenowa zamówienia)

Produkty gastronomiczne

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł <i>(kol. 5 x kol. 6)</i>	Wartość netto w zł <i>(kol. 4 x kol. 5)</i>	Wartość brutto w zł <i>(kol. 4 x kol. 7)</i>
1	Cynamon 390 g	szt.	5					
2	Pieprz czarny mielony 500 g	szt.	10					
3	Herbata ekspresowa 300 szt.	szt.	10					
4	Herbata owocowa ekspresowa niearomatyzowana 25 szt.	szt.	30					
5	Makaron z pszenicy durum z przyrostem min.15x, 3 kg	szt.	40					
6	Makaron gruby z pszenicy durum z przyrostem min. 15x, 3kg	szt.	120					
7	Herbata miętowa 25 szt.	szt.	5					
8	Pietruszka zielona suszona 150 g	szt.	50					
9	Koper suszony 200 g	szt.	10					
10	Papryka mielona słodka 800 g	szt.	10					
11	Sos салатowy klasyczny 0,5 kg	szt.	10					
12	Majeranek otarty 150 g	szt.	5					
13	Kminek ziarnisty 800 g	szt.	10					
14	Ziele angielskie 600 g	szt.	10					
15	Liść laurowy 500 g	szt.	8					
16	Ziola prowansalskie 300 g	szt.	7					
17	Curry 900 g	szt.	1					
18	Imbir mielony 250g	szt.	1					
19	Bazylija 300g	szt.	5					
20	Mięta 150g	szt.	4					
21	Rozmaryn 240g	szt.	2					
22	Oregano 250 g	szt.	5					
23	Kurkuma mielona 420g	szt.	4					
24	Galka muszkatołowa mielona 450g	szt.	1					
25	Kolendra 200g	szt.	2					

26	Galaretka 850 g	szt.	40					
27	Rodzynki sultańskie 1000g	szt.	10					
28	Tymianek 160 g	szt.	5					
29	Koncentrat pomidorowy 30% 800 g	szt.	80					
30	Goździki 280 g	szt.	1					
31	Liść lubczyku 120 g	szt.	10					
32	Owoc jałowca 260 g	szt.	1					
33	Przyprawa do ryb 0,25 kg	szt.	3					
34	Przyprawa do kurczaka 0,35 kg	szt.	5					
35	Przyprawa do kuchni tradycyjnej 0,25 kg	szt.	5					
36	Przyprawa do mięs 0,35 kg	szt.	5					
37	Ketchup łagodny 1l	szt.	20					
38	Ryż długoziarnisty parboiled 5 kg	szt.	40					
39	Żurawina suszona 1kg	szt.	40					
40	Makaron wielozziarnisty 1 kg	szt.	20					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Część 6. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Pieczywo świeże, wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł <i>(kol. 5 x kol. 6)</i>	Wartość netto w zł <i>(kol. 4 x kol. 5)</i>	Wartość brutto w zł <i>(kol. 4 x kol. 7)</i>
1	Chleb żytni 500g	szt.	120					
2	Chleb słonecznikowy 500g	szt.	120					
3	Chleb wieloziarnisty 500g	szt.	100					
4	Chleb pszenno-żytni 500g	szt.	50					
5	Bulka montowa 100g	szt.	300					
6	Bulka kajzerka 50g	szt.	2200					
7	Bulka tarta	kg	150					
8	Pączek z marmoladą i różą	szt.	300					
9	Chleb orkiszowy 500g	szt.	200					
10	Chleb graham 500g	szt.	150					
11	Weka 400g	szt.	180					
12	Bulka grahamka 100g	szt.	400					
13	Bulka wieloziarnista 100g	szt.	400					
14	Bulka z dynią 100g	szt.	300					
15	Drożdżówka	szt.	400					
16	Chalka drożdżowa	szt.	90					
17	Ciastka krucho-drożdżowe różne rodzaje	kg.	20					
18	Bulka grahamka 50g	szt.	800					
RAZEM								

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Dostawa codziennie od 7.00 do 7.15.

Część 7. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Mleko i produkty mleczarskie

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość towaru	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka VAT (%)	Cena Jednostkowa brutto w zł <i>(kol. 5 x kol. 6)</i>	Wartość netto w zł <i>(kol. 4 x kol. 5)</i>	Wartość brutto w zł <i>(kol. 4 x kol. 7)</i>
1	Mleko 2% długoterminowe, woreczek 0,9l	szt.	2500					
2	Drożdże 100g	szt.	10					
3	Ser biały 3xmielony tłusty	kg	200					
4	Ser biały 3xmielony półtłusty	kg	20					
5	Kefir 380g	szt.	20					
6	Jogurt naturalny 400g	szt.	100					
7	Jogurt naturalny typu greckiego 370g	szt.	50					
8	Maślanka 300g	szt.	30					
9	Jogurt owocowy 150g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt.	1000					
10	Masło ekstra 200g min 82% tłuszczu	szt.	1500					
11	Ser żółty plastry pakowany 150g	szt.	100					
12	Ser biały kostka półtłusty	kg.	20					
13	Serek ziarnisty 150g	szt.	30					
14	Serek homogenizowany owocowy mały 140g zawierający nie więcej 13,5g cukrów na 100g produktu i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu	szt.	500					
15	Ser żółty plastry pakowany 1kg	szt.	10					
16	Jogurt pitny 250g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt.	900					
17	Jogurt naturalny łagodny 165g	szt.	100					
18	Śmietana 18% 0,4l bez skrobi modyfikowanej, gęsta	szt.	1800					
19	Twarożek wzbogacony w wapń i wit. D3 4x50g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt.	300					

20	Napój mleczny 170g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt.	200						
21	Ser biały kostka tłusty	kg	20						
22	Jogurt w saszetce 70g	szt.	800						
23	Serek homogenizowany w saszetce 140g	szt.	800						
RAZEM									

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.