

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

**Zadanie nr 1
„Artykuły ogólnospożywcze”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Cynamon(nie gorszy niż Prymat, Galeo)		op 20 gr	kg	5	całorocznie 1x w m-cu					
2.	Mąka orkiszowa		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
3.	Sól spożywcza drobna jodowana		1kg	kg	150	całorocznie 2 x w m-cu					
4.	Sól morską		1kg	kg	10	całorocznie 1x w m-cu					
5.	Drożdże świeże		100g	szt.	3	całorocznie wg potrzeb					
6.	Orzech włoski łuskany		1kg	kg	6	całorocznie 1x w m-cu					
7.	Kurkuma 10 g nie gorsza niż Prymat		10 g	szt.	25	całorocznie wg potrzeb					
8.	Makaron Duru (nie gorszy niż lubella różne rodzaje o składzie mąka makaronowa pszenna i woda		0,5kg	kg	300	całorocznie 2 x m-cu					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	,wart odżywcza 336 kcal, białko 13,5g, węglowodany 69,9 g, tłuszcz 0,3g										
9.	Herbata ziołowa ekspresowa nie gorsza niż Herbapol (różne rodzaje np.: rumianek, mięta)		op 20 szt	szt.	30	Całorocznie wg potrzeb					
10.	Herbata ekspresowa czarna(nie gorsza niż Lipton)		op 25 sz	szt.	100	całorocznie 2x w mcu					
11.	Herbata ekspresowa nie gorsza niż Lipton , Herbapol – owocowa mix		op. 25 szt	szt	100	całorocznie 1 x w m-cu					
12.	Kasza pęczak		1kg	kg	5	całorocznie 1x w m-cu					
13.	Otręby pszenne		1kg	kg	8	całorocznie wg potrzeb					
14.	Rodzynki		1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					
15.	Olej rzepakowy typ Kujawski z pierwszego tłoczenia typu lub inny równoważny o zawartości kw. jednonienasyconych pow. 50% i zawartości kw. wielonienasyconych poniż. 40%		1l	szt.	300	całorocznie 4 x w m-cu					
16.	Olej słonecznikowy nierafinowany		1l	szt	10	całorocznie 1x w m-cu					
17.	Olej kokosowy nierafinowany		0,5l	szt	2	całorocznie wg potrzeb					
18.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia butelka		1l	szt.	30	całorocznie 1x w m-cu					
19.	Chili sypkie nie gorsze niż Prymat		10 g	szt.	10	całorocznie wg potrzeb					
20.	Bazylia (nie gorasza niż Prymat, Galeo)		0,5 kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
21.	Rozmaryn nie gorszy niż Prymat		0,5 kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
22.	Oregano (nie gorsze niż Prymat, Galeo)		0,5 kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
23.	Makaron z mąki pełnoziarnistej nie gorszy niż Lubella (różne rodzaje)		0,5 kg	kg	30	całorocznie 1x w m-cu					
24.	Słonecznik łuskany		1kg	kg	10	całorocznie wg					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

						potrzeb					
25.	Kasza jaglana nie gorsza niż Sante		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb					
26.	Kasza jaglana (torebka) nie gorsze niż kupiec lub Stoisław		Opak 400 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
27.	Ryż biały (nie gorszy niż Kupiec lub Sonko)		1kg	kg	60	całorocznie 2x w m-cu					
28.	Ryż biały (torebki) nie gorszy niż Kupiec lub Sonko) lub produkt równoważny		opak 400g		10	całorocznie wg potrzeb					
29.	Kasza Kus Kus typu Sante, Kupiec lub produkt równoważny		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
30.	Tymianek nie gorszy niż Prymat		1kg	kg	2	całorocznie 1x 3m-ce					
31.	Sezam		1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					
32.	Zioła prowansalskie(nie gorsze niż Prymat, galeo)		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
33.	Czosnek granulowany nie gorszy niż Prymat		1kg	kg	3	całorocznie 1x 3m-ce					
34.	Miód naturalny wielokwiatowy(prawdziwy)		1l	szt	160	całorocznie 4xw m-cu					
35.	Kakao nierozpuszczalne (ciemne naturalne nie gorsze niż Decomoreno)		150 g	szt	25	całorocznie 1x 2 m-ce					
36.	Papryka mielona słodka nie gorsza niż Prymat kolor intensywnie czerwony		1kg	kg	3	całorocznie 1x 3m-ce					
37.	Kawa Inka – różne smaki		150 g	szt	12	całorocznie 1x w m-cu					
38.	Kawa zbożowa Anatol		op. 147 g	szt	3	całorocznie 1x 2 m-ce					
39.	Koncentrat pomidorowy 30% nie gorszy niż Dawtona, Pudliszki lub równoważny		900	szt	200	całorocznie 2x w m-cu					
	Dżem niskosłodzony owocowy 100% nie gorszy niż Łowicz lub Symphatica (bez cukru, konserwantów, sztucznych zagęszczaczy) mix smaków		280g	szt	40	całorocznie wg potrzeb					
40.	Ziele angielskie (nie gorsze niż Prymat, Galeo)		1 kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					
41.	Płatki ryżowe błyskawiczne		opak.	szt	15	całorocznie 1x					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	(nie gorsze niż Kupiec lub Sonko)		300g			w 2m-ce					
42.	Pieprz mielony czarny (nie gorszy niż Prymat, Galeo,Apetita)		1kg	kg	4	całorocznie 1x w m-cu					
43.	Mąka ziemniaczana		1kg	kg	40	całorocznie 1x w m-cu					
44.	Liść laurowy (nie gorszy niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	4	całorocznie 1x w m-cu					
45.	Kasza gryczana nie gorsza niż Kupiec lub Stoisław		1kg	kg	40	całorocznie 1x w m-cu					
46.	Kasza gryczana biała nie gorsza niż Kupiec lub Sante		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb					
47.	Kasza jęczmienna nie gorsza niż Kupiec lub Sonko		1kg	kg	250	całorocznie 2x w m-cu					
48.	Kasza jęczmienna (torebka) nie gorsze niż Kupiec lub Stoisław		opak. 400g	szt	5	całorocznie 1x w m-cu					
49.	Mąka pszenna tortowa typu Basia lub produkt równoważny		1kg	kg	320	całorocznie 4x w m-cu					
50.	Mąka krupczatka		1kg	kg	3	całorocznie 1x w m-cu					
51.	Kminek mielony (nie gorszy niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
52.	Kminek (nie gorszy niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
53.	Gałka muszkatołowa mielona		15 g	szt	20	całorocznie 1x 3m-ce					
54.	Lubczyk (nie gorszy niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	2	całorocznie 1 x 3 m-ce					
55.	Mąka żytnia - razowa		1kg	kg	6	całorocznie wg potrzeb					
56.	Woda niegazowana nie gorsza niż Nałęczowianka		butelka 0,5l	szt	200	całorocznie wg potrzeb					
57.	Soki owocowe (zaw. Soku 100%)		300ml	szt	800	całorocznie wg potrzeb					
58.	Pieprz ziołowy(nie gorszy niż Prymat, Galeo, Appetita)		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb					
59.	Majeranek (nie gorszy niż Prymat, Galeo)		1kg	kg	4	całorocznie 1x w m-cu)					
60.	Śliwka suszona		1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

61.	Żurawina suszona		1kg	kg	6	całorocznie wg potrzeb					
62.	Pieprz czarny ziarnisty nie gorszy niż Prymat		1kg	kg	1	całorocznie 1x 3 m-ce					
63.	Przyprawa uniwersalna do potraw min 30% suszonych warzyw bez dodatków , wzmacniaczy smaku, aromatu, barwników,		500 g-1000g	kg	15	całorocznie wg potrzeb					
64.	Przyprawa do mięs i drobiu typu Knorr lub równoważna bez żadnych konserwantów, sztucznych barwników i zagęszczaczy		200 g	szt	30	całorocznie wg potrzeb					
65.	Kasza manna błyskawiczna		opak. 500g	kg	15	całorocznie wg potrzeb					
66.	Płatki orkiszowe pełnoziarniste		500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb					
67.	Płatki owsiane(nie gorsze niż Kupiec lub Sonko)		opak. 500g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
68.	Płatki błyskawiczne jęczmienne(nie gorsze niż Kupiec lub Sonko)		op 500g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
69.	Chrzan biały w słoiku nie gorszy niż Devey(bez stabilizatorów i subst. zagęszczających zaw chrzanu min 70%)		180g	szt	80	całorocznie wg potrzeb					
70.	Soki owocowe 100% kartonik nie gorszy niż Hortex bez cukru, bez konserwantów		200ml	szt	2500	całorocznie 1x w m-cu					
71.	Syrop owocowy 100% bez cukru, bez konserwantów typu Herbapol do rozrabiania w wodzie		0,5l	l	30	całorocznie 1x w m-cu					
72.	Cukier biały		1kg	Kg	130	całorocznie 2x w m-cu					
73.	Cukier waniliowy torebka		Op. 32 g	szt	10	całorocznie 1x 2m-ce					
74.	Cukier brązowy		0,5kg	kg	3	całorocznie 2x w m-cu					
75.	Cukier trzcinowy nierafinowany		500g	Kg	15	całorocznie 2x w m-cu					
76.	Musztarda sarepska (nie		190 g	Szt	30	całorocznie 1 x					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	gorsza niż Kamis lub równoważna skł: woda, ocet, gorczyca biała i czarna, sól, przyprawy)					w m-cu					
77.	Kolendra mielona nie gorsza niż Prymat		500g	kg	2	całorocznie 1x 3m-ce					
78.	Cząber nie gorsza niż Prymat		500g	kg	1	całorocznie 1x 3m-ce					
79.	Imbir mielony nie gorszy niż Prymat		15g	Szt	10	całorocznie wg potrzeb					
80.	Soda oczyszczona		50g	Szt	5	całorocznie 1x 2 m-ce					
81.	Ketchup łagodny 480 g nie gorszy niż Pudliszki, Włocławek lub równoważny (180 g pomidorów na 100 g produktu)		410g	Szt	20	całorocznie 1x w m-cu					
82.	Pasztet drobiowy typu Pamapol lub Profi , lub produkt równoważny(mięso, woda, sól, przyprawy),(bez MOM, konserwantów, stabilizatorów i innych dodatków)		op. ok. 155 g	szt	15	całorocznie wg potrzeb					
83.	Cukier puder		500g	szt	20	całorocznie 1x m-cu					
84.	Płatki kukurydziane bez gluten nie gorsze niż Nestle Corn Flakes		600 g	szt	20	całorocznie 1x w m-cu					
85.	Płatki kukurydziane smakowe mix bez glutenu – ?różne smaki (rodzaje)		Op. 250 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
86.	Szczaw konserwowy w słoiku		900 ml	Szt	10	całorocznie 1x 3 mce					
87.	Papryka konserwowa w słoiku		650 ml	szt	20	całorocznie wg potrzeb					
88.	Seler konserwowy w słoiku		345 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
89.	Groszek konserwowy nie gorszy niż Bonduelle puszka lub produkt równoważny		Ok.400 g	Szt	30	całorocznie 1x w m-cu					
90.	Ogórek konserwowy typu Dawton lub produkt równoważny		900-1800 g- 3600 g	Szt	50	całorocznie wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

91.	Fasolka konserwowa czerwona		Ok. 450 g	Szt	20	całorocznie wg potrzeb					
92.	Ananas w syropie plastry (wsad 340g) puszka		585 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
93.	Brzoskwie w syropie puszka		Ok. 820 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
94.	Pomidory krojone b/skórki w puszcze krojone		240 g	szt	80	całorocznie wg potrzeb					
95.	Żurek w butelce naturalny, bez konserwantów i sztucznych barwników		500 ml	Szt	10	całorocznie wg potrzeb					
96.	Barszcz czerwony typu Krakus, Krakowski Kredens lub produkt równoważny, zaw soku z buraków ok. 60%, bez konserwantów i glutaminianu sodu(skl. Sok z buraków, przyprawy, cukier, sól)		1l	szt	10	całorocznie wg potrzeb					
97.	Baton musli o zaw cukru max 15g w 100 gramach		30 g	szt	1500	całorocznie 1x 2 m-ce					
98.	Majonez typu Mosso, Białaty lub równoważny bez żadnych substancji konserwujących, zagęszczających ani barwiących, (w składzie: olej roślinny, żółtko jaja, ocet, musztarda, przyprawy)		400 g	szt	80	całorocznie 1x w m-cu					
99.	Ocet jabłkowy- produkt naturalny opakowanie szklane		1 l	szt	30	całorocznie 1x w m-cu					
100.	Sesamki		27 g	szt	600	całorocznie 1x 2 m-ce					
101.	Suszone pestki dyni łuskane		1 kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
102.	Morela suszona		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
103.	Daktyle suszone		1 kg	kg	1	Całorocznie wg potrzeb					
104.	Mąka kukurydziana		300 g	kg	15	całorocznie wg potrzeb					
105.	Żelatyna		50 g	szt	2	całorocznie 1x 3m-ce					
106.	Sól peklowa		50 g	szt	5	całorocznie 1x 2m-ce					
107.	Ocet balsamiczny		250 ml	szt	10	całorocznie 1x2m-ce					
108.	Oliwki drylowane zielone lub czarne		935 g	szt	5	całorocznie 1x2m-ce					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

109.	Estragon nie gorszy niż Prymat		1 kg	kg	1	całorocznie 1x3m-ce					
110.	Proszek do pieczenia		30 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
111.	Kukurydza konserwowa nie gorsza niż Bonduelle puszka lub produkt równoważny		ok.400 g	szt	50	całorocznie 1x w m-cu					
112.	Papryka słodka mielona intensywnie czerwona		1 kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb					
113.	Ocet 10%		500 g	szt	20	całorocznie wg potrzeb					
114.	Tuńczyk w sosie własnym kawałki puszka		op. 170 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
115.	Tuńczyk w oleju kawałki puszka		op. 170 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
116.	Filet z makreli w sosie pomidorowym		180 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
117.	Dorsz w sosie pomidorowym puszka		310 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb					
118.	Kisiel owocowy b/cukru		op40 g	szt	20	całorocznie wg potrzeb					
119.	Budyń mix smaków ok. 45 g		op. ok. 45 g	szt	20	całorocznie wg potrzeb					

Uwaga!

- 1.W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
 2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
 3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
 4. Wszystkie produkty muszą posiadać terminy ważności i spis składników z uwzględnieniem alergenów.
- UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 119

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

Zadanie nr 2

„Jajka”

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Jajka kurze klasa jakościowa „A ekstra” , klasa wagowa „L” (63 - 73 g)		Wytlaczanki	szt.	4500	Całorocznie 4x w m-cu					

UWAGA :

1. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 1

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

/pieczęć firmy/

miejscowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

**Zadanie nr 3
„Mięso i wyroby wędliniarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Polędwica wp typu sopocka jakoś I zaw mięsa min 80% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, azotanów, azotynów itp.) vacum		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	16	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
2.	Polędwica drobiowa jakoś I zaw. mięsa min. 80% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, itp.)		Opakowanie jednostkowe 500 -1000 g	kg	15	całorocznie 2x w m-cu (do 6:30)					
3.	Schab b/k świeży gat. I nie mrożony, bez słoniny vacum		1kg	kg	220	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Kiełbasa żywiecka zaw. mięsa pow. 90% i max 10 % tłuszczu(bez konserwantów,		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacum										
5.	Kielbasa delikatesowa drobiowa gruba jakość I zaw. mięsa pow. 90%(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacum		(opakowanie jednostkowe 500 -1000 g)	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
6.	Szynka wp świeża typu Myszka (kulka) b/k gat. I nie mrożona vacuum		1kg	kg	200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
7.	Żeberka wieprzowe świeże kl I vacuum		1kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb					
8.	Wołowina zrazowa świeża bez kości gat. I nie mrożona max 10 % tłuszczu w 100 gr vacuum		1kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
9.	Szponder (żeberka) wołowy gat. I nie mrożony vacuum		1kg	kg	40	Całorocznie Wg potrzeb (do 6:30)					
10.	Ligawa wołowa świeża nie mrożona b/k gat I vacuum				30	Całorocznie wg potrzeb					
11.	Kielbasa śląska zaw. mięsa pow. 90%i max 10 % tłuszczu w 100 g produktu(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy i MOM itp.) vacum		1kg	kg	200	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
12.	Kielbasa biała parzona zaw. mięsa pow. 90% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) typu Jadło lub Sokołów naturrino lub produkt równoważny vacuum		1kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
13.	Kielbasa biała surowa zaw. mięsa pow. 90% (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, MOM		1kg	kg	30	Całorocznie wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	itp.) vacuum										
14.	Szynka wp gotowana 100%, (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy, itp.) jakość I vacuum		0,5 – 1kg	kg	10	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
15.	Łopatką wp b/ k świeża max 10% tłuszczu w 100 g produktu jakość I vacuum		1 kg	kg	450	całorocznie 4x w m-cu (do 6:30)					
16.	Boczek wędzony parzony Extra bez przypraw jakość I produkt polski (bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy , azotynów i azotanów itp. vacum)		1kg	kg	85	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
17.	Kiełbasa szynkowa wp. min 85 % mięsa w 100 gr produktu vacuum(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacum		1 kg	kg	20	Całorocznie 1 x w m-cu (do 6:30)					
18.	Kiełbaski cienkie typu śląska zaw mięsa min 85% typu bez MOM, , azotanów i azotynów(bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacum		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
19.	Parówki cienkie typu Bergio jakość I (bez MOM, bez azotanów i azotynów konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) min 90 % mięsa vacuum		1 kg	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
20.	Parówki cieleńce Extra jakość I zaw. mięsa pow 90%(bez MOM , bez azotanów i azotynów bez konserwantów, stabilizatorów i		1`kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	przeciwutleniaczy itp. vacuum										
21.	Parówki z szynki jakość I, zaw. mięsa pow. 90% (bez MOM i, bez azotanów i azotynów bez konserwantów, stabilizatorów i przeciwutleniaczy itp.) vacuum		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
22.	Pasztet wieprzowy pieczony typu Sokołów Naturino (zaw mięsa pow 78% bez sztucznych dodatków, konserwantów, stabilizatorów itp.) lub produkt równoważny vacuum		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb do 6:30					
23.	Pasztet drobiowy pieczony typu Sokołów (zaw mięsa pow 78% bez sztucznych dodatków, konserwantów, stabilizatorów itp) lub produkt równoważny vacuum		1kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb do 6:30					
24.	Boczek świeży kl I produkt polski vacuum		1 kg	kg	25	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
25.	Karkówka wp świeża b/k jakość I vacuum		1kg	kg	100	całorocznie 2x w m-cu (do 6:30)					
26.	Słonina bez skóry		1 kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
27.	Smalec		1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

1. Dostawca zobowiązuje się do dostawy gramatury asortymentu požądanej przez Zamawiającego.
2. Dostawca zobowiązuje się do dostawy w/w art. o odpowiedniej godzinie.
3. Wędliny muszą posiadać wyszczególnione składniki z uwzględnieniem alergenów.
4. Mięso musi być świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa o dobrej jakości bez śladów krwi.
5. Dostarczane mięso i wyroby mięsne każdorazowo powinno być foliowane oraz posiadać datę produkcji i datę ważności.

6. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
7. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 27

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

/pieczęć firmy/

miejscowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

**Zadanie nr 4
„Drób i wyroby drobiarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opakowania	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Kurczak świeży nie mrożony		1 kg	kg	700	całorocznie codziennie do godz 6:30					
2.	Udziec drobiowy świeży nie mrożony		1 kg	kg	180	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
3.	Filet z kurczaka bez skóry nie mrożony		1 kg	kg	200	całorocznie 3x w m-cu (do 6:30)					
4.	Filet z indyka bez skóry nie mrożony		1 kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
5.	Skrzydło indycze świeże nie mrożona		1 kg	kg	20	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
6.	Pałka z kurczaka świeża nie mrożona		1 kg	kg	20	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
7.	Żołądki drobiowe kl I		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb do 6:30					

8.	Wątroba z indyka świeża kl I		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb do 6:30					
----	---------------------------------	--	-----	----	----	--------------------------------------	--	--	--	--	--

1. Dostawca zobowiązuje się do dostawy w wyznaczonych godzinach i w dniach wyznaczonych przez zamawiającego.
2. Drób musi być świeży, bez naleciałości zapachowych, bez śladów krwi.
3. Dostarczony drób musi każdorazowo posiadać datę produkcji i datę ważności.
4. W przypadku, gdy Wykonawca proponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
5. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
6. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1200 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 8

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

.....
/pieczęć firmy/

miejscowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”****Zadanie nr 5
„Produkty mleczarskie”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowane of przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Masło ekstra 82%		200g	kg	110	całorocznie 2x tydzień (do 6:30)					
2.	Masło bez laktozy		200g	szt	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
3.	Masło klarowane		op.500 g	szt	2	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Mleko świeże 2% butelka		1l	1	400	całorocznie codziennie (do 6:30)					
5.	Mleko świeże 3,2% butelka		1 l	1	150	całorocznie codziennie (do 6:30)					
6.	Twaróg półtłusty Śmietankowy (krajanka, pergamin) kl. I		1kg	kg	120	całorocznie 4 x w m-cu (do 6:30)					
7.	Twaróg półtłusty		200g	szt		całorocznie					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	śmietankowy kostka				10	2 x w m-cu (do 6:30)					
8.	Twaróg mielony wiaderko		1 kg	kg	3	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
9.	Mleko 3,2% UHT karton		1l	szt	10	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
10.	Mleko 2% UHT karton		1l	szt	400	całorocznie 1x w tygodniu (do 6:30)					
11.	Mleko bez laktozy 2%		1l	szt	2	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
12.	Mleko kozie nie gorsze niż łowicz		op. 0,5 l	szt	2	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
13.	Ser żółty pełnotłuszczowy , łagodny o zawartości tłuszczu min.70 %		0,5 – 1 kg	kg	60	całorocznie 1x na 2 tygodnie (do 6:30)					
14.	Śmietana 18% (zaw. śmietana z mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej, bez subst. zagęszczających)		400 ml	szt.	100	całorocznie 1x w tygodniu (do 6:30)					
15.	Śmietana 12%(zaw. śmietana z mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej, bez substancji zagęszczających)		400 ml	szt	500	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
16.	Jogurt naturalny		400 ml	szt.	100	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
17.	Kefir naturalny		400 ml	szt.	100	całorocznie 1 x w tygodniu (do 6:30)					
18.	Jogurt naturalny lub owocowy o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu, zawartość tłuszcz. nie więcej niż		125 g	szt.	2000	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	10g w 100g produktu										
19.	Serek homogenizowany owocowy o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu, zawartość tłuszcz. nie więcej niż 10g w 100g produktu		ok. 140 g	szt.	1700	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
20.	Margaryna mleczna		250 g	szt	30	całorocznie 1 x tygodniu (do 6:30)					
21.	Ser Mozzarella		125 g	szt	5	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
22.	Actimel- mleko fermentowane (zaw. cukru max 15 g w 100 g produktu)		op. Czteropak 4x100	szt	300	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
23.	Ser Feta(Falvita)		270 g	szt	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
24.	Śmietana 36 %		0,5 l	szt	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
25.	Twaróg wędzony		250 g	kg	7	całorocznie wg potrzeb					
26.	Jogurt owocowy typu Muller		kubek 150 ml	szt	50	całorocznie 1x w m-cu (do 6:30)					
27.	Jogurt owocowy typu Jogobella		kubek 150 ml	szt	200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
28.	Danonki czteropak (4x 90 g)		1opak. czteropaku	szt	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
29.	Deser Monte czteropak (4x100g)		1 opak. czteropaku	szt	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
30.	Serek kanapkowy typu Almette mix		opak. 150g	szt	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
31.	Serek topiony bloczki		kostka 100	szt	5	całorocznie					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	typu Hochland		g			wg potrzeb (do 6:30)					
32.	Serek kanapkowy Hochland		opak. 150 g	szt	5	całorocznie 1 x 2 m-ce (do 6:30)					
33.	Serek topiony typu Mlekovita (tzw. kiełbaski topione mix smaków)		opak 100 g	szt	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

UWAGA:

1. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy w opisie od wskazanego przez zamawiającego.
3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 1000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 33

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

/pieczęć firmy/

miejscowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

Zadanie nr 6

„Pieczywo i wyroby piekarskie”

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Ilość szacunkowa	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	4	6	7	8	9	10	11	12
1.	Chleb mieszane –(krojony) nieodświeżany z nocnego wypieku		500 g	szt.	500	Całorocznie 1x dziennie (do 6:30)					
2.	Chleb razowy (krojony) nieodświeżany z nocnego wypieku		500 g	szt.	600	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
3.	Chleb słonecznikowy krojony		500 g	szt	4	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Chleb żytni		500 g	szt	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
5.	Chleb graham		500 g	szt	2	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
6.	Bułka zwykła nieodświeżana bez konserwantów i polepszaczy z nocnego wypieku		80g	szt.	5000	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
7.	Bułka grahamka nieodświeżana bez konserwantów i polepszaczy z nocnego wypieku		80 g	szt.	1200	całorocznie 1 x dziennie (do 6:30)					
8.	Bułka wieloziarnista nieodświeżana bez konserwantów		80 g	szt	100	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	i polepszaczy z nocnego wypieku										
9.	Bułka drożdżowa z dodatkiem owoców lub sera twarogowego		100 g	szt.	2000	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
10.	Bagietka z mąki pszenno-razowej z ziarnami nieodświeżana bez konserwantów i polepszaczy z nocnego wypieku		120g	szt	300	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
11.	Bułka kukurydziana z dynią nieodświeżana bez konserwantów i polepszaczy z nocnego wypieku		60g	szt	100	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
12.	Bułka tarta z bułek 100%		500 g	kg	80	całorocznie 2 x w m-cu (do 6:30)					
13.	Rogal zwykły		90 g	szt	200	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
14.	Chleb bezglutenowy		0,5 kg	szt	2	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
15.	Bułka Chałka		200 g	szt	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
16.	Wyroby piekarskie drożdżowe z owocami świeże – waga(rogaliki, pączusie, bułeczki maślane małe)		1 kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
17.	Pączek		szt	szt	300	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
18.	Babka drożdżowa z kruszonką		kg	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
19.	Placek drożdżowy z kruszonką i owocami		kg	kg	150	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
20.	Ciasto na wagę: - sernik -jabłecznik		kg	kg	20 20	Całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

21.	Bułka jagodzianka		szt	szt	150	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
22.	Babka piaskowa różny smak		kg	kg	20	całorocznie wg potrzeb do godz 6:30					

UWAGA :

1. Do wyrobu produktu wykorzystane zostaną naturalne składniki.
 2. Pieczywo będzie na zakwasie bez żadnych konserwantów i sztucznych składników oraz środków spulchniających.
 3. W przypadku, gdy Wykonawca proponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
 4. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
 5. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
 6. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.
- UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 700 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 22

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

Zadanie nr 7

„Mrożonki”

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako. jedenorazowo o	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Kalafior mrożony		2500g	kg	5	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
2.	Fasolka szparagowa cięta zielona		2500g	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
3.	Groszek mrożony		2500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
4.	Szpinak rozdrobniony mrożony		2500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
5.	Truskawka mrożona		2500g	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
6.	Wiśnie bez pestek mrożone		2500g	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

7.	Maliny mrożone		2500g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
8.	Mieszanka kompotowa owocowa		2500g	kg	25	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
9.	Mieszanka warzywna⁷ składnikowa		2500g	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
10.	Brukselka mrożona		2500g	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
11.	Brokuł różyczki		2500g	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
12.	Czarna porzeczka		2500 g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
13.	Śliwka bez pestek		2500 g	kg	10	całorocznie w zależności od potrzeb					
14.	Kukurydza mrożona		2500 g	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
15.	Włoszczyzna paski		2500 g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
16.	Marchewka paryska mini		2500 g	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

UWAGA

1.W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.

2. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.

3. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

4. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

UWAGA: Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 800 zł

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 16

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

.....
/pieczęć firmy/

miejsowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

Zadanie nr 8

„Ryby i przetwory rybne”

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	Wielkość opako. jedenrazowo	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Ryba wędzona - makreła		0,5- 1kg	kg	25	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
2.	Łosoś wędzony		0,5 – 1 kg	kg	4	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
3.	Filet z mintaja bez ości i skóry mrożony max. 5% glazury (schatter pack)		5kg	kg	450	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
4.	Filet z halibuta bez ości i skóry mrożony max. 5% glazury(schatter pack)		5kg	kg	60	całorocznie 2 x w m-cu (do 7:00)					
5.	Filet z pangii mrożony bez ości max. 5% glazury(schatter pack)		5kg	szt.	150	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
6.	Filet z soli mrożony max. 5% glazury(schatter pack)		5kg	kg	60	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

7.	Filet z dorsza bałtyckiego bez ości i skóry – 0% glazury schatter pack		5 kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
8.	Filet z miruny bez ości i skóry shp		5kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 6:30)					
9.	Filet z limandy bez ości i skóry shp		5 kg	kg	50	Całorocznie cg potrzeb (do 6:30)					
10.	Paluszki rybne z fileta typu FROSTA kl I lub równoważny		op. 45 g x 45szt	kg	10	całorocznie wg. potrzeb (do 6:30)					

UWAGA:

- 1.Towar musi być przewożony w odpowiedniej temperaturze.
2. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
3. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
4. Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.

UWAGA : Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 10

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....

.....

/pieczęć firmy/

miejscowość, data

SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza
w Bobolicach w roku 2018”**

Zadanie nr 9**„Warzywa, owoce i ziemniaki”**

Lp.	Nazwa produktu	Nazwa produktu oferowanego przez wykonawcę	Wielkość opako.	Jedn. miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Częstotliwość dostaw	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
									zł		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Brukselka bez oznak zepsucia		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
2.	Kalarepa korzeń o śr. 6 cm wraz z liśćmi bez uszkodzeń, zbliźnowaceń		1kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
3.	Ziemniaki gat I polskie sortowane konsumpcyjne, jednej odmiany, niemieszane, które w czasie gotowania zachowują swój kształt, nie rozpadają się, skórka bez zielonych zabarwień, bez kielkujących oczek, wielkość średnia o śr. min. 6 cm		15kg	kg	5000	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
4.	Jabłko typu ligol, cortland, champion lub równoważne, wielkość średnia o śr. około 7 cm +/- 1cm, dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, zbliźnowaceń nieobite, klasa I		1kg	kg	1000	całorocznie 4 x w m-cu (do godz 7:00)					
5.	Cytryna o cienkiej skórce, soczysta bez uszkodzeń i		1kg	kg	40	całorocznie 4 x w m-cu					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	zbliznowaceń klasa I					(do 7:00)					
6.	Rzodkiewka łagodna, wielkość sezonowa		pęczek (min.12szt)	szt	250	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
7.	Papryka świeża (żółta, zielona, czerwona) gat I bez oznak zepsucia		1kg	kg	170	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
8.	Salata masłowa świeża bez uszkodzeń gat I		średnica 18 cm	szt	60	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
9.	Fasolka szparagowa zielona lub żółta świeża		1kg	kg	20	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
10.	Salata lodowa świeża, bez uszkodzeń		średnica 18cm	szt	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
11.	Pomidor czerwony gat I, wielkość średnia o śr. 6-8 cm, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
12.	Ogórek zielony świeży, bez gorzkiego smaku o dł. około 20 cm, gat I, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1kg	kg	300	całorocznie 5 x w m-cu (do 7:00)					
13.	Ogórek kiszony w naturalnym kwasie, bez konserwantów, opakowanie plastikowe		3kg (bez zalewy)	kg	210	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
14.	Cebula biała gat I twarda bez szczypioru, wielkość średnia o śr. 6-8 cm		1kg	kg	150	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
15.	Cebula czerwona twarda bez szczypioru, wielkość średnia o śr. 6-8cm		5kg	kg	30	całorocznie 4 x w m-cu (do 7:00)					
16.	Cebula czosnkowa		1 kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
17.	Szczypior świeży		100 g w pęczku	szt	350	całorocznie 8 x w m-cu (do 7:00)					
18.	Kapusta biała główka od 1000-2000g bez liści bocznych bez uszkodzeń, bez oznak zepsucia		1kg	kg	300	całorocznie 4x w m-cu (do 7:00)					
19.	Kapusta pekińska foliowana		1kg	kg	100	całorocznie					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	główka od 1000-2000g, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez oznak zepsucia					wg potrzeb (do 7:00)					
20.	Kapusta włoska główka od 1000-2000g bez liści bocznych bez oznak zepsucia		1kg	kg	120	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
21.	Kapusta czerwona główka od 1000-2000g bez liści bocznych, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni		1kg	kg	90	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
22.	Kapusta kiszona naturalnie, biała, nie przekwaszona, bez konserwantów opakowanie plastikowe		5kg	kg	270	całorocznie 3 x w m-cu (do 7:00)					
23.	Kalafior świeży bez uszkodzeń, bez oznak pleśni		średnica 18 cm	kg	100	całorocznie 2x w m-cu (do 7:00)					
24.	Seler korzeń duży, o śr. 10-12 cm, bez naci bez oznak zepsucia		1kg	kg	250	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
25.	Seler naciowy bez uszkodzeń, bez oznak pleśni		op.	szt	10	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
26.	Marchew jadalna bez naci, oczyszczona, nieobrana o śr. 3- 4cm i dł. 15-20 cm, bez uszkodzeń, zbliżowaceń		5kg	kg	1000	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
27.	Burak czerwony bez liści, wielkość średnia o śr. około 10 cm, bez uszkodzeń		1kg	kg	500	całorocznie 3 x w m-cu (do 7:00)					
28.	Czosnek świeży polski, główka min 80g		1kg	kg	6	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
29.	Pietruszka korzeń duża, śr. 3-4 cm		1kg	kg	300	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
30.	Fasola duża (Jaś) suche ziarna		1kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
31.	Groch łuskany połówki		1kg	kg	30	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
32.	Brokuł świeży bez uszkodzeń,		średnica	kg	70	całorocznie					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

	pleśni		18 cm			wg zapotrzebowania (do 7:00)					
33.	Natka pietruszki		100 g w pęczku	szt.	800	całorocznie 7 x w m-cu (do 7:00)					
34.	Koper świeży		100 g w pęczku	szt.	900	całorocznie 7 x w m-cu (do 7:00)					
35.	Śliwka typu węgierka klasa I		1kg	kg	5	całorocznie wg potrzeb					
36.	Rzodkiew biała		1kg	kg	80	całorocznie wg zapotrzebowania (do 7:00)					
37.	Czarna rzepa		1 kg	kg	40	całorocznie wg potrzeb					
38.	Brzoskwinia wielkość średnia 1szt.= około 150g, dojrzałość konsumpcyjna bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	90	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
39.	Gruszka wielkość średnia 1szt.= około 150g, dojrzałość konsumpcyjna bez uszkodzeń i zbliznowaceń, klasa I		1kg	kg	150	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
40.	Pomarańcz dojrzały, słodki, bez uszkodzeń, zbliznowaceń nienadmarzniete, cienka skórka, klasa I		1kg	kg	150	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
41.	Mandarynka dojrzała, słodka, soczysta, bezpestkowa bez uszkodzeń, zbliznowaceń, nienadmarzniete, z łatwo odchodzącą skórką klasa I		1kg	kg	100	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
42.	Banany wielkość średnia, 1 szt. = około 145g, dojrzałość konsumpcyjna, żółte twarde, bez brązowych plam, klasa I		1kg	kg	350	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
43.	Kiwi jędrne, soczyste, wielkość średnia 1 szt. = 150g , dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, klasa I		1kg	kg	80	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
44.	Soczewica czerwona, zielona		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeby					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

						(do 7:00)					
45.	Ciecierzyc		1kg	kg	3	całorocznie wg potrzeby (do 7:00)					
46.	Dynia świeża bez uszkodzeń, bez oznak pleśni		1kg	kg	10	całorocznie wg zapotrzebowania (do 7:00)					
47.	Cukinia bez uszkodzeń i zbliznowaceń		1kg	kg	30	całorocznie 1 x w m-cu (do 7:00)					
48.	Arbuz średnio dojrzały, bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	120	całorocznie wg zapotrzebowania (do 7:00)					
49.	Nektarynka jędrna, soczysta, słodka, wielkość średnia 1szt.= około 150g , dojrzałość konsumpcyjna, bez uszkodzeń, pleśni, klasa I		1kg	kg	70	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
50.	Winogrona zielone , bezpestkowe, bez uszkodzeń, i zbliznowaceń, klasa I		1kg	kg	10	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
51.	Winogrona czerwone		1k	kg	2	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
52.	Imbir świeży		1kg	kg	1	całorocznie wg potrzeby (do 7:00)					
53.	Por świeży		1kg	kg	300	całorocznie 6 x w m-cu (do 7:00)					
54.	Pieczarki		1 kg	kg	50	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
55.	Limonka		1 kg	kg	1	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
56.	Pomidor malinowy czerwony gat I, wielkość średnia o śr. 6-8 cm, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1 kg	kg	10	całorocznie wg potrzeby (do 7:00)					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

57.	Pomidor cherry czerwony gat I, bez uszkodzeń i zbliznowaceń, nienadmarznięty		1 kg	kg	30	całorocznie wg potrzeby (do 7:00)					
58.	Ananas świeży		1 kg	kg	5	całorocznie 1 x w m-cu (do 7:00)					
59.	Zioła świeże w donicze mix (np. oregano, mięta, bazylia)		Op.	szt	10	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
60.	Szczaw świeży		kg	kg	2	całorocznie wg potrzeb (do 7:00)					
61.	Borówka ameryk. sezonowa		kg	kg	2	Miesiące V – X Wg potrzeb do 7:00					
62.	Malina sezonowa bez oznak psucia		kg	kg	1	Miesiące V – X wg potrzeb					
63.	Botwina młoda świeża korzenie wraz z liśćmi o wadze sezonowej bez oznak zepsucia		500g	szt	140	Miesiące V – X wg potrzeb					
64.	Ziemniaki wczesne polskie sortowane (młode) gat I konsumpcyjne, jednej odmiany, niemieszane, które w czasie gotowania zachowują swój kształt, nie rozpadają się, skórka bez zielonych zabarwień, bez kielkujących oczek, wielkość średnia o śr. min. 6 cm		15kg	kg	1000	Miesiące V – X 6 x w m-cu					
65.	Wiśnie świeże sezonowe		1 kg	kg	5	Miesiące: V – X 1 x w m-cu					
66.	Ogórek gruntowy, świeży bez uszkodzeń, zbliznowaceń		1kg	kg	60	Miesiące: V – X wg potrzeb					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

67.	Czereśnie świeże, bez oznak psucia		1kg	kg	3	Miesiące: V – X wg potrzeb					
68.	Bób świeży		1kg	kg	2	Miesiące: V – X wg potrzeby					
69.	Ogórek małosolny w naturalnym kwasie z koprem i solą opakowanie plastikowe		1kg	kg	30	Miesiące: V – X wg potrzeby					
70.	Kapusta biała młoda , główka od 1000-2000g bez liści bocznych, bez uszkodzeń, bez oznak zepsucia		śr min. 20cm	kg	150	Miesiące: V – X wg potrzeby					
71.	Truskawka świeża, czysta, dojrzała, czerwona, średnia		1kg	kg	5	Miesiące: V – X wg potrzeby					
72.	Marchew młoda z nacią oczyszczona, nieobrana o śr. 3- 4cm i dł. 15-20 cm, bez uszkodzeń, zbliżnowaceń		1pęczek (ok. 0,5 kg)	szt	80	Miesiące: V – X 4 x w m-cu					
73.	Arbuz sezonowy		kg	kg	4	Miesiące: V – X wg potrzeb					
74.	Morela sezonowa		kg	kg	2	Miesiące: V – X wg potrzeb					
75.	Rabarbar		kg	kg	4	Miesiące: V – X wg potrzeb					
76.	Śliwka typu węgierka klasa I		1kg	kg	10	Miesiące: V – X wg potrzeb					
77.	Cebula młoda		1kg	kg	20	Miesiące: V – X 3 x w m-cu					
78.	Por młody		1kg	kg	30	Miesiące: V – X 3 x w m-cu					

Postępowanie SP.ZP.271.1.2017

Załącznik nr 2 do SIWZ

79.	Burak młody		1kg	kg	30	Miesiące: V – X Wg potrzeb					
80.	Fasolka szparagowa świeża(zielona, żółta) sezonowa		1kg	kg	2	Miesiące: V – X wg potrzeb					

UWAGA:

- 1.Towar musi być dostarczany o odpowiedniej jakości ,gramaturze i określonym czasie(trzy razy w tygodniu poniedziałek, środa i piątek o wyznaczonej godzinie).
2. Ceny produktów powinny być tak skalkulowane aby nie było problemu z dostawą zamówionego towaru w trakcie trwania umowy.
3. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny (równoważny) inny niż oczekuje tego Zamawiający to weryfikacji i ocenie poddany zostanie dokładny skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca.
4. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.
- 5.Produkty muszą być wytworzone zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności z późniejszymi zmianami i podległymi jej aktualnymi rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
6. Wszystkie produkty muszą mieć datę produkcji i termin przydatności do spożycia oraz spis surowców z wyszczególnieniem alergenów.

Ceny owoców i warzyw sezonowych muszą być odpowiednio skalkulowane do sezonu aby Zamawiający bez żadnych ograniczeń mógł nabywać pożądaną asortyment w okresie sezonowym.

Zastrzegamy sobie prawo do zakupu artykułów niewyszczególnionych w tabeli na kwotę 2000 zł.

Ogółem pozycja od nr 1 do nr 80

Wartość netto..... zł

Słownie.....

Podatek VAT..... zł

Słownie.....

Wartość brutto..... zł

Słownie.....