

....., dnia ..... 2011r.  
 (pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

### FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

(wypełnia Wykonawca)

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

CZĘŚĆ I: JAJA KURZE						
L.p.	Nazwa artykułu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent, właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	Jaja - kat. wag. L, waga 1 sztuki nie mniej niż 63g nie więcej niż 73g, klasa jakości A, 3-PL (standardowe), żółtko intensywnie żółte, skorupka nie popękana		szt.	24 000		
<b>RAZEM:</b>						

**Uwaga:** Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”. Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2. Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.

....., dnia ..... 2011r.  
 (pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

## FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

(wypełnia Wykonawca)

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

CZĘŚĆ II: MIĘSO I WĘDLINY						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Boczek świeży</b> – z mięsa wieprzowego, bez żeberka, boczek świeży o jasnoczerwonej barwie, smak typowy dla surowego mięsa		kg	60		
2	<b>Boczek wędzony</b> – surowa wędzonka, z mięsa wieprzowego, bez kości, boczek świeży, o barwie zewnętrznej mahoniowej do ciemnobrązowej, w przekroju różowa do ciemnoróżowej, konsystencja boczku dość ścisła, produkt lekko soczysty, smak delikatny, z delikatną nutą przypraw, wyczuwalny zapach wędzenia		kg	70		
3	<b>Szynka gotowana</b> - produkt z peklowanego mięsa wieprzowego, grubo rozdrobnionego, parzony i wędzony, świeży, barwa zewnętrzna szynki mahoniowa do ciemnobrązowej w przekroju różowa do ciemnoróżowej, konsystencja szynki dość ścisła, produkt lekko soczysty, kruchy, smak delikatny		kg	300		
4	<b>Schab w majeranku</b> – mięso wieprzowe, parzone, produkt świeży, o barwie jasnoróżowej do różowej, na powierzchni posypany majerankiem, barwa na przekroju biała do jasnoróżowej, konsystencja schabu ścisła, produkt soczysty, wyraźnie wyczuwalny smak i aromat użytych naturalnych przypraw		kg	150		
5	<b>Połędwica sopocka</b> – wędzonka ze schabu wieprzowego, parzona i wędzona, produkt nieformowany zachowujący naturalny układ mięśni, połędwica krucha, soczysta i świeża, wyczuwalny zapach wędzenia		kg	150		

6	<b>Kiełbasa krakowska</b> – produkt z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowo-wołowego z dodatkiem przypraw, produkt wędzony i parzony a następnie suszony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia, kiełbasa świeża pakowana w osłonce łatwo dającej się usunąć		kg	50		
7	<b>Mielonka</b> – produkt z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, produkt parzony, świeży o jasnoróżowej barwie, i charakterystycznym smaku konserwy, mielonka pakowana w osłonkę w kształcie foremego bloku		kg	120		
8	<b>Połędwica drobiowa</b> – produkt z mięsa drobiowego, parzony, świeży, o barwie jasnoróżowej, konsystencja połówicy ścista i zwięzła, produkt soczysty, połówdica pakowana w wielowarstwową folię w kształcie foremego bloku		kg	300		
9	<b>Szynka konserwowa</b> – produkt z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, świeży o barwie jasnoróżowej, struktura szynki sprężysta i delikatna, szynka pakowana w wielowarstwową folię w kształcie foremego bloku		kg	100		
10	<b>Pasztet</b> – wieprzowo-drobiowy, pieczony, powierzchnia zapieczenia pasztetu o barwie ciemnobrązowej, z charakterystyczną kruszonką, na przekroju barwa jasna, konsystencja smarowna		kg	50		
11	<b>Kiełbasa śląska</b> – produkt z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, produkt parzony i wędzony, kiełbasa świeża, mięso nadziewane w osłonki naturalne (jelito grube), wyczuwalny smak i zapach wędzenia		kg	350		
12	<b>Parówka</b> – produkt z mięsa wieprzowego, peklowanego i homogenizowanego, produkt parzony i wędzony, parówki świeże, mięso nadziewane w osłonki sztuczne, barierowe, na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu lub galarety, produkt o barwie bladioróżowej, konsystencja parówki ścista i zwięzła, produkt soczysty, delikatnie wyczuwalny smak i zapach wędzenia		kg	400		
13	<b>Filet z kurczaka</b> – element tuszki kurczęcej, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, mięso bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso świeże o jasnoróżowej barwie		kg	900		
14	<b>Filet z indyka</b> – element tuszki indyczej, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, mięso bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mięso świeże o jasnoróżowej barwie		kg	200		
15	<b>Kaczka cała</b> – świeża tuszka, oczyszczona, wypatroszona barwa mięśnia różowa		kg	140		

16	<b>Łopatka wieprzowa</b> – mięso wieprzowe z łopatki, bez kości, mięso świeże, gatunek I, mięso o barwie jasnoczerwonej z przerostami tkanki tłuszczowej		kg	500		
17	<b>Schab</b> – mięso wieprzowe bez kości, świeże, gatunek I, o barwie jasnoczerwonej		kg	850		
18	<b>Karkówka</b> – mięso wieprzowe z części karkowej, bez kości, mięso świeże, gatunek I, mięso o barwie jasnoczerwonej z przerostami tkanki tłuszczowej		kg	400		
19	<b>Pośrednicza wieprzowa</b> – część tuszy wieprzowej przylegającej do schabu, bez główek, mięso świeże o ciemnoróżowej barwie, bez kości		kg	140		
20	<b>Wołowina</b> – góna, zrazowa, mięso świeże, gatunek I, o barwie od krwistoczerwonej do ciemnoczerwonej z odcieniem brązowym		kg	200		
21	<b>Udło kurczaka (udziec + pałka)</b> – element tuszki kurczęcej, udło świeże, oczyszczone, bez piór, barwa mięśnia różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach waga 1 szt. od 200g do 250g		kg	200		
22	<b>Kości wieprzowe</b> – grube tukowe, pocięte		kg	200		
23	<b>Korpus kurczaka</b> - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych		kg	200		
24*	<b>Wątróbka drobiowa</b> – wątroba z kurczaka uzyskana z tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, bez woreczka żółciowego i zanieczyszczeń, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości mniejszej niż połowa płata, barwa beżowa do brązowo – wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej		kg	16		
25*	<b>Kabanosy</b> – produkt z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, parzony, podwędzany i podsuszany, kabanosy świeże, o barwie brązowej z lekkim połyskiem, na powierzchni kabanosa widoczne cechy lekkiego podsuszenia, konsystencja kabanosów krucha i łamliwa, wyczuwalny smak i zapach wędzenia oraz dodanych przypraw w tym kminku		kg	13		
26*	<b>Kiełbasa biała</b> – surowa, produkt z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw, kiełbasa świeża, mięso nadziewane w osłonkę naturalną (jelito cienkie), pod osłonką wyraźnie widoczne przyprawy		kg	10		
<b>RAZEM:</b>						

\* opcjonalnie na żądanie Zamawiającego

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”. Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2 Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

....., dnia ..... 2011r.  
 (pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

### FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

(wypełnia Wykonawca)

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

CZĘŚĆ III: PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Mieszanka warzywna</b> - minimum 6 składników, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach: kalafiora, fasoli szparagowej, marchwi, kapusty, brukselski, grochu zielonego, smak i zapach mieszanki po obróbce termicznej charakterystyczny dla użytych warzyw, produkt sypki wolny od zlepień, konsystencja przed ugotowaniem twarda, po ugotowaniu krucha, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	170		
2	<b>Frytki</b> – proste, półprodukt przygotowany z ziemniaków, barwa jasnokremowa do białoszarej, smak i zapach frytek po obróbce termicznej charakterystyczny dla podsmażonych ziemniaków, konsystencja: powierzchnia chrupka, wewnątrz miękka, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	900		
3	<b>Brokuły</b> – półprodukt przygotowany z części róży brokuł, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla brokuł, produkt sypki wolny od zlepień, konsystencja przed ugotowaniem twarda, po ugotowaniu krucha, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	50		
4	<b>Szpinak</b> – półprodukt przygotowany z liści szpinaku, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla szpinaku, produkt sypki wolny od zlepień, konsystencja przed ugotowaniem twarda, po ugotowaniu miękka, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	55		

5	<b>Borowik</b> – półprodukt przygotowany z całych grzybów, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla grzybów, produkt sypki wolny od zlepień, konsystencja przed ugotowaniem twarda, po ugotowaniu krucha, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	7		
6	<b>Kurka</b> – półprodukt przygotowany z całych grzybów, smak i zapach po obróbce termicznej charakterystyczny dla grzybów, produkt sypki wolny od zlepień, konsystencja przed ugotowaniem twarda, po ugotowaniu krucha, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 1kg do 2kg		kg	15		
7	<b>Lody</b> – zamrożony deser, który uzyskuje się poprzez zamrażanie masy uzyskanej z produktów mlecznych z dodatkami smakowymi, różne smaki: truskawkowe, jagodowe, wiśniowe, malinowe, czekoladowe, waniliowe, śmietankowe, straciatella, guma balonowa, orzechowe, bakaliowe, konsystencja lodów jednolita, smak i zapach delikatny charakterystyczny dla rodzaju lodów, opakowanie jednostkowe, plastikowy pojemnik o pojemności od 2l do 3l		litr	200		
8	<b>Mieszanka owocowa</b> - minimum 5 składników półprodukt przygotowany w różnych proporcjach: truskawek, śliwek, aronii, czarnej porzeczki, rabarbaru, smak i zapach mieszanki po obróbce termicznej charakterystyczny dla użytych owoców, produkt sypki wolny od zlepień, owoce całe nie uszkodzone mechanicznie, opakowanie jednostkowe folia, masa netto od 2kg do 3kg		kg	30		
9	<b>Lód</b> - w kostkach opakowanie jednostkowe folia masa netto 1-5kg		kg	120		
<b>RAZEM:</b>						

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”. Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2 Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘĆ IV: OLEJE I TŁUSZCZE ZWIERZĘCE LUB ROŚLINNE</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Masło ekstra</b> - barwa jednolita, bladożółta, bez nieprzyjemnego zapachu, masło niesłone, o zawartości soli nie więcej niż 2%, produkt o zawartości tłuszczu mlekowego nie mniej niż 80%, nie posiadający tłuszczów innego pochodzenia, w kostkach o masie netto od 200g do 250g, pakowanych w pergamin lub folię aluminiową		kg	150		
2	<b>Masło ekstra</b> - barwa jednolita, bladożółta, bez nieprzyjemnego zapachu, masło niesłone, o zawartości soli nie więcej niż 2%, produkt o zawartości tłuszczu mlekowego nie mniej niż 80%, nie posiadający tłuszczów innego pochodzenia, w kostkach o masie netto od 20g do 25g, pakowanych w pergamin lub folię aluminiową, w opakowaniu zbiorczym o zawartości od 100 szt. do 120 szt.		szt.	25 000		
3	<b>Olej roślinny</b> – uniwersalny, rzepakowy z pierwszego tłoczenia, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z plastikowym zamknięciem, o pojemności od 3l do 5l		litr	1 100		
4	<b>Smalec wieprzowy</b> – tłuszcz topiony z surowców takich jak: sadło, słonina, tłuszcz drobnny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla, barwa biała do białej z odcieniem jasnokremowym, zapach świeży, charakterystyczny dla tłuszczu zwierzęcego, w kostkach masie netto od 200g do 250g pakowanych w pergamin lub inne materiały nieprzepuszczalne		kg	10		
<b>RAZEM:</b>						



**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”.  
Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest  
zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie  
informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2  
Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu  
wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY**

(wypełnia Wykonawca)

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

CZĘŚĆ V: PIECZYWO						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Bułka pszenna</b> – mała, okrągła, świeża waga 1 szt. od 45g do 50g		szt.	9 000		
2	<b>Bułka tarta</b> - pszenna, sypka, bez zanieczyszczeń 1 kg		kg	200		
3	<b>Chleb biały</b> - świeży, niekrojony, waga od 450g do 500g, typu „oliwski”		szt.	2 000		
4	<b>Chleb ciemny</b> - świeży, niekrojony, waga od 450g do 500g typu „graham”		szt.	1 500		
5*	<b>Pieczycwo do zrazów</b> – typu „czarka chlebowa”, okrągła, wypieczona z mąki graham i gruboziarnistej pszennej, waga 1 szt. od 0,9kg do 1,1kg		szt.	88		
6*	<b>Chleb „weselny”</b> – okrągły, ozdobny, z dekoracją, wypieczony z mąki pszennej, waga 1 szt. od 1kg do 1,2kg		szt.	20		
<b>RAZEM:</b>						

\* opcjonalnie na żądanie Zamawiającego

Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY". Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2  
Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ VI: PRODUKTY MLECZARSKIE</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Ser biały</b> – półtłusty, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja, o smaku kwaśnym, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5%, w kostkach (krajanka) masa netto 250g, pakowany w pergamin lub folię, typu „Mazurski”		kg	700		
2	<b>Ser feta</b> – kanapkowo-sałatkowy, ser miękki solankowy, pełnotłusty z mleka pasteryzowanego, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja, o smaku słonym z lekko kwaskowym posmakiem, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 18%, w kostkach opakowanie jednostkowe kartonik, masa netto od 270g do 280g		op.	100		
3	<b>Mleko</b> – UHT, barwa biała, bez obcych posmaków, świeże o zawartości tłuszczu nie mniej niż 3,2%, opakowanie jednostkowe kartonik z plastikowym zamknięciem, 1l		litr	1 500		
4	<b>Śmietana kwaśna</b> - świeża, barwa biała, gęsta, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków o zawartości tłuszczu nie mniej niż 18%, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa netto 400g		kg	480		
5	<b>Śmietana słodka</b> - świeża, barwa jasnokremowa, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30%, opakowanie jednostkowe kartonik lub folia, 1l		litr	40		
6	<b>Ser żółty tłusty</b> – barwa jasnożółta, smak i zapach delikatny, łagodny, miąższ miękki, elastyczny i jednolity w całej masie, pakowany w woreczek z folii termokurczliwej w formie bloku o wadze netto od 3kg do 4kg, typu „gouda”		kg	600		

7	<b>Ser topiony</b> – typu „trójkąty” Hochland lub równoważny: półtłusty o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% o różnych smakach i dodatkach: szynki, papryki, szczypiorku, pieczarek, ziół, opakowanie jednostkowe krążki kartonowe o masie netto 200g zawierające po 8 szt. trójkątów o masie netto 25 g pakowanych w folię aluminiową		op.	700		
8	<b>Ser mozzarella</b> – kulka zatopiona w lekko solonej zalewie tzw. serwatce, świeża, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 23%, barwa biała, smak lekko słodkawy, mleczny, produkt o konsystencji gładkiego, jednolitego mięszu, opakowanie jednostkowe folia, masa netto 125g		op.	50		
9	<b>Ser pleśniowy</b> - prawie płynna delikatna konsystencja o barwie jasnokremowej, otoczona białą pleśniową skórką, smak śmietankowy, zapach lekko pieczarkowy, o trójkątnym kształcie pakowane bezpośrednio w folię aluminiową, pośrednio w tekturowe opakowanie, masa netto 125g, typu „Brie”		op.	45		
10	<b>Ser pleśniowy</b> - prawie płynna delikatna konsystencja o barwie jasnokremowej, otoczona białą pleśniową skórką, smak śmietankowy, zapach lekko pieczarkowy, o okrągłym kształcie pakowane bezpośrednio w folię aluminiową, pośrednio w tekturowe opakowanie, masa netto 125g, typu „Camembert”		op.	45		
11	<b>Jogurt owocowy</b> – typu Jogobella lub równoważny: świeży, dość gęsta, jednolita konsystencja z kawałkami owoców, barwa i smak charakterystyczny dla użytego owocu, bez obcych posmaków, różne smaki: truskawkowy, wiśniowy, ananasowy, brzoskwiński, jagodowy, malinowy, morelowy, owoce leśne, pieczone jabłko, poziomka, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2%/100g produktu, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa netto od 330g do 500g		kg	200		
<b>RAZEM:</b>						

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY". Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2 Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ VII: PRZEMIAŁU ZIARNA, SKROBII PRODUKTÓW SKROBIOWYCH</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Ryż</b> – biały, długo ziarnisty, klasa I, 1 kg		kg	100		
2	<b>Makaron</b> – typu Lubella lub równoważny: półprodukt z mąki pszennej, „2-u jajeczny”, rodzaj „świderki”, o barwie żółtej charakterystycznej dla wyrobów makaronowych, konsystencja makaronu po obróbce termicznej jędrna i sprężysta, bez zanieczyszczeń, 1kg		kg.	30		
3	<b>Makaron</b> - typu Lubella lub równoważny: półprodukt z mąki pszennej, „5-cio jajeczny”, rodzaj „nitki rosółowe”, barwa charakterystyczna dla wyrobów makaronowych, 1kg o barwie żółtej charakterystycznej dla wyrobów makaronowych, konsystencja makaronu po obróbce termicznej jędrna i sprężysta, bez zanieczyszczeń, 1kg		kg	80		
4	<b>Mąka pszenna</b> – sypka, barwa jasno-kremowa, bez zanieczyszczeń, 1 kg, typ 500, wrocławska / poznańska”		kg	350		
5	<b>Kasza gryczana</b> – palona, ziarnistość: średnia, sypka, barwa brązowa, bez zanieczyszczeń, 1 kg		kg	10		
6	<b>Kasza jęczmienna</b> - ziarnistość: gruba, sypka, barwa jasnoszara, bez zanieczyszczeń 1 kg, typu „perłowa”		kg	10		
7	<b>Płatki kukurydziane</b> – produkt z mąki kukurydzianej, o smaku naturalnym, masa netto od 450g do 500g		kg	25		
8	<b>Płatki kukurydziane</b> - produkt z mąki kukurydzianej o smaku czekoladowym, masa netto od 450 do 500g		kg	25		
<b>RAZEM:</b>						

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY".  
Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest  
zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie  
informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2  
Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu  
wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ VIII: RYBY</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Flądra</b> – tusza, świeża, waga 1 szt. od 250g do 300g		kg	250		
2	<b>Panga</b> – filet, świeży, o barwie białej, mięsisty, b/skóry i b/ości waga 1 szt. od 180g do 220g; pakowany w opakowaniu zbiorczym, masa netto od 5kg do 10kg		kg	80		
3	<b>Łosoś</b> – filet, świeży, barwa jednolita, różowa bez zasinień i przebarwień, b/skóry i b/ości, waga 1 szt. od 1000g do 1200g		kg	70		
4	<b>Łosoś wędzony</b> – pokrojony płat, barwa pomarańczowo-różowa, b/skóry i b/ości, pakowany w opakowaniach jednorazowych, masa netto od 95g do 100g		op.	300		
5	<b>Dorsz bałtycki</b> – filet, świeży o barwie białej, mięsisty, b/skóry i b/ości waga 1 szt. od 180 do 220g, pakowany w opakowaniu zbiorczym, masa netto od 5kg do 10kg		kg	480		
6	<b>Pstrąg patroszony</b> – tusza, świeża, waga 1 szt. od 300g do 350g		kg	150		
7	<b>Matyjias solony</b> - filet śledziowy solony, o barwie białej, mięsisty, b/skóry i b/ości, opakowanie jednostkowe: pojemnik plastikowym z plastikowym zamknięciem, masa netto od 3kg do 5kg		kg	120		
8	<b>Kalmary</b> – tuby, oczyszczone, mrożone, opakowanie jednostkowe, masa netto od 0,9kg do 1kg		kg	20		
9	<b>Karp świeży</b> - cały, skóra połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przezroczystego śluzu, skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu, waga 1 szt. od 300g do 350g		kg	60		

10*	<u>Węgorz wędzony</u> - cały, kolor złocisto-brązowy, rozchylone płaty brzuszne na całej długości, waga jednej szt. do 1000g,		kg	3,5		
<b>RAZEM:</b>						

\* opcjonalnie na żądanie Zamawiającego

**Uwaga:** Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”. Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2 Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.



.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ IX: SOKI OWOCOWE</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Syrop malinowy</b> - zagęszczony, o gęstej jednolitej konsystencji, barwa soku intensywnie czerwona, smak intensywnie słodki, bez kawałków owoców, w plastikowej butelce od 3l do 5l		litr	50		
2	<b>Sok jabłkowy</b> - typu Hortex lub równoważny: 100% soku, wyprodukowany z soku zagęszczonego, pasteryzowany, bez dodatku cukru w kartoniku z zamknięciem plastikowym, od 1l do 2 l		litr	625		
3	<b>Sok „Greifrut rubinowy”</b> - typu Hortex lub równoważny: 100% soku, wyprodukowany z soku zagęszczonego, pasteryzowany, bez dodatku cukru w kartoniku z zamknięciem plastikowym, od 1l do 2 l		litr	625		
4	<b>Sok z czarnej porzeczki</b> - typu Hortex lub równoważny: 100% soku, wyprodukowany z soku zagęszczonego, pasteryzowany, bez dodatku cukru w kartoniku z zamknięciem plastikowym, od 1l do 2 l		litr	625		
5	<b>Sok pomarańczowy</b> - typu Hortex lub równoważny: 100% soku, wyprodukowany z soku zagęszczonego, pasteryzowany, bez dodatku cukru w kartoniku z zamknięciem plastikowym, od 1l do 2 l		litr	625		
<b>RAZEM:</b>						

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY". Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2 Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ X: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Cukier kryształ</b> – średniej grubości, biały, klasa I, opakowanie jednostkowe 1kg		kg	450		
2	<b>Herbata</b> - typu Saga lub równoważna: czarna, w saszetkach, waga 1 saszetki 1,4g, 100 saszetek w opakowaniu		op.	150		
3	<b>Herbata</b> - typu Lipton Yellow Label lub równoważna: czarna, ekspresowa, w torebkach z zawieszką umożliwiającą wyciągnięcie torebki, każda torebka zapakowana w osobną kopertę, waga 1 koperty od 1,5g do 2g, 100 saszetek w opakowaniu		op.	15		
4	<b>Kawa rozpuszczalna</b> – typu Nescafe Classic lub równoważna: granulowana, 100% naturalnej kawy, opakowanie jednostkowe: masa netto od 500g do 1000g,		kg	80		
5	<b>Majonez</b> – Winiary „dekoracyjny” lub równoważny: stołowy o zawartości tłuszczu nie mniej niż 80%, zawartości żółtka jaj kurzych nie mniej niż 6%, konsystencja gęsta o barwie kremowej, opakowanie jednostkowe: plastikowy pojemnik z plastikowym zamknięciem, masa netto 3 l		litr	330		
6	<b>Żur biały</b> - w płynie, o barwie białej z widocznym osadem na dnie opakowania, po wymieszaniu jednolita zawiesina, bez konserwantów opakowanie jednostkowe: butelka szklana z plastikowym zamknięciem, masa netto 500ml		litr	40		
7	<b>Barszcz czerwony</b> – typu Krakus lub równoważny: koncentrat z buraków ćwikłowych w płynie, opakowanie jednostkowe: butelka szklana z metalowym zamknięciem, masa netto 300 ml,		litr	15		

8	<b>Musztarda</b> – na bazie gorczycy i octu spirytusowego, o gęstej konsystencji i stonowanej barwie z widocznymi ciemnymi kawałeczkami gorczycy, opakowanie jednostkowe plastikowa butelka z plastikowym zamknięciem, masa netto od 1kg do 2kg, typu „Sarepska”		kg	100		
9	<b>Ketchup</b> – typu Pudliszki, Włocławek lub równoważny: sos na bazie pomidorów, o łagodnym smaku, intensywnie czerwonej barwie i charakterystycznym pomidorowym zapachu, opakowanie jednostkowe: plastikowa butelka z plastikowym zamknięciem, masa netto od 1kg do 2kg		kg	120		
10	<b>Koncentrat pomidorowy</b> – typu Złoty Bażant lub równoważny: 30% odwodniony przecier pomidorowy, pasteryzowany, o intensywnej czerwonej barwie, charakterystycznym pomidorowym smaku i zapachu, opakowanie jednostkowe: metalowa puszka, masa netto od 0,85kg do 1kg,		kg	90		
11	<b>Dżem</b> - przetwór owocowy z całych lub części owoców, może zawierać pektynę lub żelatynę, produkt z kawałkami owoców, o barwie, smaku i zapachu charakterystycznym dla użytego owocu, o smaku: truskawkowym, wiśniowym, czarnej porzeczki, śliwkowym, brzoskwiniowym, morelowym, malinowym, opakowanie jednostkowe: plastikowy pojemnik z plastikowym zamknięciem i uchwytem, masa netto 1kg		kg	110		
12	<b>Ogórki konserwowe</b> – ogórki gruntowe poddane marynowaniu w zalewie octowej, ogórki małe w całości, twarde, o barwie zielonej i smaku półśłodkim, ogórki bez plam i nalotów na powierzchni, opakowanie jednostkowe: słoik, masa netto 900g		kg	60		
13	<b>Papryka konserwowa</b> – w zalewie octowej, krojona w połówki, krucha, kolor czerwony, smak półśłodki, papryka bez plam i nalotów na powierzchni, opakowanie jednostkowe: słoik, masa netto od 3kg do 5kg		kg	220		
14	<b>Oliwki</b> - typu Beach Flower lub równoważne: drylowane zielone i czarne, nie popękane, twarde, opakowanie jednostkowe: słoik, 900g,		kg	40		
15	<b>Groszek konserwowy</b> – typu Rolnik lub równoważny: sałatkowy, średnie ziarna, o barwie ciemno zielonej, smaku półśłodkim, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa z otwieraczem, masa netto 400g, ,		kg	80		
16	<b>Kukurydza konserwowa</b> - typu Rolnik lub równoważny: sałatkowa, średnie ziarna, o barwie żółtej, smaku półśłodkim, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa z otwieraczem, masa netto 400g,		kg	60		

17	<b>Ananas</b> – typu Vera lub równoważna: w syropie, plastry, o barwie żółtej, smaku słodkim, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, masa netto od 550g do 570g,		kg	70		
18	<b>Brzoskwinia</b> - typu Vera lub równoważna: w syropie, bez pestek, krojona w połówki, o barwie żółto-pomarańczowej i smaku słodkim, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, masa netto od 800g do 820g		kg	60		
19	<b>Chrzan przetworzony</b> – na bazie tartego korzenia chrzanu i kwasu cytrynowego, bez dodatku mleka w proszku, o gęstej konsystencji i stonowanej barwie, bez konserwantów opakowanie jednostkowe: słoik, masa netto słoik od 400g do 900g		kg	10		
20	<b>Śliwki suszone</b> – typu „kalifornijskie”, wysuszone owoce śliwki, bez pestek, średniej wielkości, nieregularny kształt, o ciemnofioletowej barwie skórki, dopuszczalna skórka matowa z lekkim połyskiem, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	10		
21	<b>Morele suszone</b> - wysuszone owoce moreli, bez pestek, średniej wielkości, nieregularny kształt, o ciemnożółtej barwie skórki, dopuszczalna skórka matowa z lekkim połyskiem, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	10		
22	<b>Ciastka drobne</b> - typu Tago, Lider'S-K.G. lub równoważne: kruche, deserowe, bez dodatków, opakowanie jednostkowe masa netto od 1,5kg do 3kg,		kg	50		
23	<b>Ciastka</b> – typu Tago, Lider'S-K.G lub równoważne: kruche czekoladowe, bez dodatków, opakowanie jednostkowe masa netto od 1,5kg do 3kg,		kg	120		
24	<b>Żelatyna</b> – spożywcza, wieprzowa, sypka, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	30		
25	<b>Sól</b> – spożywcza, ważona, sypka, opakowanie jednostkowe masa netto 1kg		kg	230		
26	<b>Papryka słodka</b> – czerwona, mielona, w proszku, sypka opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	6		
27	<b>Ziele angielskie</b> – całe ziarenka, różnej wielkości, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	6		
28	<b>Pieprz naturalny</b> – czarny, mielony, w proszku, sypki opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	8		
29	<b>Przyprawa do ryb</b> – typu Knorr lub równoważna: w proszku, sypka, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	12		
30	<b>Przyprawa do grilla</b> - typu Knorr lub równoważna: w proszku sypka, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	12		
31	<b>Przyprawa do drobiu</b> - typu Knorr lub równoważna w proszku sypka, opakowanie jednostkowe masa netto od 500g do 1000g		kg	12		

32	<b>Przyprawa do zup</b> - w płynie, o barwie ciemnobrązowej, opakowanie jednostkowe: butelka szklana, o pojemności od 3l do 5l, typu „Maggi”		litr	50		
33	<b>Ocet</b> – spirytusowy 10%, opakowanie jednostkowe: butelka szklana, o pojemności od 0,5l do 1l		litr	30		
34*	<b>Grzyby marynowane</b> – w zalewie octowej, twarde i kruche grzyby bez płam i nalotów na powierzchni, różnego rodzaju: podgrzybki, borowiki, maślaki, każdy rodzaj grzybków w osobnym opakowaniu, opakowanie jednostkowe: słoik, masa netto od 250g do 400g		kg	5		
35*	<b>Groszek ptysiowy</b> – paczkowany opakowanie jednostkowe masa netto 400g		kg	8		
36*	<b>Płatki migdałowe</b> – paczkowane, opakowanie jednostkowe masa netto 500g		kg	1,2		
37*	<b>Sos czosnkowy</b> – mielony, w proszku, sypki, opakowanie jednostkowe masa netto 1000g		kg	3		
38*	<b>Szparagi przetworzone</b> – zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, twarde i kruche bez płam i nalotów na powierzchni, bez konserwantów, opakowanie jednostkowe: słoik masa netto od 330g do 500g		kg	9		
39*	<b>Miód</b> – naturalny, wielokwiatowy, płynny, o barwie jasnożółtej, opakowanie jednostkowe: słoik masa netto 1kg		kg	5		
40*	<b>Pieczarki konserwowe</b> - całe grzyby w zalewie octowej, twarde i kruche, grzyby bez płam i nalotów na powierzchni, opakowanie jednostkowe: słoik, masa netto 1kg		kg	25		
41*	<b>Sos do lodów</b> – typu Fanex, Terravita lub równoważny: gęsty, jednolity płyn, o smaku: adwokata, czekoladowym, jagodowym, malinowym, karmelowym, toffi, truskawkowym, opakowanie jednostkowe: plastikowa butelka z plastikowym zamknięciem, o pojemności 1l,		litr	5		
<b>RAZEM:</b>						

\* opcjonalnie na żądanie Zamawiającego

**Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY". Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2**

**Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.**

.....

....., dnia ..... 2011r.

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/45/055/D/11

**FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY***(wypełnia Wykonawca)*

na: Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych dla Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjnego Politechniki Gdańskiej w Sopocie.

<b>CZĘŚĆ XI: WARZYWA I OWOCE</b>						
L.p.	Nazwa asortymentu	Opis oferowanego artykułu (nazwa, producent właściwości, parametry)	J.m.	Ilość	Cena jednostkowe brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (5x6)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Cytryna</b> – jednej odmiany, owoce dojrzałe i zdrowe o średniej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	120		
2	<b>Jabłka</b> – jednej odmiany, owoce dojrzałe, zdrowe i soczyste o smaku kwaśno-słodkim, bez uszkodzeń mechanicznych,		kg	130		
3	<b>Ziemniaki</b> - jednej odmiany, o średniej wielkości, ziemniaki zdrowe, czyste o barwie żółtej bez uszkodzeń mechanicznych		kg	1 500		
4	<b>Marchew</b> - jednej odmiany, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, marchew o średniej wielkości, zdrowa, czysta o barwie czerwono-pomarańczowej, nie popękana, nie zwiędnięta, bez uszkodzeń mechanicznych i śladów po szkodnikach		kg	450		
5	<b>Seler</b> - jednej odmiany, obcinany o średniej wielkości, seler zdrowy, czysty miąższ o barwie białej, bez szkodników i uszkodzeń mechanicznych		kg	330		
6	<b>Buraki</b> - jednej odmiany, o średniej wielkości, buraki zdrowe, czyste o barwie głębokiego odcienia czerwieni, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	250		
7	<b>Por</b> – jednej odmiany, duży zdrowy, czysty o barwie zielono-białej, i bez uszkodzeń mechanicznych, pakowane w wiązki, masa netto od 1kg do 3kg		kg	15		
8	<b>Cebula</b> - jednej odmiany, o średniej wielkości, cebula zdrowa, czysta, sucha, nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	140		
9	<b>Ogórkii świeże</b> - jednej odmiany, o średniej wielkości, ogórek świeży, twardy i zdrowy, o barwie intensywnie zielonej, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	70		

10	<b>Ogórki kiszone</b> – solone, bez dodatku octu ogórki całe, średniej wielkości, twarde, koloru zgnięzielonego, bez plam i narośli na powierzchni ogórków, o charakterystycznym kwaśnym smaku, opakowanie jednostkowe: pojemnik plastikowy z zamknięciem plastikowym, masa netto od 1kg do 3kg		kg	40		
11	<b>Kapusta pekińska</b> – świeża, bez posmaku goryczki, główki średniej wielkości, o wadze od 1kg do 1,5kg, zdrowa, jędrna, bez szkodników i uszkodzeń mechanicznych		kg	40		
12	<b>Kapusta biała</b> – świeża, główki średniej wielkości o wadze od 3kg do 4kg, zdrowa, jędrna, bez szkodników i uszkodzeń mechanicznych		kg	180		
13	<b>Kapusta kiszona</b> – o barwie białej, bez dodatku octu, bez posmaku goryczki, bez pleśni, opakowanie jednostkowe: pojemnik plastikowy z plastikowym zamknięciem, masa netto od 3kg do 5kg		kg	80		
14	<b>Natka pietruszki</b> – jednej odmiany świeża, czysta, zdrowa, o barwie intensywnie zielonej, wiązana w pęczki, o wadze od 45g do 50g		pęczek	250		
15	<b>Koper</b> – jednej odmiany świeży, czysty, zdrowy, o barwie intensywnie zielonej, wiązany w pęczki, o wadze od 45g do 50g		pęczek	200		
16	<b>Rzodkiewka</b> – jednej odmiany, świeża, czysta, zdrowa bez posmaku goryczki, bez uszkodzeń mechanicznych, główki rzodkiewki średniej wielkości, wiązana w pęczki, w pęczku od 12 do 15 szt.		pęczek	100		
17	<b>Salata zielona</b> – jednej odmiany, świeża, czysta, zdrowa, zielona bez posmaku goryczki, bez uszkodzeń mechanicznych, główki średniej wielkości, o wadze od 200g do 250g		szt.	250		
18	<b>Szczypior</b> - jednej odmiany, świeży, czysty, zdrowy, o barwie zielonej, wiązany w pęczki, o wadze od 45g do 50g		pęczek	250		
19	<b>Pieczarki</b> - jednej odmiany, o średniej wielkości, świeże, czyste, zdrowe, o barwie białej do białej z odcieniem szarości, bez plam i narośli na powierzchni pieczarek		kg	60		
20	<b>Pomidory</b> - jednej odmiany, o kulistym kształcie, średniej wielkości, dojrzałe, zdrowe, twarde, o soczystym miąższu, smaku słodko-kwaśnym, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	380		
21	<b>Pomarańcze</b> - jednej odmiany, owoce dojrzałe, zdrowe i soczyste, o smaku słodko-kwaśnym, o intensywnej pomarańczowej barwie bez uszkodzeń mechanicznych		kg	50		

22	<b>Papryka świeża</b> - mix (zielona, żółta, czerwona), jednej odmiany, o stożkowatym kształcie, średniej wielkości, dojrzała, zdrowa, twarda, o soczystym miąższu, bez posmaku goryczki, uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe: skrzynka masa netto 5kg		kg	50		
23	<b>Czosnek</b> - główki twarde, zwarte, kompletne, zdrowe, bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, nieuszkodzone.		kg	2		
24*	<b>Bazyliia świeża</b> – zioło w doniczce, jednej odmiany, liście o barwie intensywnej zieleni, o słodkim korzennym smaku i o ostrym aromatycznym zapachu		szt.	30		
25*	<b>Kalafior świeży</b> - jednej odmiany, obcinany, bez liści, o średniej wielkości, zdrowy, czysty o barwie białej, bez szkodników i uszkodzeń mechanicznych		kg	10		
26*	<b>Mandarynki</b> - jednej odmiany, owoce dojrzałe, zdrowe, słodkie, bez pestek, o średniej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	40		
27*	<b>Winogrona</b> – ciemne i jasne, jednej odmiany, owoce dojrzałe i zdrowe, o słodkim smaku, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych, kiście bez ubytków, owoce w kiściach o kulistym i owalnym kształcie		kg	50		
28*	<b>Banan</b> - jednej odmiany, dojrzałe i zdrowe owoce, o smaku słodkim i barwie żółtej, bez ciemnych przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych		kg	50		
29*	<b>Seler naciowy</b> – jednej odmiany, świeży, czysty, zdrowy, łodyga twarda i soczyste liście, jędrne i intensywnie zielone, bez uszkodzeń mechanicznych, waga 1 szt. od 45g do 50g		szt.	42		
<b>RAZEM:</b>						

\* opcjonalnie na żądanie Zamawiającego

Uwaga: Wartość z pozycji "Razem wartość brutto" przenieść do „FORMULARZA OFERTY”. Ilość asortymentu z kolumny 5 nie obejmuje prawa opcji. W kolumnie nr 3 Wykonawca jest zobowiązany wpisać nazwę oferowanego artykułu lub nazwę producenta oraz wszystkie informacje dotyczące oferowanego artykułu, które użył Zamawiający opisując w kolumnie nr 2

Gramatura oferowanego artykułu równoważnego nie może być niższa niż artykułu wymienionego w kolumnie nr 2 formularza cenowego.