**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto  [zł]** | **Wartość netto [zł]** | **VAT  [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 1 Kod CPV – 15.81.00.00-9  Pieczywo** | | | | | | | |
| 1. | Chleb pszenno-żytni/krojony/  Skład:mąka (pszenna 70%, mąka żytnia 30%), zakwas(mąka żytnia, woda), drożdże, sól | KG. | 1400 |  |  |  |  |
| 2. | Chleb razowy /krojony/  Skład:mąka (mąka razowa 70%, mąka pszenna 30%), woda, sól,drożdże | KG. | 910 |  |  |  |  |
| 3. | Bina /krojona/  Skład:mąka(mąka pszenna 100%), woda, sól, drożdże | KG. | 1494 |  |  |  |  |
| 4. | Drożdżówki | KG. | 17 |  |  |  |  |
| 5. | Kaszaki/kapuśniaki | KG. | 16 |  |  |  |  |
| 6. | Chałka | KG. | 12 |  |  |  |  |
| 7. | Ciasto tortowe/z owocami,galaretką, masą/ | KG. | 10 |  |  |  |  |
| 8. | Placek bez cukru(dla cukrzyków) | KG. | 2 |  |  |  |  |
| Pieczywo powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, pokrojone,  kromki nieposklejane. | | | | **Wartość ogółem części 1** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawca

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto  [zł]** | **Wartość netto [zł]** | **VAT  [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 2**  **Warzywa, owoce, jaja** | | **Kod CPV- 03.20.00.00-3**  **Kod CPV - 03.14.25.00-3** | | | | | |
| 1. | Pietruszka (płukana) | KG | 125 |  |  |  |  |
| 2. | Marchew(płukana) | KG | 500 |  |  |  |  |
| 3. | Cebula czerwona | KG | 12 |  |  |  |  |
| 4. | Cebula | KG | 210 |  |  |  |  |
| 5. | Por(płukany) | KG | 30 |  |  |  |  |
| 6. | Seler(płukany) | KG | 210 |  |  |  |  |
| 7. | Pieczarki świeże Zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, czyste | KG | 16 |  |  |  |  |
| 8. | Buraczki ćwikłowe | KG | 240 |  |  |  |  |
| 9. | Fasola Jaś tyczny | KG | 20 |  |  |  |  |
| 10. | Sałata zielona | SZT. | 90 |  |  |  |  |
| 11. | Sałata lodowa | SZT. | 60 |  |  |  |  |
| 12. | Kapusta czerwona | KG | 22 |  |  |  |  |
| 13. | Kapusta biała  Główka nie mniejsza niż 1 kg, bez śladów zepsucia. | KG | 250 |  |  |  |  |
| 14. | Kapusta pekińska  Główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm. | SZT. | 120 |  |  |  |  |
| 15. | Kapusta kiszona | KG | 120 |  |  |  |  |
| 16. | Pomidory Całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zabliźnień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo. | KG | 450 |  |  |  |  |
| 17. | Ogórek gruntowy  Jędrne, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień. | KG | 90 |  |  |  |  |
| 18. | Ogórek szklarniowy  Jędrne, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień. | KG | 120 |  |  |  |  |
| 19. | Ogórki kiszone | KG | 120 |  |  |  |  |
| 20. | Papryka  Jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe. | KG | 28 |  |  |  |  |
| 21. | Brokuły główki czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone,bez zżółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, główka nie mniejsza niż 500g. | SZT. | 60 |  |  |  |  |
| 22. | Kalafior główki czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone,bez zżółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, główka nie mniejsza niż 500g. | SZT. | 60 |  |  |  |  |
| 23. | Czosnek Polski  Główki twarde, zwarte,zdrowe(bez oznak gnicia oraz pleśni o odpowiednio regularnym kształcie) | KG | 9 |  |  |  |  |
| 24. | Rzodkiewka(pęcz) | SZT. | 90 |  |  |  |  |
| 25. | Szczypiorek(pęcz)  Świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysty | SZT. | 90 |  |  |  |  |
| 26. | Koper świeży, zdrowy bez plam, pożółkłych części pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysty | SZT. | 200 |  |  |  |  |
| 27. | Cytryna  Wolna od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe( bez śladów gnicia i pleśni) | KG. | 12 |  |  |  |  |
| 28. | Natka zdrowa bez plam, pożółkłych części pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysta | SZT. | 180 |  |  |  |  |
| 29. | Maliny Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i zgnilizny, miąższ soczysty | KG | 24 |  |  |  |  |
| 30. | Jabłka Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 31. | Banany Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 150 |  |  |  |  |
| 32. | Grejpfrut Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 40 |  |  |  |  |
| 33. | Brzoskwinie  Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 50 |  |  |  |  |
| 34. | Arbuz  Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 230 |  |  |  |  |
| 35. | Kiwi Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 54 |  |  |  |  |
| 36. | Śliwki Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 45 |  |  |  |  |
| 37. | Wiśnie  Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 18 |  |  |  |  |
| 38. | Ziemniaki | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 39. | Jajka Jajka świeże, kurze M-średnie, o masie od 53g do poniżej 63g | SZT. | 5500 |  |  |  |  |
| Dostarczony asortyment winien być bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowy, jędrny, bez śladów pleśni, niezgniły, miąższ soczysty, dojrzały, o świeżym wyglądzie. | | | | **Wartość ogółem części 2** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| **CZĘŚĆ 3 Kod CPV-15.50.00.00-3.**  **Produkty mleczarskie** | | | | | | | |
| 1. | Twaróg półtłusty Jednolita konsystencja, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach | KG | 252 |  |  |  |  |
| 2. | Śmietana 18% (kubek 350g-400g) | L | 149 |  |  |  |  |
| 3. | Masło roślinne(250g-500g) | KG | 300 |  |  |  |  |
| 4. | Masło extra 200g  Masło extra 82% tłuszczu, masło niesłone, o zawartości soli nie więcej niż 2%, produkt o zawartości tłuszczu mlekowego nie mniej niż 82%, nieposiadający tłuszczów innego pochodzenia, w kostkach o masie 200g, pakowane w pergamin lub folię aluminiową | SZT | 180 |  |  |  |  |
| 5. | Masełko smarowne (200-250 g), zawartość tłuszczu <65% | SZT | 140 |  |  |  |  |
| 6. | Ser edamski  Klasa I, o zawartości tłuszczu min.45%, blok 3-4kg | KG | 24 |  |  |  |  |
| 7. | Serek do chleba(90g-150g, różne smaki) | KG | 86 |  |  |  |  |
| 8. | Serek ziarnisty(kubek 200g) | KG | 54 |  |  |  |  |
| 9. | Ser topiony (90g-100g), różne smaki | KG | 27 |  |  |  |  |
| 10. | Jogurt owocowy (125g-150g)  Zawartość tłuszczu od 1,5% do 2% | KG | 240 |  |  |  |  |
| 11. | Jogurt naturalny (120g-180g)  Ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej | KG | 129,6 |  |  |  |  |
| 12. | Kefir(gramatura w zależności od zamówienia) | KG | 372 |  |  |  |  |
| 13. | Mleko smakowe w kartonie (150g-200g) | KG | 120 |  |  |  |  |
| 14. | Jogurt pitny( 150g-250g) | KG | 17,5 |  |  |  |  |
| 15. | Jogurt z owsianką/ musli (140g-200g) | KG | 16 |  |  |  |  |
| 16. | Mleko spoż. 2% (karton) | L | 2472 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Wartość ogółem części 3** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto  [zł]** | **Wartość netto [zł]** | **VAT  [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 4**  **Różne produkty spożywcze** | | **Kod CPV- 15.80.00.00-6 Kod CPV- 15.40.00.00-2 Kod CPV- 15.30.00.00-1**  **Kod CPV- 15.84.00.00-8**  **Kod CPV-15.60.00.00-4** | | | | | |
| 1. | Herbata granulowana( w torebkach 80g-100g) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| 2. | Herbata owocowa( w torebkach 30g-60g) | KG. | 3,4 |  |  |  |  |
| 3. | Herbata miętowa ( w torebkach 30g-60g) | KG. | 0,8 |  |  |  |  |
| 4. | Sól | KG. | 120 |  |  |  |  |
| 5. | Ocet 10% | L. | 15 |  |  |  |  |
| 6. | Olej rzepakowy(bezerukowy , butelka 0,8-1L) | L. | 80 |  |  |  |  |
| 7. | Margaryna zwykła(225g-250g) | KG. | 130 |  |  |  |  |
| 8. | Smalec(kostka 200g-250g) | KG. | 25 |  |  |  |  |
| 9. | Cukier kryształ 1 kg | KG. | 580 |  |  |  |  |
| 10. | Sok owocowy bez dodatku cukru (butelka 0,25-0,33l) | L. | 99 |  |  |  |  |
| 11. | Sok pomidorowy- bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25-0,33l) | L. | 19,8 |  |  |  |  |
| 12. | Kawa zbożowa Inka (150g-200g) | SZT. | 18 |  |  |  |  |
| 13. | Ziele angielskie (torebki 5g-15g) | KG. | 0,8 |  |  |  |  |
| 14. | Przyprawa do flaków (torebki 5g-20g) | KG. | 0,7 |  |  |  |  |
| 15. | Lubczyk (torebki 5g-10g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| 16. | Czosnek granulowany (torebki 10g-30g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| 17. | Majeranek (torebki 5g-10g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| 18. | Pieprz naturalny mielony (torebki 20-50g) | KG. | 3,8 |  |  |  |  |
| 19. | Pieprz ziołowy mielony (torebki 20-50g) | KG. | 1,9 |  |  |  |  |
| 20. | Kwasek cytrynowy(torebki 20-50g) | KG. | 1,2 |  |  |  |  |
| 21. | Oregano (torebki 5g-10g) | KG. | 0,3 |  |  |  |  |
| 22. | Sos sałatkowy (torebki 1g-10g) | KG. | 0,63 |  |  |  |  |
| 23. | Liść laurowy (torebki 5g-10g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| 24. | Cynamon (torebki 5g-10g) | KG. | 0,3 |  |  |  |  |
| 25. | Kminek (torebki 15g-40g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| 26. | Sos pieczeniowy ciemny (torebki 10g-40g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| 27. | Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g) | KG. | 18,8 |  |  |  |  |
| 28. | Rosołki (kostki z drobiu 50g-180g) | KG. | 7,2 |  |  |  |  |
| 29. | Przyprawa do zup w płynie (szklana butelka,  0,8-1L) | L. | 47 |  |  |  |  |
| 30. | Ketchup (300g-1000g, koncentrat pomidorowy min.70%) | KG. | 10 |  |  |  |  |
| 31. | Chrzan tarty (150g- 300g) | KG. | 9 |  |  |  |  |
| 32. | Koncentrat żurku(0,5l-1L) | L. | 22,5 |  |  |  |  |
| 33. | Koncentrat pomidorowy30% (słoik 300g-1000g) | KG. | 60 |  |  |  |  |
| 34. | Majonez (słoik 300g-1000g) | KG. | 30,6 |  |  |  |  |
| 35. | Płatki owsiane (0,5-1 kg) | KG. | 32 |  |  |  |  |
| 36. | Kisiel różne smaki (torebki 40g-60g) | KG. | 17,4 |  |  |  |  |
| 37. | Dżem różne smaki (słoik 250g-1000g) | KG. | 45 |  |  |  |  |
| 38. | Marmolada (słoik 250g-1000g) | KG. | 44,1 |  |  |  |  |
| 39. | Dżem b/c (słoik 200g-280g) | KG. | 18,72 |  |  |  |  |
| 40. | Powidło (słoik 250g-1000g) | KG. | 45 |  |  |  |  |
| 41. | Mąka pszenna 1 kg | KG. | 150 |  |  |  |  |
| 42. | Bułka tarta (0,5kg-1 kg) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| 43. | Płatki kukurydziane(0,25-1 kg) | KG. | 14,5 |  |  |  |  |
| 44. | Groch połówki (0,25kg-1 kg) | KG. | 15 |  |  |  |  |
| 45. | Ryż 1kg | KG. | 100 |  |  |  |  |
| 46. | Kasza manna (0,5kg-1kg) | KG. | 80 |  |  |  |  |
| 47. | Kasza jęczmienna(0,5kg-1kg) | KG. | 36 |  |  |  |  |
| 48. | Kasza gryczana(0,5kg-1kg) | KG. | 30 |  |  |  |  |
| 49. | Makaron spaghetti (0,4kg-1kg) | KG. | 36 |  |  |  |  |
| 50. | Makaron nitki (0,4kg-1kg) | KG. | 60 |  |  |  |  |
| 51. | Makaron świderki (0,4kg-1kg) | KG. | 200 |  |  |  |  |
| 52. | Makaron kolanko małe (0,4kg-1kg) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| 53. | Makaron muszelka (0,4kg-1kg) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| 54. | Delicje paczka (85g-135g) | KG. | 13,5 |  |  |  |  |
| 55. | Chrupki kukurydziane (50g-100g) | KG. | 26,4 |  |  |  |  |
| 56. | Wafelki b/c (100-110g)-odpowiednie dla cukrzyków | KG. | 4,4 |  |  |  |  |
| 57. | Ciastka lekkie b/c (70-150g)-odpowiednie dla cukrzyków | KG. | 6,72 |  |  |  |  |
| 58. | Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g) | KG. | 4,5 |  |  |  |  |
| 59. | Herbatniki bez polewy (50g-100g) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| 60. | Wafelki w czekoladzie (nie mniejsze niż 36g-60g) | KG. | 10,4 |  |  |  |  |
| 61. | Wafle tortowe(150g- 200g) | SZT. | 20 |  |  |  |  |
| 62. | Masa krówkowa (puszka 400g- 1000g) | KG. | 9,18 |  |  |  |  |
| 63. | Woda mineralna 1,5l niegazowana lub gazowana, zależnie od zamówienia | L. | 4140 |  |  |  |  |
| 64. | Woda mineralna niegazowana (butelka 5l) | L. | 1400 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Wartość ogółem części 4** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto  [zł]** | **Wartość netto [zł]** | **VAT  [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **Część 5 Kod CPV-15.13.10.00-5 Mięso z drobiu, ryby, konserwy, mrożonki** | | | | | | | |
| 1. | Filet z kurczaka -połówki/mrożone/bez kości | KG | 80 |  |  |  |  |
| 2. | Noga z kurczaka- mrożona | KG | 144 |  |  |  |  |
| 3. | Wątróbka z kurczaka- mrożona | KG | 80 |  |  |  |  |
|  | Porcja rosołowa- mrożona | KG | 208 |  |  |  |  |
| 4. | Ćwiartka z kurczaka- mrożona | KG | 60 |  |  |  |  |
| 5. | Bukiet jarzyn- mrożony (450g-2500g) | KG | 60 |  |  |  |  |
| 6. | Brokuły mrożone (450g-2500g) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 7. | Kalafior mrożony ( 450g – 2500g) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 8. | Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 9. | Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 10. | Sałatka rybna łagodna( konserwy z otwieraczem) | KG | 70 |  |  |  |  |
| 11. | Tuńczyk (konserwy z otwieraczem) | KG | 28,05 |  |  |  |  |
| 12. | Filet śledziowy marynowany w oleju (wiaderko 2 kg-2,5kg) | KG | 27 |  |  |  |  |
| 13. | Morszczuk -filet bez skóry, waga bez glazury | KG | 84 |  |  |  |  |
| 14. | Lody (kubek 150g-180g) | KG | 120 |  |  |  |  |
| 15. | Truskawki mrożone(450g-2500g) | KG | 20 |  |  |  |  |
| 16. | Flaki wołowe krojone mrożone | KG | 75 |  |  |  |  |
| 17. | Marchew mini mrożona | KG | 40 |  |  |  |  |
| 18. | Konserwa-Gulasz angielski (280g-300g)- metalowa puszka | KG | 90 |  |  |  |  |
| 19. | Pasztet drobiowy(125g-300g) z dodatkami – pieczarki, pomidory, papryka itp. | KG | 50 |  |  |  |  |
| 20. | Konserwa-pasztet drobiowy (280g-300g)- metalowa puszka | KG | 30 |  |  |  |  |
|  | | | | **Wartość ogółem części 5** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawca

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zmówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| **Część 6 Kod CPV-1500000-9**  **Wędliny, mięso, kości** | | | | | | | |
| 1. | Szynka łopatkowa  Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: szynka wieprzowa nie mniej niż 80%, sól nie więcej niż 3% | KG | 24 |  |  |  |  |
| 2. | Kiełbasa drobiowa  Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 % | KG | 24 |  |  |  |  |
| 3. | Szynka firmowa  Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona o wyprodukowania 100g wyrobu gotowego należy użyć 100g szynki wieprzowej. | KG | 24 |  |  |  |  |
| 4. | Szynka konserwowa  Zawartość mięsa nie mniej niż 70% | KG | 36 |  |  |  |  |
| 5. | Parówki drobiowe  Wyprodukowane winne być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne, przyprawa do parówkowej i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,białko 12 ÷ 15 %,skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %. | KG | 35 |  |  |  |  |
| 6. | Kiszka gryczana w jelicie naturalnym  Wyprodukowana winna być z kaszy gryczanej z dodatkiem wątroby wieprzowej, krwi, pieprzu czarnego mielonego, cebuli zasmażanej, pieprzu ziołowego, majeranku i poddania procesowi parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: zawartość kaszy gryczanej nie mniej, niż 40%, zawartość wątroby wieprzowej 15-20%, sól nie więcej niż 2,5% | KG | 72 |  |  |  |  |
| 7. | Pasztet pieczony wieprzowy Produkt blokowy wieprzowy, drobno rozdrobniony, pieczony z wodą, kaszą manną, bułką pszenną, woda- nie normuje się, sól- nie więcej niż 3,5%, tłuszcz- nie więcej niż 65, azotyny nie więcej niż 150 mg/kg. Mięso wieprzowe min.48%, wątroba wieprzowa ok. 20%. | KG | 43 |  |  |  |  |
| 8. | Kiełbasa krakowska parzona wieprzowa  Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,białko 12 ÷ 15 %,skrobia do 4 %,sól nie więcej, niż 3 %. | KG | 42 |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa turystyczna  Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia.. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,skrobia nie więcej, niż 6 %,sól nie więcej, niż 3 %. | KG | 103 |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa wiejska  Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna soviera i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,sól nie więcej, niż 3 %. | KG | 29 |  |  |  |  |
| 11. | Salceson z indyka  Wyprodukowany winien być z indyka, zelatyny wieprzowej, przypraw, skrobi ziemniaczanej i substancji zagęszczającej (E407, E425). Zawartość składników w wyrobie gotowym : mięso indycze nie mniej niż 50%, skórki drobiowe nie więcej niż 15%, tłuszcz nie więcej niż 25%, skrobia nie mniej niż 6%, sól nie więcej niż 3% | KG | 42 |  |  |  |  |
| 12. | Galaretka drobiowa  Galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa drobiowego, produkt składa się z mięsa drobiowego min.70% | KG | 36 |  |  |  |  |
| 13. | Szynka drobiowa  Wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana zawartości białka nie mniej niż 16,0 % produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%, tłuszcz nie więcej niż 8%**,** sól nie więcej niż 2% | KG | 18 |  |  |  |  |
| 14. | Sopocka drobiowa  Produkt o zawartości mięsa drobiowego nie mniejszej niż 75% | KG | 54 |  |  |  |  |
| 15. | Baleron gotowany  Wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego(na 100g wyrobu gotowego, 100g karczku wieprzowego),z dodatkiem składników :sól nie więcej niż 2g, aromaty, azotyny nie więcej niż 150mg/kg | KG | 9,7 |  |  |  |  |
| 16. | Mortadela  Produkt powinien być możliwy do spożycia zarówno na ciepło jak i na zimno | KG | 72 |  |  |  |  |
| 17. | Łopatka wieprzowa( bez kości, świeża) | KG | 120 |  |  |  |  |
| 18. | Karczek-karkówka ( bez kości, świeża) | KG | 72 |  |  |  |  |
| 19. | Schab (bez kości, świeży, odtłuszczony, bez warkocza mięśniowego) | KG | 86,4 |  |  |  |  |
|  | | | | **Wartość ogółem części 6** |  |  |  |

Słownie: …………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
pieczęć i podpis Wykonawca