

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 1		Kod CPV – 15.81.00.00-9					
Pieczyno							
1.	Chleb psz.-żytni /krojony/	Kg	1758				
2.	Chleb razowy	Kg	964				
3.	Kaszaki	Kg	46				
4.	Rolada	Kg	22				
5.	Drożdżówki	Kg	35				
6.	Rogale maślane	Kg	35				
7.	Placek królewski	Kg	11				
8.	Kapuśniaki	Kg	4				
9.	Piernik	Kg	11				
10.	Ciasto W-Z	Kg	22				
11.	Bina	Kg	1376				
12.	Keks	Kg	11				
13.	Chałka	Kg	68				
				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

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 2		Kod CPV- 03.20.00.00-3					
Warzywa, owoce, jaja		Kod CPV - 03.14.25.00-3					
1.	Pietruszka	Kg	140				
2.	Marchew (płukana)	Kg	470				
3.	Cebula	Kg	180				
4.	Pieczarki świeże	Kg	48				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	300				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	25				
7.	Kapusta biała	Kg	200				
8.	Cebula czerwona	Kg	10				
9.	Kapusta pekińska główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;	Szt	140				
10.	Pomidory całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zabliznień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo	Kg	250				
11.	Ogórek szklarniowy jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	40				
12.	Sałata lodowa	Szt	120				
13.	Grejpfрут	Kg	25				

	jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe						
14.	Seler	Kg	170				
15.	Gruszki jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	70				
16.	Szczypiorek (pęcz)	Szt	50				
17.	Kapusta kiszona	Kg	120				
18.	Por	Kg	36				
19.	Ogórki kiszone	Kg	80				
20.	Śliwka	Kg	30				
21.	Jabłka Jabłka deserowe- nie mniej niż 150g	Kg	1700				
22.	Cytryna	Kg	98				
23.	Banany jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	185				
24.	Brokuły główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędrene, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	140				
25.	Czosnek Polski	Kg	3				
26.	Rzodkiewka (pęcz)	Szt	45				
28.	Klementynki jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	210				
29.	Papryka	Kg	56				
30.	Natka pietruszki (pęcz)	Szt	60				
31.	Pomarańcze jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	150				
32.	Kiwi jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	116				
33.	Owoce suszone	Kg	10				
34.	Ziemniaki	Kg	4250				

35.	Jajka Jaja świeże, kurze M - średnie, o masie od 53 g do poniżej 63 g	Szt	6000				
				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 zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VA T [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 3							
Wędliny							
Kod CPV-15.13.11.30-5							
1.	Baleron gotowany wieprzowy Wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka bez kości) z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Dopuszczalne obwiązanie sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony. Zawartość składników w wyrobie gotowym: karkówka bez kości nie mniej, niż 80 %, sól nie więcej, niż 3 %. niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, jasnoróżowy w przekroju.	Kg	20				
2.	Szynka extra wieprzowa (gotowana) 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	54				
3.	Kiełbasa drobiowa. Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, 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	60				
4.	Kiełbasa kanapkowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, 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	38				
5.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem białka sojowego, peklosoli, przypraw naturalnych, aromat konserwy, stabil M, stabil fresh, poddana procesowi wędzenia i parzenia. . Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z szynki wieprzowej nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	42				
6.	Parówki drobiowe	Kg	60				

	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 %.						
7.	Filet z indyka wędzony Wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, sól nie więcej niż 2%	Kg	36				
8.	Galaretka wieprzowa galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa wieprzowego, produkt składa się z mięsa wieprzowego min.70%	Kg	56				
9.	Paszet wieprzowy pieczony Wyprodukowany winien być z mięsa i wątroby z drobiu, podgardla wieprzowego z dodatkiem białka sojowego i przypraw (w tym seler). Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z drobiu nie mniej, niż 60 %,wątroba z drobiu nie mniej, niż 6 %,skórki z kurcząt, skórki wieprzowe nie więcej, niż 9 %,podgardle wieprzowe nie więcej, niż - 2 %,skrobia nie więcej, niż 15 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	38				
10.	Kiełbasa krakowska parzona 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	38				
11.	Kiełbasa toruńska 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	120				
12.	Kiełbasa wiejska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna sojowa i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	20				
13.	Poładwica drobiowa wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka, zawartości białka nie mniej niż 18,0 % ,produkt o zawartości mięsa niemniejszej niż 85%, tłuszcz nie więcej niż 5%, sól nie więcej niż 2%	Kg	54				
14.	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 85%, tłuszcz nie więcej niż 8%, sól nie więcej niż 2%	Kg	54				

	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 zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 4		Kod CPV-15.11.00.00-2					
Mięso							
1.	Łopatka bez kości	Kg	289				
2.	Karczek – karkówka b/k	Kg	126				
3.	Schab b/kości	Kg	39				
				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 zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 5		Kod CPV-15.13.10.00-5					
Konserwy mięsne							
1.	Konserwa-Gulasz angielski (280g-300g) metalowa puszka	kg	75				
2.	Pasztet drobiowy (125g-250g) z dodatkami-pieczarki,pomidory itp.	kg	45				
3.	Konserwa -Pasztet drobiowy (280g –300g) metalowa puszka	kg	35				
				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 Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J. m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 6		Kod CPV- 15.50.00.00-3.					
Produkty mleczarskie							
1.	Twaróg półtłusty zawartość tłuszczu 15 +/- 2 % tłuszczu w suchej masie, do 82 % wody kwasowość 80 – 110 § SH	Kg	310				
2.	Śmietana 18% kubek 350g - 400g	L	140				
3.	Masło extra 200g zawartość wody nie więcej niż 16 % zawartość tłuszczu nie mniej niż 82 % zawartość soli nie więcej niż 2,0 % kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 § SH	Szt	1300				
4.	Ser edamski	Kg	25				
5.	Ser topiony 100g różne smaki kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody	Kg	31				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g) Zawartość tłuszczu od 1,5-2%	Kg	250				
7.	Jogurt owocowy (150g-200g) bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej kwasowość 3,9-4,6 pH zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %	Kg	86				
8.	Kefir (kubek 150g-250g) kwasowość 36-45 § SH zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %	L	167				
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton) kwasowość 6,0 – 7,8 § SH, zawartość tłuszczu 2 %	L	984				
10.	Mleko w proszku pełne (pakowane po 400g-500g)	Kg	125				
11.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	111				

12.	Masło roślinne	Kg	95				
13.	Maślanka smakowa(300g-500g)	L	109				
14.	Serek homogenizowany	Kg	55				
				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 Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 7 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 (torebki 80g- 100g)	Kg	30				
2.	Sól	Kg	150				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	110				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	100				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	35				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	20				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	90				
8.	Papryka konserwowa	Kg	18				
9.	Groszek konserwowy	Kg	10				
10.	Kukurydza konserwowa (300g-1000g)	Kg	8				
11.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	1,5				
12.	Koncentrat pomidorowy 30%(słoik, 300g-1000g)	Kg	52				
13.	Cukier kryształ 1kg	Kg	600				
14.	Kisiel	Kg	20				
15.	Cynamon	Kg	0,5				
16.	Czosnek granulowany(torebki 10g-30g)	Kg	1,5				
17.	Drożdże	Kg	3				
18.	Majeranek (torebki 5g-10g)	Kg	0,5				

19.	Chrzan tarty	Kg	9				
20.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L)	L	46				
21.	Sos pieczeniowy ciemny (torebki 40g-65g)	Kg	2,5				
22.	Rosółki (kostki drobiowe 60g-180g)	Kg	66				
23.	Musztarda (300g-1000g)	Kg	15				
24.	Majonez (słoik, 300g-1000g)	Kg	40				
25.	Ocet 10%	L	25				
26.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	20				
27.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	30				
28.	Ketchup (400g-1000g)	Kg	25				
29.	Liść laurowy	Kg	1				
30.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	3				
31.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	1,3				
32.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	1				
33.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	2				
34.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	3				
37.	Koncentrat żurku (300g)	L	2,4				
38.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	1188				
39.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	900				
40.	Wafle tortowe	Szt	60				
41.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	27				
42.	Chrupki kukurydziane	Kg	8				
43.	Sos sałatkowy (torebki 1g-5g)	Kg	0,6				
44.	Sos do spaghetti (torebki 30g-60g)	Kg	2				
45.	Sok pomarańczowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (but.0,25L-0,33L)	L	20				
46.	Biszkopty (paczki 140g-250g)	Kg	40				
47.	Suchary (paczki 280g-300g)	Kg	40				
48.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	16				
49.	Wafelek w czekoladzie (20g-60g)	Kg	9				

50.	Herbatniki (50g-100g) bez polewy	Kg	12				
51.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	18				
52.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	6				
53.	Czekolada bez cukru (80g-100g)	Kg	9				
54.	Czekolada mleczna nadziewana (85g-100g)	Kg	12				
55.	Pałatki kukurydziane	Kg	16				
56.	Dżem (różne smaki,słoik 250g-1000g)	Kg	63				
57.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	50				
58.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	50				
59.	Mąka pszenna 1kg	Kg	250				
60.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	20				
61.	Kasza manna 0,5kg-1kg	Kg	50				
62.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	40				
63.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	12				
64.	Ryż 1kg	Kg	110				
65.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	80				
66.	Makaron świderki 400g-1000g	Kg	240				
67.	Cukierki czekoladowe	Kg	17				
68.	Ciastka delicje (150g-200g)	Kg	18				
69.	Bułka tarta 0,5kg-1kg	Kg	55				
70.	Płatki owsiane 400g-1000g	Kg	15				
71.	Makaron spaghetti	Kg	39				

				Wartość Ogółem Części 7			
--	--	--	--	----------------------------------------	--	--	--

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 zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 8		Kod CPV-15.11.00.00-2, Kod CPV-15.30.00.00-1					
Mięso z drobiu, Ryby i mrożonki		Kod CPV-15.20.00.00-0					
1.	Filet z kurczaka połówki /mrożone/	Kg	106				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/	Kg	231				
3.	Wątróbki z kurczaka / mrożone/	Kg	60				
4.	Porcja rosółowa /mrożone/	Kg	42				
5.	Tuńczyk duże kawałki w oleju (konserwa z otwieraczem)	Kg	24				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	39				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	57				
8.	Filet z pangii SHP 5% glazury (mrożony)	Kg	90				
9.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	90				
10.	Brokuły mrożone (od 400g- 2,5kg)	Kg	52				
11.	Salatka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	15				
12.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	80				
13.	Truskawki (mrożone 450g-2500g)	Kg	30				
14.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	13,2				
15.	Pasta z makreli (70g-100g)	Kg	19,5				
				Wartość Ogółem Części 8			

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