

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	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 1		Kod CPV – 15.81.00.00-9					
Pieczywo							
1.	Chleb psz.-żytni /krojony/	Kg	3400				
2.	Chleb razowy	Kg	2080				
3.	Kaszaki	Kg	72,80				
4.	Drożdżówki	Kg	44				
5.	Pączki	Kg	12				
6.	Ciasto W-Z	Kg	22				
7.	Bina	Kg	2750				
8.	Bułka z kruszonką (60g-100g)	Kg	34				
9.	Chałka	Kg	66				
10.	Placek królewski	Kg	22				
11.	Rolada	Kg	11				
12.	Babka drożdżowa	Kg	27				
13.	Babeczki ze śmietaną	Kg	12,50				
				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 zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość	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	280				
2.	Marchew (płukana)	Kg	920				
3.	Cebula	Kg	450				
4.	Pieczarki świeże	Kg	72				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	500				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	48				
7.	Kapusta biała	Kg	300				
8.	Kapusta pekińska główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;	Szt	204				
9.	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	570				
10.	Ogórek szklarniowy jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bładozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	156				
11.	Sałata lodowa	Szt	120				
12.	Seler	Kg	300				

13.	Kapusta młoda	Szt	85				
14.	Cebula czerwona	Kg	24				
15.	Fasolka szparagowa	Kg	40				
16.	Agrest	Kg	12				
17.	Truskawki	Kg	110				
18.	Koper (peczę)	Szt	200				
19.	Maliny	Kg	65				
20.	Pomarańcze jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnile, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	130				
21.	Szczypiorek (peczę)	Szt	150				
22.	Kapusta kiszona	Kg	200				
23.	Por	Kg	64				
24.	Ogórki kiszone	Kg	250				
25.	Klementynki jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnile, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	150				
26.	Jabłka Jabłka deserowe- nie mniej niż 150g	Kg	3000				
27.	Cytryna	Kg	160				
28.	Banany jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnile, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	300				
29.	Papryka jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnile	Kg	88				
30.	Brokuły główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędrne, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	120				
31.	Czosnek Polski	Kg	10				
32.	Rzodkiewka (peczę)	Szt	210				
33.	Grejpfrut jędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnile, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	36				
34.	Natka pietruszki (peczę)	Szt	150				
35.	Arbuz	Kg	50				

36.	Kiwi jędre , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgniłe, mięsz owoców soczysty, dojrzałe	Kg	36				
37.	Ogórki gruntowe jędre, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórcie i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	26				
38.	Kalafior główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędre, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	60				
39.	Sałata zielona	Szt	60				
40.	Rabarbar	Kg	120				
41.	Kapusta czerwona	Kg	25				
42.	Winogron	Kg	6				
43.	Ziemniaki wczesne do 15 kg w worku	Kg	1320				
44.	Ziemniaki do 15 kg w worku	Kg	7400				
45.	Jajka Jaja świeże, kurze M - średnie, o masie od 53 g do poniżej 63 g	Szt	11500				
				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	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VA T [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 3		Kod CPV-15.13.11.30-5					
Wędliny							
1.	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	90,50				
2.	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	64				
3.	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	68				
4.	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	68				
5.	Parówki drobiowe Wyprodukowane winne być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, 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 %.16	Kg	114				

6.	Kiszka gryczana 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	16				
7.	Pasztet 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	52				
8.	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	56,50				
9.	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	210				
10.	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	54,50				
11.	Polędwica drobiowa sopočka z majerankiem wędlina składająca się z kawałków fileatów z piersi kurczaka, zawartości białka nie mniej niż 18,0 % ,produkt o zawartości mięsa niemniejszej niż 65%, tłuszcz nie więcej niż 5%, sól nie więcej niż 2%	Kg	45,50				
12.	Salceson wieprzowy Wyprodukowany winien być z mięsa z indyka, żelatyny 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	35,50				
13.	Galaretką wieprzowa galaretką z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa wieprzowego, produkt składa się z mięsa wieprzowego min.70%	Kg	76				
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 65%, tłuszcz nie więcej niż 8%, sól nie więcej niż 2%	Kg	45,50				

15.	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 65%, sól nie więcej niż 2%	Kg	45,50				
16	Baleron wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka b/k) z dodatkiem: pektosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddania procesowi wędzenia i parzenia. Obwiązany sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony. Zawartość składników w wyrobie gotowym: karkówka bez kości nie mniej, niż 80%, sól nie więcej niż 3%. Zawartość wody nie więcej niż 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 30%, zawartość białka nie mniej niż 12%, zawartość soli nie więcej niż 4,5%. Barwa ciemnobrązowa, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety	Kg	37				
				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	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	520				
2.	Karczek – karkówka b/k	Kg	173,40				
3.	Schab b/kości	Kg	142,20				
4.	Kości wieprzowe karkowe	Kg	150				
				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	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	180				
2.	Pasztet drobiowy (125g-250g) z dodatkami-pieczarki,pomidory itp.	kg	101				
3.	Konserwa -Pasztet drobiowy (280g –300g) metalowa puszka	kg	70				
				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	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	550				
2.	Śmietana 18% kubek 350g - 400g	L	316				
3.	Masło extra 200g zawartość wody nie więcej niż 16 % <u>zawartość tłuszczu nie mniej niż 82 %</u> zawartość soli nie więcej niż 2,0 % kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 § SH	Szt	2500				
4.	Ser edamski	Kg	50				
5.	Ser topiony 100g różne smaki kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody	Kg	50				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g) Zawartość tłuszczu od 1,5-2%	Kg	511				
7.	Jogurt naturalny (120g-180g) bez cukru i syropu glukozowo-frutozowego ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej kwasowość 3,9-4,6 pH zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %	Kg	180				
8.	Kefir (kubek 150g-250g) kwasowość 36-45 § SH zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %	L	610				
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton) kwasowość 6,0 – 7,8 § SH, zawartość tłuszczu 2 %	L	1764				
10.	Mleko w proszku pełne (pakowane po 400g-500g)	Kg	450				

11.	Serek homogenizowany	Kg	104,40				
12.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	180				
13.	Masło roślinne	Kg	170				
				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	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	59				
2.	Sól	Kg	260				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	220				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	240				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	90				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	60				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	345				
8.	Sok grejpfrutowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25 L-0,33L)	Kg	27				
9.	Chrzan tarty (słoik 150g-300g)	Kg	19				
10.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	2				
11.	Koncentrat pomidorowy 30%(słoik, 300g-1000g)	Kg	130				
12.	Cukier kryształ 1kg	Kg	1150				
13.	Ziele angielskie (torebki 5g-15g)	Kg	0,60				
14.	Liść laurowy (torebki 5g-20g)	Kg	2				
15.	Czosnek granulowany(torebki 10g-30g)	Kg	3				
16.	Majeranek (torebki 5g-10g)	Kg	2				

17.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L)	L	50			
18.	Lubczyk (torebki 6g-10g)	Kg	2			
19.	Musztarda (300g-1000g)	Kg	20			
20.	Majonez (słoik, 300g-1000g)	Kg	90			
21.	Ocet 10%	L	20			
22.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	20			
23.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	39,60			
24.	Ketchup (400g-1000g)	Kg	60			
25.	Papryka konserwowa (0,88-1 kg)	Kg	16			
26.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	5			
27.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	1,20			
28.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	3			
29.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	1			
30.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	6			
31.	Kukurydza konserwowa (200g-400g)	L	9,60			
32.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	4290			
33.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	1800			
34.	Wafle tortowe	Szt	60			
35.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	28,60			
36.	Oregano (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			
37.	Sos sałatkowy (torebki 1g-10g)	Kg	0,90			
38.	Pomidory w puszcze (350g – 600g)	Kg	12			
39.	Sok pomidorowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25L-0,33L)	L	27			
40.	Biszkopty (paczki 140g-275g)	Kg	122			
41.	Suchary (paczki 280g-300g)	Kg	140			
42.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	16,90			
43.	Kakao 200g	Szt	42			
44.	Kawa inka 150g	Szt	42			
45.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	18,60			

46.	Kisiel różne smaki (torebki 40g – 60g)	Kg	23,70			
47.	Koncentrat żurku	L	35			
48.	Czekolada bez cukru (80g-100g)	Kg	15,20			
49.	Cynamon (torebki 5g-10g)	Kg	0,40			
50.	Pałatki kukurydziane	Kg	23			
51.	Dżem (różne smaki, słoik 250g-1000g)	Kg	110			
52.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	50			
53.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	85			
54.	Mąka pszenna 1kg	Kg	550			
55.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	20			
56.	Kasza manna 0,5kg-1kg	Kg	160			
57.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	100			
58.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	60			
59.	Ryż 1kg	Kg	230			
60.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	90			
61.	Makaron świderki 400g-1000g	Kg	470			
62.	Bazylija (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			
63.	Dżem bez cukru (słoik 200g-280g)	Kg	15			
64.	Bułka tarta 0,5kg-1kg	Kg	90			
65.	Płatki owsiane 400g-1000g	Kg	30			
66.	Makaron spaghetti	Kg	52			
67.	Zioła prowansalskie (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			
68.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	16,70			
69.	Herbatniki (50g-100g) bez polewy	Kg	44			
70.	Wafelki w czekoladzie (nie mniejsze niż 36g-60g)	Kg	16			
71.	Groszek konserwowy (200g -400g)	Kg	16			

**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	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	208				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/	Kg	420				
3.	Wątróbki z kurczaka / mrożone/	Kg	120				
4.	Porcja rosółowa /mrożone/	Kg	185				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	112				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	112				
8.	Filet z pangii SHP 5% glazury (mrożony)	Kg	90				
9.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	120				
10.	Brokuły mrożone (od 400g- 2,5kg)	Kg	80				
11.	Sałatka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	50				
12.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	160				
13.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	30				
14.	Lody różne smaki (kubek 100 ml – 200 ml)	L	64,80				
15.	Filet z maruny bez skóry	Kg	90				
16.	Tuńczyk duże kawałki w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	15				
17.	Truskawki mrożone (450g – 2500g)	Kg	30				
				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