

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	39				
4.	Drożdżówki	Kg	64,80				
5.	Piernik	Kg	11				
6.	Ciasto W-Z	Kg	22				
7.	Bina	Kg	2500				
8.	Bułka z kruszonką (60g-100g)	Kg	25				
9.	Chałka	Kg	80				
10.	Placek królewski	Kg	11				
11.	Rolada	Kg	11				
12.	Placek bez cukrowy (dla cukrzyków)	Kg	6,50				
13.	Babeczki z bitą śmietaną	Kg	12,50				
14.	Paszteciki z mięsem (30g-60g)	Kg	22,50				
				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

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]
CZEŚĆ 2		Kod CPV- 03.20.00.00-3					
Warzywa, owoce, jaja		Kod CPV - 03.14.25.00-3					
1.	Pietruszka (płukana)	Kg	260				
2.	Marchew (płukana)	Kg	950				
3.	Cebula	Kg	440				
4.	Pieczarki świeże	Kg	108				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	620				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	69				
7.	Kapusta biała główka nie mniejsza niż 1kg, bez śladów zepsucia	Kg	450				
8.	Kapusta pekińska główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;	Szt	221				
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	640				
10.	Ogórek szklarniowy jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórcie i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	90				
11.	Salata lodowa	Szt	135				
12.	Seler	Kg	300				

14.	Cebula czerwona	Kg	25				
15.	Fasolka szparagowa	Kg	76				
18.	Koper (pecz)	Szt	250				
19.	Maliny jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, o świeżym wyglądzie	Kg	80				
20.	Pomarańcze jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, nie większe niż 250g jedna sztuka	Kg	200				
21.	Szczypiorek (pecz)	Szt	90				
22.	Kapusta kiszona	Kg	300				
23.	Por	Kg	100				
24.	Ogórki kiszone	Kg	270				
25.	Klementynki jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, o świeżym wyglądzie	Kg	240				
26.	Jabłka Jabłka deserowe- nie mniej niż 150g	Kg	3200				
27.	Cytryna	Kg	120				
28.	Banany jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	400				
29.	Papryka jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię	Kg	110				
30.	Brokuły główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędzne, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków; główka nie mniejsza niż 500g	Szt	100				
31.	Czosnek Polski	Kg	12				
32.	Rzodkiewka (pecz)	Szt	90				
33.	Grejpfrut jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	60				
34.	Natka pietruszki (pecz)	Szt	50				
35.	Owoce suszone	Kg	10				
36.	Arbuz	Kg	120				
37.	Kiwi	Kg	60				

	jędrene , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe					
38.	Ogórki gruntowe jędrene, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	90			
39.	Kalafior główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędrene, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	100			
40.	Sałata zielona	Szt	60			
41.	Czereśnie	Kg	36			
42.	Kapusta czerwona	Kg	50			
43.	Gruszki jędrene ,zdrowe, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, nie większe niż 200g jedna sztuka, o świeżym wyglądzie,	Kg	75			
44.	Śliwki	Kg	75			
45.	Ziemniaki do 15 kg w worku	Kg	8400			
46.	Jajka Jaja świeże, kurze M - średnie, o masie od 53 g do poniżej 63 g	Szt	12000			
47.	Wiśnie	Kg	72			
48.	Nektarynki Jędrene, zdrowe, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, o świeżym wyglądzie	Kg	72			
49.	Winogron zielony Jędryny, zdrowy, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, miąższ owoców soczysty, dojrzałe, o świeżym wyglądzie	Kg	26			
				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

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) w siatce Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego z dodatkiem: pektosoli, 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	96				
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	64				
3.	Kiełbasa kanapkowa 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	68				
4.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem białka sojowego, pektosoli, 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; 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 %.16	Kg	128				
6.	Rolada schabowa	Kg	39				

	Wędzonka wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego (schab b/k) poddany procesowi wędzenia i parzenia. Obowiązana sznurkiem lub siatką bez sztucznej osłony. Zawartość składników w gotowym wyrobie: schab b/k nie mniej niż 80%					
7.	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	30			
8.	Paszтет 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	51			
9.	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			
10.	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			
11.	Kiełbasa wiejska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna sovierra i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	55			
12.	Poładwica drobiowa sopocka z majerankiem wędlina składająca się z kawałków filetów 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			
13.	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	52,50			
14.	Galaretka wieprzowa galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa wieprzowego, produkt składa się z mięsa wieprzowego min.70%	Kg	112			
15.	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	Kg	45			

	niż 16,0 % produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%, tłuszcz nie więcej niż 8%, sól nie więcej niż 2%						
16.	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				
17.	Baleron wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka b/k) z dodatkiem: pektosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddania procesowi wędzenia i parzenia. Obowiązany 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]
CZEŚĆ 4		Kod CPV-15.11.00.00-2					
Mięso							
1.	Mięso od szynki b/k	Kg	250				
2.	Łopatka bez kości	Kg	250				
3.	Karczek – karkówka b/k	Kg	160				
4.	Schab b/kości	Kg	140				
5.	Kości wieprzowe wędzone	Kg	60				
				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	580				
2.	Śmietana 18% kubek 350g - 400g	L	290				
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	2600				
4.	Ser edamski	Kg	60				
5.	Ser topiony 100g różne smaki kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody	Kg	65				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g) Zawartość tłuszczu od 1,5-2%	Kg	520				
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	600				
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton) kwasowość 6,0 – 7,8 § SH, zawartość tłuszczu 2 %	L	1500				
10.	Mleko smakowe w kartonie (150-200ml)	L	79,20				
11.	Serek plasterkowy tostowy z dodatkami	Kg	20,50				

12.	Serek ziarnisty twarogowy	Kg	37				
13.	Jogurt z musli (120g- 250g)	Kg	22,50				
14.	Deser mleczno – ryżowy (120g- 250g)	Kg	22,50				
15.	Mleko w proszku pełne(pakowane po 400g-500g)	Kg	450				
16.	Serek homogenizowany (120-150g)	Kg	122				
17.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	180				
18.	Masło roślinne	Kg	190				
				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]
CZEŚĆ 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	60				
2.	Sól	Kg	220				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	200				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	200				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	90				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	50				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	450				
8.	Sok bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25 L-0,33L)	L	72				
9.	Chrzan tarty (słoik 150g-300g)	Kg	14				
10.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	1,20				
11.	Koncentrat pomidorowy 30%(słoik, 300g-1000g)	Kg	130				
12.	Cukier kryształ 1kg	Kg	1400				
13.	Ziele angielskie (torebki 5g-15g)	Kg	1,80				
14.	Przyprawa do flaków (torebki 5g-20g)	Kg	0,20				
15.	Ryż 500g	Kg	20				
16.	Kasza manna 500g	Kg	20				

17.	Płatki owsiane 500g	Kg	20			
18.	Kasza jęczmienna 500g	Kg	20			
19.	Czosnek granulowany(torebki 10g-30g)	Kg	2,40			
20.	Majeranek (torebki 5g-10g)	Kg	0,50			
21.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L) w szklanej butelce	L	95			
22.	Lubczyk (torebki 6g-10g)	Kg	3			
23.	Musztarda (300g-1000g)	Kg	20			
24.	Majonez (słoik 300g-1000g)	Kg	80			
25.	Ocet 10%	L	40			
26.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	40			
27.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	46,50			
28.	Ketchup (400g-1000g)	Kg	60			
29.	Papryka konserwowa (0,88-1 kg)	Kg	16			
30.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	6			
31.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	1,70			
32.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	3,60			
33.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	5			
34.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	6			
35.	Kukurydza konserwowa (200g-400g)	L	19,20			
36.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	6840			
37.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	2025			
38.	Wafle tortowe nie mniejsze niż 200-250g	Szt	70			
39.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	28,60			
40.	Oregano (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			
41.	Sos sałatkowy (torebki 1g-10g)	Kg	0,90			
42.	Pomidory w puszcze (350g – 600g)	Kg	24			
43.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	25,60			
44.	Kakao 200g	Szt	50			
45.	Płatki jęczmienne 500 g	Kg	40			

46.	Batonik bezcukrowy (25g-40g)	Kg	4,25			
47.	Koper suszony (5g-20g)	Kg	1			
48.	Pietruszka susz (10g-20g)	Kg	1			
49.	Delicje(paczka 85g-150g)	Kg	14			
50.	Czekolada nadziewana (80g-100g)	Kg	11,20			
51.	Cukierki czekoladowe	Kg	11			
52.	Chrupki kukurydziane (50g-100g)	Kg	10,70			
53.	Kawa inka 150g	Szt	50			
54.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	27			
55.	Kisiel różne smaki (torebki 40g – 60g)	Kg	30			
56.	Koncentrat żurku	L	60			
57.	Czekolada bez cukru (80g-100g)	Kg	20,60			
58.	Cynamon (torebki 5g-10g)	Kg	0,8			
59.	Pałatki kukurydziane	Kg	30			
60.	Dżem (różne smaki, słoik 250g-1000g)	Kg	160			
61.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	100			
62.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	110			
63.	Mąka pszenna 1kg	Kg	530			
64.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	20			
65.	Kasza manna 0,5kg-1kg	Kg	180			
66.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	160			
67.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	130			
68.	Ryż 1kg	Kg	280			
69.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	140			
70.	Makaron świderki 400g-1000g	Kg	550			
71.	Bazyliia (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			
72.	Dżem bez cukru (słoik 200g-280g)	Kg	50			
73.	Bułka tarta 0,5kg-1kg	Kg	70			
74.	Płatki owsiane 400g-1000g	Kg	40			
75.	Makaron spaghetti	Kg	65			
76.	Zioła prowansalskie (torebki 5g-10g)	Kg	0,28			

77.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	46				
78.	Herbatniki (50g-100g) bez polewy	Kg	90				
79.	Wafelki w czekoladzie (nie mniejsze niż 36g-60g)	Kg	40				
80.	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	233				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/ (Nie ćwiartki, nie zbrylone)	Kg	420				
3.	Wątróbki z kurczaka / mrożone/	Kg	120				
4.	Porcja rosółowa /mrożone/	Kg	200				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	96				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	96				
8.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	160				
9.	Brokuły mrożone (od 400g- 2,5kg)	Kg	80				
10.	Salatka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	80				
11.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	200				
12.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	54				
13.	Lody różne smaki (kubek 100 ml – 200 ml)	L	118,50				
14.	Filet z miruny bez skóry	Kg	117				
15.	Tuńczyk duże kawałki w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	34				
16.	Truskawki mrożone (450g – 2500g)	Kg	45				
17.	Ćwiartka z kurczaka mrożona	Kg	230				
18.	Flaki wołowe krojone mrożone	Kg	80				

	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