

## 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:

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 1</b>		<b>Kod CPV – 15.81.00.00-9</b>					
<b>Pieczyno</b>							
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.				<b>Wartość ogółem części 1</b>			

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:

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZEŚĆ 2</b> <b>Warzywa, owoce, jaja</b>		<b>Kod CPV- 03.20.00.00-3</b> <b>Kod CPV - 03.14.25.00-3</b>					
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.	<b>Kapusta czerwona</b>	KG	22				
13.	<b>Kapusta biała</b> Główka nie mniejsza niż 1 kg, bez śladów zepsucia.	KG	250				
14.	<b>Kapusta pekińska</b> Główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm.	SZT.	120				
15.	<b>Kapusta kiszona</b>	KG	120				
16.	<b>Pomidory</b> Całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zablźnień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo.	KG	450				
17.	<b>Ogórek gruntowy</b> Jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladzielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	KG	90				
18.	<b>Ogórek szklarniowy</b> Jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladzielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	KG	120				
19.	<b>Ogórki kiszone</b>	KG	120				
20.	<b>Papryka</b> Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe.	KG	28				
21.	<b>Brokuły główki</b> czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, główka nie mniejsza niż 500g.	SZT.	60				
22.	<b>Kalafior główki</b> czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, główka nie mniejsza niż 500g.	SZT.	60				
23.	<b>Czosnek Polski</b> 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 Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni i zgnilizny, miąższ soczysty	KG	24				
30.	Jabłka Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	1300				
31.	Banany Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	150				
32.	Grejpfrut Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	40				
33.	Brzoskwinie Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	50				
34.	Arbuz Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	230				
35.	Kiwi Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	54				
36.	Śliwki Jędme, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	45				

37.	<b>Wiśnie</b> Jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	KG	18				
38.	<b>Ziemniaki</b>	KG	4000				
39.	<b>Jajka</b> 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.				<b>Wartość ogółem części 2</b>			

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:

L.p.	Nazwa	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Vat	Wartość brutto
<b>CZEŚĆ 3                      Kod CPV-15.50.00.00-3.</b> <b>Produkty mleczarskie</b>							
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				
				<b>Wartość ogółem części 3</b>			

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:

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZEŚĆ 4</b> <b>Różne produkty spożywcze</b>		<b>Kod CPV- 15.80.00.00-6</b> <b>Kod CPV- 15.40.00.00-2</b> <b>Kod CPV- 15.30.00.00-1</b> <b>Kod CPV- 15.84.00.00-8</b> <b>Kod CPV-15.60.00.00-4</b>					
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				
				<b>Wartość ogółem części 4</b>			

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:

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>Część 5</b>		<b>Kod CPV-15.13.10.00-5</b>					
<b>Mięso z drobiu, ryby, konserwy, mrożonki</b>							
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 rosółowa- 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				
				<b>Wartość ogółem części 5</b>			

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:

L.p.	Nazwa	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Vat	Wartość brutto
<b>Część 6</b>							
<b>Kod CPV-1500000-9</b>							
<b>Wędliny, mięso, kości</b>							
1.	<b>Szynka łopatkowa</b> 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	24				
2.	<b>Kiełbasa drobiowa</b> 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.	<b>Szynka firmowa</b> Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona o wyprodukowania 100g wyrobu gotowego należy użyć 100g szynki wieprzowej.	KG	24				
4.	<b>Szynka konserwowa</b> Zawartość mięsa nie mniej niż 70%	KG	36				
5.	<b>Parówki drobiowe</b> 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.	<b>Kiszka gryczana w jelicie naturalnym</b> 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.	<b>Paszтет pieczony wieprzowy</b> 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.	<b>Kiełbasa krakowska parzona wieprzowa</b> 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.	<b>Kiełbasa turystyczna</b> 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.	<b>Kiełbasa wiejska</b> Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna soviara 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.	<b>Salceson z indyka</b> Wyprodukowany winien być 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	42				
12.	<b>Galaretka drobiowa</b> Galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa drobiowego, produkt składa się z mięsa drobiowego min.70%	KG	36				
13.	<b>Szynka drobiowa</b> 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.	Łopatką 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				
				<b>Wartość ogółem części 6</b>			

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