Załącznik nr 2.AdoSIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 1:PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Wagamin. | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. (5x6) | 9.(5x7) |
| 1. | **Bułka kukurydziana -** okrągła, bułka z mąki kukurydzianej | Szt. | 70 g | 70 |  |  |  |  |
| 2. | **Bułka tarta (jasna)** – max1000g, drobno mielona, przygotowana z bułek pszennych, bez szkodników,  | kg | 500g | 62 |  |  |  |  |
| 3. | **Bułka śniadaniowa**- okrągła bułka pszenna z chrupiącą skórką | szt. | 70 g | 70 |  |  |  |  |
| 4. | **Bułka wyborowa** - okrągła bułka pszenna z chrupiącą skórką | szt. | 40 g | 6 300  |  |  |  |  |
| 5. | **Bułka grahamka** -okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otrębów  | szt. | 50 g | 2 300  |  |  |  |  |
| 6. | **Cebularz -**pszenny placek z duszoną cebulką i makiem. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g | szt.  | 120 g | 70 |  |  |  |  |
| 7. | **Chleb razowy krojony** – dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 450 g | 75 |  |  |  |  |
| 8. | **Chleb baltonowski zwykły** - pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 500 g | 2 290 |  |  |  |  |
| 9. | **Chleb orkiszowy** -wyrabiane z mąki orkiszowej, na zakwasie orkiszowym, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki,dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 300 g | 40 |  |  |  |  |
| 10. | **Chleb razowy z ziarnemsłonecznika**- dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z dodatkiem nasionsłonecznika, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 450 g | 45 |  |  |  |  |
| 11. | **Chleb żytni z ziarnemsłonecznika**- dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z dodatkiem nasion słonecznika, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 300 g | 70 |  |  |  |  |
| 12. | **Chleb żytni** - dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. | szt. | 300 g | 1250 |  |  |  |  |
| 13. | **Ciasto drożdżowe** - przygotowane z ciasta drożdżowego, obsypane kruszonką. Może zawierać owoce sezonowe. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy | szt. | 500 g | 126  |  |  |  |  |
| 14. | **Drożdżówka (różne smaki)** – o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | szt. | 80 g | 255  |  |  |  |  |
| 15. | **Pączek tradycyjny**–z nadzieniem, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami,smażony w tłuszczu, wykańczane lukrem lub cukrem pudrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy | szt. | 80 g | 180  |  |  |  |  |
| 16. | **Rogaliki z nadzieniem** - o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni oddaty dostawy | kg | 1 000g | 20  |  |  |  |  |
| 17 | **Strucla (makowa, jabłkowa, serowa**) - świeże ciasto drożdżowe zawijane z masą makową, jabłkową lub serową. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - foliaprzeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 400g | 126 |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.B do SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 2:NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Waga | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. (5x6) | 9. (5x7) |
| 1. | **Jogurt owocowy**- różne smaki (co najmniej 3), kubek, o zawartości cukru do 10g/100g. Skład: brak syropu glukozowo-fruktowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karmin (koszenila), żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 150 g | 1 370  |  |  |  |  |
| 2. | **Jogurt naturalny** - (kubek) skład: bez mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 150 g | 500  |  |  |  |  |
| 3. | **Kefir** - różne smaki, op. 300 – 500 ml, skład: brak mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przezproducenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 500 ml | 500 |  |  |  |  |
| 4. | **Maślanka**  - różne smaki (co najmniej 3), op. 300 – 500ml (+/-10%), o zawartości cukru do 10g/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | Szt. | 500 ml | 500 |  |  |  |  |
| 5. | **Mleko 2% UHT** - karton, pasteryzowane, świeże. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | litr | 1  | 1 700 |  |  |  |  |
| 6. | **Masło śmietankowe** - zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m), nie więcej niż 16%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, kostka 200-250 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 1  | 300  |  |  |  |  |
| 7. | **Margaryna**– w kubku, maślany smak, 80% tłuszczu (oleje roślinne),bez konserwantów, tłuszcze utwardzane metodą estryfikacji, naturalne aromaty. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 450 g | 135 |  |  |  |  |
| 8. | **Ser żółty Gouda** - pakowany w bloki, max 3 kg, zawartość tłuszczu min. 26%, skład: brak azotanu potasu E252. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić niemniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 1 | 100 |  |  |  |  |
| 9. | **Ser sałatkowo-kanapkowy** - skład: brak regulatora kwasowości (E575). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 270g | 340 |  |  |  |  |
| 10. | **Ser topiony kremowy** - krążek, różne smaki (co najmniej 3). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | szt. | 200 g | 460  |  |  |  |  |
| 11. | **Śmietana 18%** - kubek, skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od datydostawy. | szt. | 400 g | 565 |  |  |  |  |
| 12. | **Serek homogenizowany**- różne smaki, nie więcej niż 10g cukru/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 150 g | 610  |  |  |  |  |
| 13. | **Twaróg półtłusty** - pakowany w pergaminie (max 3kg). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 1  | 202  |  |  |  |  |
| 14. | **Serek wiejski**- granulowany. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 150 g | 100  |  |  |  |  |
| 15. | **Serek śmietankowy**– różne smaki - co najmniej 3, skład: brak stabilizatorów, regulatorów kwasowości, zagęstników, tłuszczuroślinnego, mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt.  | 135g | 110  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.Cdo SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 3:MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131420-5 – produkty wieprzowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Bok surowy łuskany** - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencjajędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsaświeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okresprzydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przezproducenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 94  |  |  |  |  |
| 2. | **Bok wędzony łuskany** - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 43 |  |  |  |  |
| 3. | **Baleron** - wędlina (wędzonka) z peklowanego i wędzonego karczku wieprzowego, min. 80% mięsa,naturalny i mocny zapach oraz soczysty smak. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 61  |  |  |  |  |
| 4. | **Rolada boczkowa** - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana,wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 6  |  |  |  |  |
| 5. | **Rolada schabowa** - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana,wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 6  |  |  |  |  |
| 6. | **Kabanosy -** min 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 6 |  |  |  |  |
| 7. | **Kaszanka** - powierzchnia batonów, czysta, lekko wilgotna, dopuszczalne niewielki pęcherze powietrza pod jelitem. Barwa na przekroju produktu – brunatna ; niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedoparzeniu. Konsystencja dość ścisła, krucha, dobre związanie plastra. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej parzonej z dodatkiem kaszy gryczanej oraz krwi, umiarkowanie słony, wyczuwalny smak i aromat dodanych przypraw. nie więcej niż 35% tłuszczu, wędlina podrobowa w jelitach naturalnych wieprzowych Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 40  |  |  |  |  |
| 8. | **Kości karkowe/schabowe** z mięsem, porąbane na mniejsze części. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 280  |  |  |  |  |
| 9. | **Kiełbasa biała parzona -** mięsa wieprzowego nie mniej niż 6%, mięsa wołowego (10%), sól, przyprawy naturalne. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 11 |  |  |  |  |
| 10. | **Kiełbasa biała surowa** - wieprzowa średnio rozdrobniona, min. 95% mięsa, w jelitach wieprzowych, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 11  |  |  |  |  |
| 11. | **Kiełbasa parówkowa** - wieprzowo – wołowa homogenizowana wędzona parzona, min. 62% mięsa wieprzowego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 115  |  |  |  |  |
| 12. | **Kiełbasa zwyczajna** - wieprzowo-wołowa średnio rozdrobniona wędzona parzona, mięso wieprzowe 83%, mięso wołowe 14%, sól, przyprawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 52 |  |  |  |  |
| 13. | **Kiełbasa żywiecka** - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce, batony długości ok. 30 cm. Barwa brązowa, smak i zapach słono-dymny, wyczuwalne przyprawy, szczególnie pieprz. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 81  |  |  |  |  |
| 14. | **Kiełbasa szynkowa** - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 33  |  |  |  |  |
| 15.  | **Kiełbasa grillowa** - wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona, mięso 95%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 11  |  |  |  |  |
| 16. | **Karkówka wp b/k** - odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bezpomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięsogalaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniamimechanicznymi bądź organicznymi Klasa I. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 245  |  |  |  |  |
| 17. | **Kiełbasa mortadela** - wieprzowo-drobiowa, min. 30% mięsa wieprzowego, homogenizowana, parzona. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 85  |  |  |  |  |
| 18. | **Kiełbasa krakowska** - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 78  |  |  |  |  |
| 19. | **Kiełbasa podwawelska** -kiełbasa średnio rozdrobniona,wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. min. 70% mięsa. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 83  |  |  |  |  |
| 20. | **LucheonMeat** (konserwa) - 300 g, mięso wieprzowe (93%), termin przydatności do spożycia min. 2 m-ce, puszki nieuszkodzone, niezanieczyszczone, z czytelna etykietą. | szt. | 100  |  |  |  |  |
| 21. | **LucheonMeat -** kiełbasa wieprzowo-drobiowa ( min. 60%), drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, dość ścisła konsystencja Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 135  |  |  |  |  |
| 22. | **Łopatka pieczona–** z niepeklowanych mięśni łopatki wieprzowej (min.72% mięsa) ze skórą, z naturalną warstwą tłuszczu, parzona, wędzona, pieczona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 28  |  |  |  |  |
| 23. | **Łopatka wp bez kości** - powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 325  |  |  |  |  |
| 24. | **Mięso wieprzowe II -** mięso trochę tłuste, trochę ścięgniste, ilość tłuszczu to mniej więcej od 16% do 20%.Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 323  |  |  |  |  |
| 25. | **Ogonówka** - wieprzowa, wędzona, parzona. Min. 70% mięsa,zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 27 |  |  |  |  |
|  | **Parówki** – wieprzowe, w 100% z polskiego mięsa, odtłuszczone, bez dodatku fosforanów i glutaminianu sodu, produkt bezglutenowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg  | 60 |  |  |  |  |
| 26. | **Pasztet pieczony**– mix mięs-mięsność (75%), podroby, mieszanka naturalnych przypraw, ziół i warzyw. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 40 |  |  |  |  |
| 27. | **Pieczeń wiedeńska -** wyrób garmażeryjny przyrządzony z mięsa wieprzowego i wołowego ( min. 50%) z dodatkiem papryki. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 40  |  |  |  |  |
| 28. | **Pieczeń węgierska** –średnio rozdrobniona wieprzowo – drobiowa, wędzona, pieczona z dodatkiem podrobów drobiowych, mięso 58,2%,smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 40  |  |  |  |  |
| 29. | **Pasztetowa –** wędlina podrobowa z dodatkiem mięs ( min. 30%),smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |  |
| 30. | **Polędwica sopocka** - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum70% mięsa, wędzony, parzony, o powierzchni czystej i suchej orazsmaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 115  |  |  |  |  |
| 31.  | **Salami wieprzowo-wołowe –** różne smaki, min 70% mięsa bez składników pozaklasowych, chrząstek, ścięgien. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 15 |  |  |  |  |
| 32. | **Smalec –** tłuszcz wieprzowy, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 250 |  |  |  |  |
| 33. | **Schab wp b/k** - odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłkówkości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięsokg 480 galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi barwa jasno do ciemnoróżowej. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 454  |  |  |  |  |
| 34. | **Schab pieczony** - Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g, wędzony, parzony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | Kg  | 39  |  |  |  |  |
| 35. | **Salceson włoski**- mięso wieprzowe (min. 51%), podroby wieprzowe (min.31%),Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 22 |  |  |  |  |
| 36. | **Szynka wp gotowana** - minimum 70% mięsa, wędzona, parzona, opowierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznymdla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowanyprzez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 160 |  |  |  |  |
| 37. | **Szynka b/k** - odcięta z tylnej części półtuszy bez nogi. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 320 |  |  |  |  |
| 38. | **Szynka golonkowa–**min**.** 75%mięsa wieprzowego z golonką, grubo rozdrobniona parzona w osłonce niejadalnej, przyprawy**.** Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 10  |  |  |  |  |
| 39. | **Szynka tostowa -** mięso wieprzowe min. 75%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 64  |  |  |  |  |
| 40. | **Szynka wędzona tradycyjna** - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowanyprzez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 120 |  |  |  |  |
| 43. | **Wołowina drobna II -** mięso wołowe chude i ścięgniste. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 363  |  |  |  |  |
| 44. | **Wędzonka domowa -** wyrób z formowanych peklowanych mięśni łopatki wieprzowej - wędzonych, parzonych. Obsypany naturalnymi aromatycznymi przyprawami. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 120  |  |  |  |  |
| 45. | **Wątrobawp. -** lub cielęca, o ciemnoczerwonym kolorze, smaku lekko gorzkim, z niską zawartością tłuszczu i cienką błoną. | kg | 142 |  |  |  |  |
| 46. | **Żeberka paski –** mięso wieprzowe z kością**,** z niewielkim przerostem tłuszczowym i są jasnoróżowego koloru z widocznymi białymi błonami, niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 43  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł** **(suma wierszy w tabeli )**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.Ddo SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 4:MIĘSODROBIOWE, WĘDLINY**

15112000-6 – drób

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Filet z piersi kurczaka**– podwójny, pozbawiony skóry, kości, chrząstki,nie dopuszcza się wylewów krwawych. Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lubkrwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | Kg | 456 |  |  |  |  |
| 2. | **Filet z indyka -** surowy, schłodzony. Element tuszki indyczejobejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkierozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 85  |  |  |  |  |
| 3. | **Jaja świeże kl. L (waga 63-73g) -** skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, swoistym zapachu, pakowane w wytłaczanki po 30szt | szt. | 11 300  |  |  |  |  |
| 4.  | **Kiełbasa drobiowa cienka -** kiełbasa drobiowa, zawierająca 93% mięsa z kurczaka. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 60 |  |  |  |  |
| 5. | **Kurczak świeży (tusza)** - wypatroszony, w całości, waga min. 1,8kg,produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt, bez narządów wewnętrznych oraz głowy i łap. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 250 |  |  |  |  |
| 6.  | **Parówki drobiowe –**mięso drobiowe (kurczaka 42%, indyka 5%). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 60 |  |  |  |  |
| 7. | **Pasztet drobiowy ( konserwa) –**waga 0,195 g **,** z mieszanych surowców drobiowych min. 34%, przyprawy, termin przydatności do spożycia min. 2 m-ce, puszki nieuszkodzone, niezanieczyszczone, z czytelną etykietą. | szt. | 190 |  |  |  |  |
| 8. | **Pieczeń drobiowa–** mięso z kurczaka ( 64%), mięso z indyka (24%), przyprawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 6. | **Polędwica drobiowa –** mięso drobiowe ( z piersi kurczaka73%) delikatnym smaku, soczysta, krucha, o niskiej zawartości tłuszczu. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 38  |  |  |  |  |
| 7. | **Porcje rosołowe kurczaka ze skrzydłami -** element z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie mrożony,powierzchnia powinna czysta, wolna od jakichkolwiek widocznychsubstancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.  | kg | 220  |  |  |  |  |
| 8. | **Skrzydła z indyka -** zyskiwana z tuszki indyka, miękkie i soczyste mięso , zestrukturami chrzęstnymi i kościami , niski poziom tłuszczu, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | Kg | 15  |  |  |  |  |
| 9. | **Szynka drobiowa -** produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 –40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 21 |  |  |  |  |
| 10. | **Udo z kurczaka–** ćwiartka, czyli udko i podudzie ze skórą, o barwie bardziej czerwonej niż filet, naturalna, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 356  |  |  |  |  |
| 11. | **Udziec z kurczaka –** górna część udka ze skórą, o barwie bardziej czerwonej niż filet, naturalna, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 356 |  |  |  |  |
| 12. | **Szynka z indyka –** wędzona pierś indyka 100%, przyprawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 30 |  |  |  |  |
| 13.  | **Pierś wędzona z kurczaka**- filet z piersi kurczaka ze skórą 86%, suszony, wędzony, parzony, delikatne i kruche mięso z piersi kurczaka, o łagodnym smaku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 6 |  |  |  |  |
| 14. | **Żołądki drobiowe –** mięso soczyste, o ciemnoczerwonej barwie, ze średnią zawartością tłuszczu, oczyszczone, bez resztek treści żołądkowej, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. | kg | 28  |  |  |  |  |
| 15. | **Indyk faszerowany -** nadzienie z podrobów, połączenie czystego, delikatnego mięsa indyka z umieszczonym wewnątrz mielonym farszem z dodatkiem konkretniejszego w smaku mięsa wieprzowego i przypraw naturalnych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 28  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.Edo SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 5:WARZYWA, OWOCE, PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE, KISZONKI**

03100000-2– produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03221000-6–warzywa

03222000-3–owoceiorzechy

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Banany** - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości  | kg | 560 |  |  |  |  |
| 2. | **Botwinka (pęczek) -** świeża, nie zwiędnięta, z buraczkami, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych | pęczek | 50 |  |  |  |  |
| 3. | **Brokuł** - , zielony, świeży, czysty, suchy, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 4. | **Brukselka**– zielona, świeża, zdrowa, sucha, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń  | kg | 30 |  |  |  |  |
| 5. | **Brzoskwinia** - świeża, bez uszkodzeń, dojrzała | kg | 100 |  |  |  |  |
| 6. | **Burak** - świeży, zdrowy, czysty, bez plam, uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 255 |  |  |  |  |
| 7. | **Cebula**- zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych | kg | 525 |  |  |  |  |
| 8. | **Cytryna**– żółta, zdrowa, dojrzała, bez uszkodzeń i oznak gnicia, średniej wielkości, | kg | 160 |  |  |  |  |
| 9. | **Czosnek** - główka cała, bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak gnicia | szt. | 110 |  |  |  |  |
| 10. | **Gruszki** - deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia | kg | 500 |  |  |  |  |
| 11. | **Jabłka** - słodkie deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia | kg | 1 215 |  |  |  |  |
| 12.  | **Kalafior** - świeży, czysty, bez liści, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych | szt. | 40 |  |  |  |  |
| 13. | **Kapusta młoda** - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników | kg | 230 |  |  |  |  |
| 14. | **Kapusta czerwona** - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 77 |  |  |  |  |
| 15. | **Kapusta kwaszona** - z marchewką, max 10g, bez oznak gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu skład : kapusta kwaszona (75%), naturalny sok (23%), marchew (2%), sól, przeciwutleniacz(kwas askorbinowy | kg | 550 |  |  |  |  |
| 16. | **Kapusta biała** - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17. | **Kapusta pekińska** - prawidłowo wykształcona, bez uszkodzeń, oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych | kg | 160 |  |  |  |  |
| 18. | **Koper**- świeży, nie zwiędnięty, sprężysty, o barwie zielonej | pęczek | 240 |  |  |  |  |
| 19. | **Kiwi**- zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 56 |  |  |  |  |
| 20. | **Mandarynk**a - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 21. | **Marchew** - świeża, zdrowa, jędrna, bez natki, czysta bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 860 |  |  |  |  |
| 22. | **Natka pietruszki** - świeża, nie zwiędnięta, bez oznak gnicia | pęczek | 255 |  |  |  |  |
| 23. | **Nektarynka** - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 24. | **Ogórek zielony** - świeży, jędrny, czysty, bez uszkodzeń  | kg | 308 |  |  |  |  |
| 25. | **Ogórek kwaszony** - z przyprawami, zdrowe, twarde, bez oznak pleśni i gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu, skład: zalewa naturalna (woda, sól), ogórki (46,7%), przyprawy | kg | 153 |  |  |  |  |
| 26. | **Orzech włoski**- łuskany, w opak. nie mniej niż 100 g, świeży, naturalny, o przyjemnym i słodkawym smaku, krucha konsystencja, | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 27. | **Pietruszka korzeń** - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, | kg | 185 |  |  |  |  |
| 28. | **Por** - zdrowy, prawidłowo wykształcony, świeży, bez zażółceń,  | kg | 150 |  |  |  |  |
| 29 | **Pieczarki**– świeże, czyste, bez uszkodzeń i pleśni, bez obcego zapachu, wolne od szkodników,  | kg | 156 |  |  |  |  |
| 30. | **Pomidor** - świeży, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń, o barwie czerwonej, dojrzały,  | kg | 367 |  |  |  |  |
| 31. | **Pomidor koktajlowy –** mix, świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń | kg | 6 |  |  |  |  |
| 32. | **Papryka czerwona** - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia oraz zanieczyszczeń  | kg | 288 |  |  |  |  |
| 33. | **Pomarańcza** - zdrowe, dojrzałe, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 34. | **Rzodkiewka** - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia oraz zanieczyszczeń | pęczek | 850 |  |  |  |  |
| 35. | **Rukola -** świeża bez oznak gnicia, op. 100g | Szt. | 50 |  |  |  |  |
| 36. | **Seler korzeń** - zdrowy, czysty bez uszkodzeń i oznak gnicia, | kg | 380 |  |  |  |  |
| 37. | **Szczypior** - świeży, nie zwiędnięty, bez oznak gnicia i zażółceń, | pęczek | 915 |  |  |  |  |
| 38. | **Sałata** – w główkach, świeża, bez oznak więdnięcia i szkodników | szt. | 1 045 |  |  |  |  |
| 39. | **Sałata lodowa** - świeża, nie zwiędnięta, bez uszkodzeń, oznak gnicia i zanieczyszczeń  | szt.  | 500 |  |  |  |  |
| 40. | **Śliwka renkloda -** zdrowa, świeża, o barwie wskazującej na dojrzałość, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 56 |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ...............................................

Załącznik nr 2.F do SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 6:WARZYWAI OWOCE**

03212100-1 – ziemniaki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Ziemniaki**- jadalne, średniej wielkości (jednoodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kiełków | kg | 5 000 |  |  |  |  |
|  **Łączna cena oferty brutto w zł** **(suma wierszy w tabeli)**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.Gdo SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 7: MROŻONKI**

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Brokuł (różyczki**) - op. 2000-2500g, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania | kg | 15 |  |  |  |  |
| 2. | **Brukselka** - op. 2000-2500g, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania | kg | 15 |  |  |  |  |
| 3. | **Fasolka szparagowa żółta cięta** – klasa I, op. 2000-2500g, strąki z obciętymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania | kg |  15 |  |  |  |  |
| 4. | **Fasolka szparagowa zielona cięta** – klasa I, op. 2000-2500g, strąki z obciętymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania | kg | 15 |  |  |  |  |
| 5. | **Groszek zielony**- klasa I, op. 2000-2500g, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania | kg | 15 |  |  |  |  |
| 6. | **Kalafior (różyczki)** - op. 2000-2500g, bez oznak rozmrażania | kg | 30 |  |  |  |  |
| 7. | **Mieszanka chińska** - op. 2000-2500g, warzywa mieszane, sypkie, bez oznak rozmrażania, | kg | 20 |  |  |  |  |
| 8. | **Marchew (kostka)** – op. 2000-2500g,sypka, bez oblodzenia i oznak rozmrażania | kg | 80 |  |  |  |  |
| 9. | **Marchew z groszkiem(kostka)-** p. 2000-2500g, (60% marchew blanszowana, 40% groszek blanszowany), bez oznak rozmrażania | kg | 20 |  |  |  |  |
| 10. | **Mieszanka owocowa** - op. 2000-2500g, owoce sypkie, bez oznak zanieczyszczeń i rozmrażania, pochodzenia roślinnego i mineralnego,  | kg | 210 |  |  |  |  |
| 11. | **Szpinak siekany** - op. 2000-2500g, bez oznak rozmrożenia | kg | 26 |  |  |  |  |
| 12. | **Truskawka** - op. 2000-2500g, sypka, bez oznak rozmrażania | kg | 40 |  |  |  |  |
| 13. | **Włoszczyzna 4 składnikowa –** paski, op. 2000- 2500g, warzywa sypkie, bez oznak rozmrażania | kg | 20 |  |  |  |  |
| 14. | **Wiśnia** - op. 2000-2500g, sypka, bez oznak rozmrażania | kg | 10 |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.Hdo SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 8:RYBY**

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. (4x5) | 8.(4x6) |
| 1. | **Filet mrożony z miruny -** SHP-5% bez ości (ryba nie glazurowana, przekładana folią, rozmiar 4-6)bez oznak rozmrażania | kg | 280 |  |  |  |  |
| 2. | **Makrela wędzona** - świeżo wędzona, soczysta, bez obcych zapachów | kg | 500 |  |  |  |  |
| 3. | **Paprykarz szczeciński(puszka)** –nie mniej niż 170 g netto**,** zmielone mięso rybie (nie mniej niż 40% paprykarza) z ryżem, cebulą, koncentratem pomidorowym, w oleju roślinnym, z dodatkiem różnych przypraw i soli | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 4. | **Szprot w oleju wędzony (puszka)** – nie mniej niż 170 g netto,60% szproty bez głów, 40% olej aromatyzowany: olej rzepakowy, aromat dymu wędzarniczego | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 5. | **Szprot w pomidorach (puszka ) -** nie mniej niż 170 g netto, 60% szproty bez głów, 40% sos pomidorowy, olej rzepakowy, przyprawy | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 6. | **Śledź w pomidorach (puszka) -** nie mniej niż 170 g netto, 60% śledzi bez głów, 40% sos pomidorowy, olej rzepakowy, przyprawy | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 7. | **Śledź płaty w salinacie -** op. 1-5kg, filet biały, mięsisty, płaty o szerokości 3-4 cm, zapach swoisty, pakowany w wiaderka plastikowe | kg | 60 |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty .........................................................

Załącznik nr 2.Ido SIWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 9:RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

15800000-6 – różne produkty spożywcze

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Waga | Ilość  | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8.(5x6) | 9. (5x7) |
| 1. | **Ananas**– op. 565(+/-10%)g, puszka, masa po odsączeniu 340g | szt. | 400 g | 10 |  |  |  |  |
| 2. | **Baton czekoladowy** ( różne rodzaje) - 60% czekolady (mleczna, gorzka), bakalie, orzechy,  | szt. | 50 g | 110 |  |  |  |  |
| 3. | **Baton musli z owocami -** różne smaki op. 30(+/-10%)g | Szt. | 30 g | 110 |  |  |  |  |
| 4. | **Bazylia**– otarta – op. min. 10(+/-10%)g | szt. | 10 g | 35 |  |  |  |  |
| 5. | **Brzoskwinie połówki w syropie** - op. 820 - 900g, puszka, masa po odsączeniu 470g | Szt. | 900 g | 10 |  |  |  |  |
| 6. | **Bułka tarta bezglutenowa –** op. 300 – 500 g, z dodatkiem skrobi pszennej bezglutenowej, bez szkodników,  | kg | 500 g | 3 |  |  |  |  |
| 7. | **Budyń ( różne smaki) –** w proszku**,** op. 60 g,  | szt. | 60 g | 600 |  |  |  |  |
| 8 | **Cebula prażona –** op. 200 – 500 g**,** cebula 76%, bez szkodników, | Szt. | 500 g | 5 |  |  |  |  |
| 9. | **Cukier kryształ –** op. 1kg, torba papierowa | kg | 1  | 510 |  |  |  |  |
| 10. | **Ciastka (różne smaki) –** op. min. 160(+/-10%) g | kg | 1 | 10 |  |  |  |  |
| 11. | **Ciastka zbożowe( różne smaki)** – op. 300 (+/-10%)g | szt. | 200 g | 110 |  |  |  |  |
| 12. | **Ćwikła z chrzanem–**op. 300(+/-10%)g, słoik | szt. | 300 g | 6 |  |  |  |  |
| 13. | **Cukier puder –** drobno mielony cukier, op. 500 g, torebka foliowa | kg | 1 | 10 |  |  |  |  |
| 14. | **Chrzan tarty**– op. 190(+/-10%)g, słoik | szt. | 300 g | 116 |  |  |  |  |
| 15. | **Cukier wanilinowy–**op.32(+/-10%)g | szt. | 32 g | 30 |  |  |  |  |
| 16. | **Cukierki czekoladowe ( różne smaki) –** op.1 kg, zawartość czekolady min. 16,6% | kg | 1 | 10 |  |  |  |  |
| 17. | **Czekolada nadziewana ( różne smaki)** – op. 100g, czekolada mleczna (min. 50%),  | szt. | 100 g | 110 |  |  |  |  |
| 18. | **Czekolada o orzechami ( różne rodzaje orzechów) -** op. 100g, czekolada mleczna (min. 50% masy kakaowej), zawartość orzechów 23% | szt. | 100 g | 110 |  |  |  |  |
| 19. | **Czekolada –** op. 100g, mleczna (50% masy kakaowej) | szt. | 100 g | 110 |  |  |  |  |
| 20. | **Czekoladki (różne smaki i rodzaje) –** mleczne, nadziewane**,** op. 250 – 270g, | kg. | 250 g | 50 |  |  |  |  |
| 21. | **Cząber –** suszony,op.10g,  | szt. | 10 g | 20 |  |  |  |  |
| 22. | **Czarnuszka –** nasiona suszone,op.20g | kg | 500 g | 1 |  |  |  |  |
| 23. | **Cynamon mielony** – op. 15(+/-10%)g | szt. | 15g | 60 |  |  |  |  |
| 24. | **Dżem(różne smaki)** - słoik, niskosłodzone, przygotowane z min.40g owoców na każde 100g gotowego produktu, | szt. | 280 g | 800 |  |  |  |  |
| 25. | **Drożdże piekarnicze świeże** | kg | 1 | 4 |  |  |  |  |
| 26. | **Fasola**– nasiona dorodne, białe, lekko spłaszczone, z gładką skórką i o wyraźnie nerkowatym kształcie, op. 400g, torebka foliowa, bez szkodników | kg | 1 | 53 |  |  |  |  |
| 27. | **Fasola czerwona puszka**– op. 400g, puszka z otwieraczem, masa po odsączeniu 240g | szt. | 400 g | 30 |  |  |  |  |
| 28. | **Groszek konserwowy (puszka) -** op. 400g, puszka z otwieraczem, masa po odsączeniu – 220g | szt. | 400 g | 95 |  |  |  |  |
| 29. | **Groch (połówki) –** łuskany, żółty, bez szkodników**,** op. 500g | kg | 1 | 16 |  |  |  |  |
| 30. | **Grzyby suszone -** op. 20(+/-10%)g, bez szkodników | szt. | 20 g | 30 |  |  |  |  |
| 31. | **Herbata liściasta –** op. 100(+/-10%)g | szt. | 100 g | 150 |  |  |  |  |
| 32. | **Herbata ekspresowa** – czarna, op. nie mniej niż 160g,  | szt. | 160 g | 10 |  |  |  |  |
| 33. | **Jabłko prażone –** op**.** 900-1000g | kg | 1000 | 100 |  |  |  |  |
| 34. | **Kasza bulgur -** z pełnego ziarna pszenicy durum (pszenicy twardej, makaronowej) op. 0,5-1kg, bez szkodników, | kg | 1 | 30 |  |  |  |  |
| 35. | **Kasza gryczana**– op. 1-5kg, bez szkodników | kg | 5 | 50 |  |  |  |  |
| 36. | **Kasza jęczmienna –** op. 0,5-1kg, bez szkodników | kg | 1  | 160 |  |  |  |  |
| 37. | **Kasza jaglana -** op. 0,5-1kg, bez szkodników | kg | 1 | 30 |  |  |  |  |
| 38. | **Kasza kuskus pełnoziarnista -** op. 0,5-1kg, z pszenicy durum 100%, bez szkodników | kg | 1 | 30 |  |  |  |  |
| 39. | **Kasza manna –** op. 1 kg, bez szkodników | kg | 1  | 56 |  |  |  |  |
| 40.. | **Kasza jęczmienna pęczak** – op. 0,5-1kg, bez szkodników, | kg | 1 | 70 |  |  |  |  |
| 41. | **Kwasek cytrynowy** -op. 20(+/-10%)g, w proszku | szt. | 20 g | 125 |  |  |  |  |
| 42. | **Ketchup(różne rodzaje) -** op. 480-570g, skład: pomidory min. 148g na 100g, brak konserwantów, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej, skrobikukurydzianej, skrobi ziemniaczanej, mąki kukurydzianej, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktowego, regulatorów kwasowości keczupu | szt. | 570 g | 95 |  |  |  |  |
| 43. | **Koncentrat pomidorowy -** 30 % – op. min. 900g, słoik, | szt. | 900 g | 95 |  |  |  |  |
| 44. | **Kawa zbożowa rozpuszczalna**– różne smaki,op.150g, zawartość zboża min. 70% | szt. | 150 g | 60 |  |  |  |  |
| 45. | **Kawa zbożowa–** różne, smaki**,** op.250g, o zawartości zboża min. 68% | szt. | 250 | 15 |  |  |  |  |
| 46. | **Kisiel ( różne smaki) –** w proszku, op. 40g,  | szt. | 40 g | 850 |  |  |  |  |
| 47. | **Kukurydza konserwowa (puszka)** - op. 340-400g, skład: bez cukru, puszka z otwieraczem, masa po odsączeniu - 220g  | szt. | 400 g | 90 |  |  |  |  |
| 48. | **Kurkuma –** mielona, op. 100g | szt. | 100 g | 10 |  |  |  |  |
| 49. | **Kakao naturalne–** op. 80-100g, ciemne o zawartości 10 -12% tłuszczu kakaowego | szt. | 100 g | 40 |  |  |  |  |
| 50. | **Liść laurowy–** op. 6-7(+/-10%)g,  | szt. | 7 g | 100 |  |  |  |  |
| 51. | **Lubczyk –** suszony, op. 10g (+/-10%) | szt. | 10 g | 20  |  |  |  |  |
| 52. | **Masło klarowane -** 99,8% Ghee**,** złocista barwa, lekko orzechowy aromat, op. 1 kg | kg | 1 | 3 |  |  |  |  |
| 53. | **Mąka bezglutenowa –** bez glutenu, bez szkodników  | kg | 1 | 5 |  |  |  |  |
| 54. | **Mąka pszenna -** poznańska typ 450 – op.1kg, bez szkodników | kg | 1  | 315 |  |  |  |  |
| 55. | **Mąka ziemniaczana -** op. 500g | kg | 500g | 133 |  |  |  |  |
| 56. | **Makaron (różne rodzaje)** – mąka makaronowa pszenna, op. 500g (+/-10%), skład: mąka z pszenicy twardej (durum) | kg | 500g | 300 |  |  |  |  |
| 57. | **Makaron**– nitki cięte, z wysokiej jakości pszenicy, 4 jajeczny, op. 250g,  | szt. | 250 g | 200 |  |  |  |  |
| 58 | **Makaron bezglutenowy –** bez glutenu,  | Szt. | 500 g | 5 |  |  |  |  |
| 59. | **Makaron pełnoziarnisty (różne rodzaje**) – op. 400g (+/-10%), bez barwników i konserwantów, | szt. | 400 g | 150 |  |  |  |  |
| 60. | **Makaron zacierka -** mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana (9,2%), op. 250g,  | szt. | 250 g | 200 |  |  |  |  |
| 61. | **Marmolada twarda –** wieloowocowa**,** op.1 kg (+/-10-15%), | kg | 1 | 10 |  |  |  |  |
| 62. | **Majonez**– op. 900g (+/-10%), skład: brak E385 (EDTA), sztucznych aromatów, skrobi modyfikowanej, substancji zagęszczających, kwasu fosforowego (E338), jaj w proszku, substancji konserwujących, substancji stabilizujących, słoik | kg | 900g | 145 |  |  |  |  |
| 63. | **Majeranek** – otarty, op. 20(+/-10%)g | szt. | 10 g | 80 |  |  |  |  |
| 64. | **Musztarda ( różne rodzaje) –** op. 185-210g | szt. | 210 g | 180 |  |  |  |  |
| 65. | **Miód naturalny –** pszczeli, op. 900-1000g, sloik | kg | 1000g | 56 |  |  |  |  |
| 67. | **Musli bez dodatku cukru (różne rodzaje) -** op. 300g (+/-10%) | szt.  | 300g | 40 |  |  |  |  |
| 66. | **Napój owocowy**– różne smaki, op. 250ml,  | szt. | 250 ml | 110 |  |  |  |  |
| 67. | **Ocet winny –** biały, naturalny, z winogron**,** kwas octowy(6%), |  | 250 ml | 5 |  |  |  |  |
| 68. | **Ogórek konserwowy –** op. 900g (słoik), masa netto po odsączeniu: 460 g | szt. | 900 g | 145 |  |  |  |  |
| 69. | **Olej rzepakowy uniwersalny -** op.1l, butelka, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% | litr | 1  | 265 |  |  |  |  |
| 70. | **Olej z pestek winogron -** jasnożółta barwa, przezroczysty, bez osadów, op.1l,  | litr | 1 | 60 |  |  |  |  |
| 71. | **Oregano –** suszone,op.10 (+/-10%) | szt. | 10 g | 55 |  |  |  |  |
| 72. | **Przyprawa do zup w płynie –** z wyciągiem z lubczyka**,** op. 200g , butelka szklana,  | szt. | 200 g | 30 |  |  |  |  |
| 73. | **Papryka konserwowa/marynowana –** op. 900g,papryka nie mniej niż 44%,  | szt. | 900 g | 10 |  |  |  |  |
| 74. | **Pieprz cytrynowy –** op. 20g(+/-10%), | szt. | 20 g | 30 |  |  |  |  |
| 75. | **Pieprz naturalny mielony–** op. 20g (+/-10%) | szt. | 20 g | 600 |  |  |  |  |
| 76. | **Pieprz ziołowy -** op. 20g (+/-10%),  | szt. | 20 g | 600 |  |  |  |  |
| 77. | **Papryka mielona ostra** - op.20g (+/-10%) | szt. | 20 g | 55 |  |  |  |  |
| 78. | **Papryka mielona słodka** - op.20g (+/-10%) | szt. | 20 g | 80 |  |  |  |  |
| 79. | **Płatki jęczmienne błysk. –** op. 400g(+/-10%)bez szkodników | szt. | 400 g | 40 |  |  |  |  |
| 80. | **Płatki owsiane błysk.** - op. 400g (+/-10%), bez szkodników | szt. | 400 g | 40 |  |  |  |  |
| 81. | **Płatki kukurydziane** - op. 500g (+/-10%), bez szkodników | szt. | 500 g | 40 |  |  |  |  |
| 82. | **Proszek do pieczenia –** op. 32g | Szt.  | 32 g | 10 |  |  |  |  |
| 83. | **Przyprawa gulaszowa –** mieszanka: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny oraz tymianek, op. 20g (+/-10%) | szt. | 20 g | 15 |  |  |  |  |
| 84. | **Przyprawa do drobiu -** op.100g (+/-10%), naturalna, bez dodatku soli i bez glutaminianu sodu | szt. | 20 g | 15 |  |  |  |  |
| 85. | **Przyprawa kebab – gyros**  | szt.  | 15 g | 40 |  |  |  |  |
| 86. | **Przyprawa meksykańska** | szt. | 15 g | 20 |  |  |  |  |
| 87. | **Przyprawa do mięsa mielonego**  | szt. | 20 g | 30 |  |  |  |  |
| 88. | **Przyprawa do bigosu**  | szt. | 20 g | 20 |  |  |  |  |
| 89. | **Przyprawa do mięsa wieprzowego** | szt.  | 20 g | 30 |  |  |  |  |
| 90. | **Rodzynki –** op.200g (+/-10%) | szt.  | 200g | 20 |  |  |  |  |
| 91. | **Ryż –** biały długoziarnisty – op.1kg, kl. I, bez szkodników | kg | 1  | 175 |  |  |  |  |
| 92.. | **Sos słodko- kwaśny –** op. 500 – 550g,(51 g pomidorów na 100 g produktu), gęsty, pomidorowy sos z paprykową nutą, przełamany soczystą słodyczą ananasa. | szt. | 550 g | 20 |  |  |  |  |
| 93. | **Syrop owocowy (różne rodzaje)** – op. 420 – 430 ml, naturalny, wysoka jakość, brak konserwantów i pasteryzacji, ( 65% ekstraktu owocowego) | szt. | 430 ml | 46 |  |  |  |  |
| 94. | **Szczaw konserwowy –** siekany, op. 300g,słoik | szt. | 300 g | 30 |  |  |  |  |
| 95. | **Sól –** niskosodowa (sodowo-potasowa) – op. 1kg | kg | 1  | 65 |  |  |  |  |
| 96. | **Sałatka szwedzka –** plastry ogórka w octowej zalewie z dodatkiem aromatycznych przypraw, op. 900 ml , słoik | szt. | 900 g | 15 |  |  |  |  |
| 97. | **Soczewica -** sucha, op. 1kg, bez szkodników | kg | 1 | 6 |  |  |  |  |
| 98. | **Sos tysiąca wysp –** bez glutenu, olej słonecznikowy (30%),przecier pomidorowy (22%), przyprawy,  | litr | 1 | 20 |  |  |  |  |
| 99. | **Susz wieloowocowy –** mix owoców suszonych, bez szkodników, op. 1 kg -5 kg | kg | 1  | 10 |  |  |  |  |
| 100. | **Tymianek -** op. 10g (+/-10%) | szt. | 10 g | 20 |  |  |  |  |
| 101. | **Przyprawa warzywna**- mieszanka przypraw i warzyw,(min. 15% mielonych warzyw), sól, cukier | kg | 1 | 15 |  |  |  |  |
| 102. | **Wafel czekoladowy( różne smaki)** - pokryty czekoladą wafel składający się z czterech warstw wafla połączonych czekoladowym wypełnieniem– min. 37% czekolady, op. 100 – 110g | szt. | 110 | 110 |  |  |  |  |
| 103. | **Woda mineralna niegazowana -** op.500 – 1500ml,  | szt. | 500 ml | 65 |  |  |  |  |
| 104. | **Woda mineralna gazowana –** op. 500 – 1500ml, | szt. | 500 ml | 65 |  |  |  |  |
| 105. | **Ziele angielskie -** op. 15g (+/-10%) | szt. | 15 g | 145 |  |  |  |  |
| 106. | **Zioła do sałatek –**naturalna mieszanka ziół, przypraw i suszonych warzyw, op. 15g (+/-10%) | szt. | 15 g | 40 |  |  |  |  |
| 107. | **Zioła prowansalskie -** op. 10g (+/-10%) | szt. | 10 g | 60 |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto w zł****(suma wierszy w tabeli)** |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ...........................................................