

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 1		Kod CPV – 15.81.00.00-9					
Pieczyno							
1.	Chleb psz.-żytni /krojony/	Kg	3400				
2.	Chleb razowy	Kg	1880				
3.	Kaszaki	Kg	77				
4.	Rolada	Kg	22				
5.	Drożdżówki	Kg	72				
6.	Rogale maślane	Kg	72				
7.	Placek królewski	Kg	22				
8.	Pączki	Kg	12				
9.	Piernik	Kg	11				
10.	Ciasto W-Z	Kg	22				
11.	Bina	Kg	2750				
12.	Babka drożdżowa	Kg	27				
13.	Chałka	Kg	115				
14.	Babeczki z bitą śmietaną (50g-100g)	Kg	24				
				Wartość ogółem części 1			

Słownie:

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawca

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 2		Kod CPV- 03.20.00.00-3					
Warzywa, owoce, jaja		Kod CPV - 03.14.25.00-3					
1.	Pietruszka	Kg	270				
2.	Marchew (płukana)	Kg	920				
3.	Cebula	Kg	550				
4.	Pieczarki świeże	Kg	65				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	550				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	46				
7.	Kapusta biała	Kg	360				
8.	Cebula czerwona	Kg	18				
9.	Kapusta pekińska główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;	Szt	217				
10.	Pomidory całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zabliznień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo	Kg	550				
11.	Ogórek szklarniowy jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	142				
12.	Sałata lodowa	Szt	153				
13.	Grejpfrut jędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgniłe, mięszk owoców soczysty, dojrzałe	Kg	36				

14.	Seler	Kg	270				
15.	Fasolka szparagowa	Kg	40				
16.	Szczypiorek (pęcz)	Szt	150				
17.	Kapusta kiszona	Kg	250				
18.	Por	Kg	60				
19.	Ogórki kiszone	Kg	200				
20.	Kalafior główki	Szt	60				
21.	Jabłka Jabłka deserowe- nie mniej niż 150g	Kg	2880				
22.	Cytryna	Kg	160				
23.	Banany jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	344				
24.	Brokuły główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jędrne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	200				
25.	Czosnek Polski	Kg	10				
26.	Klementynki jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię,miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	180				
27.	Papryka	Kg	82				
28.	Natka pietruszki (pęcz)	Szt	150				
29.	Pomarańcze jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię,miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	96				
30.	Salata zielona	Szt	80				
31.	Ziemniaki (wczesne) do 15 kg w worku	Kg	1386				
32.	Ziemniaki do 15 kg w worku	Kg	7400				
33.	Jajka Jaja świeże, kurze M - średnie, o masie od 53 g do poniżej 63 g	Szt	12000				
34.	Winogron	Kg	6				
35.	Kapusta młoda	Szt	65				
36.	Rzodkiewka (pęcz)	Szt	150				
37.	Rabarbar	Kg	167				
38.	Kapusta czerwona	Kg	24				

39.	Kiwi jędzne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnięte, mięsz owoców soczysty, dojrzałe	Kg	36				
40.	Ogórki gruntowe	Kg	24				
41.	Wiśnia	Kg	20				
42.	Maliny	Kg	53				
43.	Koper (pęcz)	Szt	200				
44.	Truskawki	Kg	96				
				Wartość ogółem części 2			<div style="border: 2px solid black; width: 100px; height: 40px;"></div>

Słownie:

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VA T [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 3							
Wędliny							
Kod CPV-15.13.11.30-5							
1.	Baleron gotowany wieprzowy Wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka bez kości) z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Dopuszczalne obwiązanie sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony. Zawartość składników w wyrobie gotowym: karkówka bez kości nie mniej, niż 80 %, sól nie więcej, niż 3 %. niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, jasnoróżowy w przekroju.	Kg	36				
2.	Szynka extra wieprzowa (gotowana) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: szynka wieprzowa nie mniej, niż 80 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	90				
3.	Kiełbasa drobiowa. Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %	Kg	82,6				
4.	Kiełbasa kanapkowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	78				
5.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem białka sojowego, peklosoli, przypraw naturalnych, aromat konserwy, stabil M, stabil fresh, poddana procesowi wędzenia i parzenia. . Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z szynki wieprzowej nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	95				
6.	Parówki drobiowe	Kg	75				

	Wyprodukowane winne być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne, przyprawa do parówkowej i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,białko 12 ÷ 15 %,skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.						
7.	Filet z indyka wędzony Wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, sól nie więcej niż 2%	Kg	50				
8.	Galaretka wieprzowa galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa wieprzowego, produkt składa się z mięsa wieprzowego min.70%	Kg	56				
9.	Paszet wieprzowy pieczony Wyprodukowany winien być z mięsa i wątroby z drobiu, podgardla wieprzowego z dodatkiem białka sojowego i przypraw (w tym seler). Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z drobiu nie mniej, niż 60 %,wątroba z drobiu nie mniej, niż 6 %,skórki z kurcząt, skórki wieprzowe nie więcej, niż 9 %,podgardle wieprzowe nie więcej, niż - 2 %,skrobia nie więcej, niż 15 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	19				
10.	Kiełbasa krakowska parzona Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,białko 12 ÷ 15 %,skrobia do 4 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	75				
11.	Kiełbasa toruńska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia.. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,tłuszcz nie więcej, niż 10 %,skrobia nie więcej, niż 6 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	280				
12.	Kiełbasa wiejska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna sojera i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	29				
13.	Poładwica drobiowa wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka, zawartości białka nie mniej niż 18,0 % ,produkt o zawartości mięsa niemniejszej niż 85%, tłuszcz nie więcej niż 5%, sól nie więcej niż 2%	Kg	76				
14.	Szynka drobiowa Wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana zawartości białka nie mniej niż 16,0 % produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, tłuszcz nie więcej niż 8%, sól nie więcej niż 2%	Kg	50				
15.	Salceson wieprzowy	Kg	20				

	Wartość Ogółem Części 3			
--	--	--	--	--

Słownie:

.....

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 4		Kod CPV-15.11.00.00-2					
Mięso							
1.	Łopatka bez kości	Kg	539				
2.	Karczek – karkówka b/k	Kg	252				
3.	Schab b/kości	Kg	94				
				Wartość Ogółem Części 4			

Słownie:

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 5		Kod CPV-15.13.10.00-5					
Konserwy mięsne							
1.	Konserwa-Gulasz angielski (280g-300g) metalowa puszka	kg	160				
2.	Pasztet drobiowy (125g-250g) z dodatkami-pieczarki,pomidory itp.	kg	100				
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 orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 6		Kod CPV- 15.50.00.00-3.					
Produkty mleczarskie							
1.	Twaróg półtłusty zawartość tłuszczu 15 +/- 2 % tłuszczu w suchej masie, do 82 % wody kwasowość 80 – 110 § SH	Kg	510				
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	2400				
4.	Ser edamski	Kg	54				
5.	Ser topiony 100g różne smaki kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody	Kg	70				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g) Zawartość tłuszczu od 1,5-2%	Kg	500				
7.	Jogurt owocowy (150g-200g) bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej kwasowość 3,9-4,6 pH zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %	Kg	148				
8.	Kefir (kubek 150g-250g) kwasowość 36-45 § SH zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %	L	516				
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton) kwasowość 6,0 – 7,8 § SH, zawartość tłuszczu 2 %	L	1680				
10.	Mleko w proszku pełne (pakowane po 400g-500g)	Kg	400				
11.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	170				

12.	Masło roślinne	Kg	180				
13.	Maślanka smakowa(300g-500g)	L	218				
14.	Serek homogenizowany	Kg	110				
15.	Ser Feta	Kg	7				
16.	Serek tostowy ((plasterki z dodatkami)	Kg	18				
				Wartość Ogółem Części 6			

Słownie:

.....

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 7 Różne produkty spożywcze Kod CPV- 15.80.00.00-6 Kod CPV- 15.40.00.00-2 Kod CPV- 15.30.00.00-1 Kod CPV- 15.84.00.00-8 Kod CPV-15.60.00.00-4							
1.	Herbata granulowana (torebki 80g- 100g)	Kg	80				
2.	Sól	Kg	300				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	200				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	210				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	70				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	40				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	397				
8.	Sok grejpfrutowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25 L-0,33L)	Kg	44				
9.	Groszek konserwowy	Kg	15				
10.	Kukurydza konserwowa (300g-1000g)	Kg	9,6				
11.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	0,4				
12.	Koncentrat pomidorowy 30%(słoik, 300g-1000g)	Kg	10				
13.	Cukier kryształ 1kg	Kg	900				
14.	Kisiel	Kg	20				
15.	Cynamon	Kg	0,4				
17.	Drożdże	Kg	9				
19.	Chrzan tarty	Kg	20,25				
20.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L)	L	80				

21.	Sos pieczeniowy ciemny (torebki 40g-65g)	Kg	2,5				
22.	Rosółki (kostki drobiowe 60g-180g)	Kg	106				
23.	Musztarda (300g-1000g)	Kg	15				
24.	Majonez (słoik, 300g-1000g)	Kg	63				
25.	Ocet 10%	L	50				
26.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	25				
27.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	42,9				
28.	Ketchup (400g-1000g)	Kg	10				
28.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	4				
29.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	0,4				
30.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	2				
31.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	5				
32.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	5				
33.	Koncentrat żurku (300g)	L	30				
34.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	3168				
35.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	1650				
36.	Wafle tortowe	Szt	90				
37.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	37,5				
38.	Sos sałatkowy (torebki 1g-5g)	Kg	0,9				
39.	Sos do spaghetti (torebki 30g-60g)	Kg	3,2				
40.	Biszkopty (paczki 140g-250g)	Kg	50				
41.	Suchary (paczki 280g-300g)	Kg	80				
42.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	23,8				
43.	Wafelek w czekoladzie (20g-60g)	Kg	23				
44.	Herbatniki (50g-100g) bez polewy	Kg	112				
45.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	25				
46.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	30,7				
47.	Czekolada bez cukru (80g-100g)	Kg	19,4				
48.	Pałatki kukurydziane	Kg	24				
49.	Dżem (różne smaki,słoik 250g-1000g)	Kg	145				

50.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	100				
51.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	100				
52.	Mąka pszenna 1kg	Kg	450				
53.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	20				
54.	Kasza manna 0,5kg-1kg	Kg	150				
55.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	140				
56.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	100				
57.	Ryż 1kg	Kg	350				
58.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	150				
59.	Makaron świderki 400g-1000g	Kg	350				
60.	Papryka konserwowa	Kg	25,2				
61.	Cukier puder	Kg	3,5				
62.	Bułka tarta 0,5kg-1kg	Kg	50				
63.	Makaron spaghetti	Kg	26				
64.	Napój niegazowany różne smaki (1,5-2,0 L)	L	60				
65.	Dżem bez cukru słoik (200g-250g)	Kg	45				
66.	Kakao 200g	Szt	10				

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

Słownie:

.....

UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
CZEŚĆ 8		Kod CPV-15.11.00.00-2, Kod CPV-15.30.00.00-1					
Mięso z drobiu, Ryby i mrożonki		Kod CPV-15.20.00.00-0					
1.	Filet z kurczaka połówki /mrożone/	Kg	208				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/	Kg	380				
3.	Wątróbki z kurczaka / mrożone/	Kg	60				
4.	Porcja rosółowa /mrożone/	Kg	90				
5.	Tuńczyk duże kawałki w oleju (konserwa z otwieraczem)	Kg	36				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	109				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	109				
8.	Filet z pangii SHP 5% glazury (mrożony)	Kg	165				
9.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	180				
10.	Brokuły mrożone (od 400g- 2,5kg)	Kg	70				
11.	Salatka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	30				
12.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	160				
13.	Truskawki (mrożone 450g-2500g)	Kg	45				
14.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	13,2				
15.	Pasta z makreli (70g-100g)	Kg	39				
16.	Lody kubek różne smaki (120-200ml)	L	64,9				
17.	Jagody mrożone (450g-2500g)	Kg	15				
				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