

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	1700				
2.	Chleb razowy	Kg	1040				
3.	Kaszaki	Kg	35				
4.	Drożdżówki	Kg	23				
5.	Piernik	Kg	11				
6.	Ciasto W-Z	Kg	22				
7.	Bina	Kg	1375				
8.	Bułka z kruszonką (60g-100g)	Kg	24				
9.	Chałka	Kg	58				
10.	Placek królewski	Kg	11				
11.	Rolada	Kg	11				
				Wartość ogółem części 1			

Słownie:

.....
UWAGI:

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

.....
pieczęć i podpis Wykonawca

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość 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	150				
2.	Marchew (płukana)	Kg	470				
3.	Cebula	Kg	220				
4.	Pieczarki świeże	Kg	48				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	300				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	28,50				
7.	Kapusta biała	Kg	200				
8.	Kapusta pekińska główki czyste, świeże, ściśle, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;	Szt	136				
9.	Pomidory 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	270				
10.	Ogórek szklarniowy jędrne, wyrosnięte, skórka ciemnozielona do bładozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień.	Kg	44				
11.	Sałata lodowa	Szt	100				
12.	Seler	Kg	155				

13.	Pomarańcze jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	155				
14.	Szczypiorek (pęcz)	Szt	30				
15.	Kapusta kiszona	Kg	120				
16.	Por	Kg	32				
17.	Ogórki kiszone	Kg	90				
18.	Klementynki jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	160				
19.	Jabłka Jabłka deserowe- nie mniej niż 150g	Kg	1600				
20.	Cytryna	Kg	70				
21.	Banany jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	187				
22.	Papryka jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię	Kg	56				
23.	Brokuły główki czyste, świeże, całe , zdrowe, jądne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	100				
24.	Czosnek Polski	Kg	4				
25.	Rzodkiewka (pęcz)	Szt	50				
26.	Grejpfrut jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	24				
27.	Natka pietruszki (pęcz)	Szt	50				
28.	Gruszki jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	40				
29.	Owoce suszone	Kg	10				
30.	Kiwi jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	18				
31.	Śliwka jądrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, niezgnię, miąższ owoców soczysty, dojrzałe	Kg	30				

32.	Kalafior główki czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne, ściśle, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, jednolite, bez obcych zapachów i smaków;	Szt	60				
33.	Ziemniaki do 15 kg w worku	Kg	4200				
34.	Jajka Jaja świeże, kurze M - średnie, o masie od 53 g do poniżej 63 g	Szt	6000				
				Wartość ogółem części 2			

Słownie:

.....

UWAGI:

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

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyjna	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VA T [%]	Wartość brutto [zł]
CZĘŚĆ 3		Kod CPV-15.13.11.30-5					
Wędliny							
1.	Szynka extra wieprzowa (gotowana) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: szynka wieprzowa nie mniej, niż 80 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	49				
2.	Kiełbasa drobiowa. Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %	Kg	28				
3.	Kiełbasa kanapkowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 % tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	45				
4.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem białka sojowego, peklosoli, przypraw naturalnych, aromat konserwy, stabil M, stabil fresh, poddana procesowi wędzenia i parzenia. . Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z szynki wieprzowej nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	36				

5.	Parówki drobiowe Wyprodukowane winne być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne, przyprawa do parówkowej i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	60				
6.	Kiszka gryczana Wyprodukowana winna być z kaszy gryczanej z dodatkiem wątroby wieprzowej, krwi, pieprzu czarnego mielonego, cebuli zasmażanej, pieprzu ziołowego, majeranku i poddana procesowi parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: zawartość kaszy gryczanej nie mniej, niż 40%, zawartość wątroby wieprzowej 15-20%, sól nie więcej niż 2,5%	Kg	16				
7.	Pasztet pieczony Wyprodukowany winien być z mięsa i wątroby z drobiu, podgardla wieprzowego z dodatkiem białka sojowego i przypraw (w tym seler). Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso z drobiu nie mniej, niż 60 %, wątroba z drobiu nie mniej, niż 6 %, skórki z kurcząt, skórki wieprzowe nie więcej, niż 9 %, podgardle wieprzowe nie więcej, niż - 2 %, skrobia nie więcej, niż 15 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	30				
8.	Kiełbasa krakowska parzona Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	35				
9.	Kiełbasa toruńska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, skrobia nie więcej, niż 6 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	110				
10.	Kiełbasa wiejska Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna sovierra i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %, sól nie więcej, niż 3 %.	Kg	11				
11.	Poładwica drobiowa sopočka z majerankiem wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka, zawartości białka nie mniej niż 18,0 % , produkt o zawartości mięsa niemniejszej niż 65%, tłuszcz nie więcej niż 5%, sól nie więcej niż 2%	Kg	18				
12.	Salceson wieprzowy Wyprodukowany winien być z mięsa z indyka, żelatyny wieprzowej, przypraw, skrobi ziemniaczanej i substancji zagęszczającej (E407, E425). Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso indycze nie mniej niż 50%, skórki drobiowe nie więcej niż 15%, tłuszcz nie więcej niż 25%, skrobia nie mniej niż 6%, sól nie więcej niż 3%	Kg	17				
13.	Galaretka wieprzowa galaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa wieprzowego, produkt składa się z mięsa wieprzowego min.70%	Kg	38				

14.	Szynka drobiowa Wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana zawartości białka nie mniej niż 16,0 % produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%, tłuszcz nie więcej niż 8%, sól nie więcej niż 2%	Kg	18				
15.	Filet z indyka wędzony Wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%, sól nie więcej niż 2%	Kg	18				
16	Baleron wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka b/k) z dodatkiem: pektosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddania procesowi wędzenia i parzenia. Obwiązany sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony. Zawartość składników w wyrobie gotowym: karkówka bez kości nie mniej, niż 80%, sól nie więcej niż 3%. Zawartość wody nie więcej niż 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 30%, zawartość białka nie mniej niż 12%, zawartość soli nie więcej niż 4,5%. Barwa ciemnobrązowa, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety	Kg	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.

.....

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	260				
2.	Karczek – karkówka b/k	Kg	112				
3.	Schab b/kości	Kg	45				
				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	90				
2.	Pasztet drobiowy (125g-250g) z dodatkami-pieczarki,pomidory itp.	kg	70				
3.	Konserwa -Pasztet drobiowy (280g –300g) metalowa puszka	kg	50				
				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.

.....

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	320				
2.	Śmietana 18% kubek 350g - 400g	L	158				
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	1250				
4.	Ser edamski	Kg	26				
5.	Ser topiony 100g różne smaki kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody	Kg	35				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g) Zawartość tłuszczu od 1,5-2%	Kg	230				
7.	Jogurt naturalny (120g-180g) bez cukru i syropu glukozowo-frutozowego ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej kwasowość 3,9-4,6 pH zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %	Kg	60				
8.	Kefir (kubek 150g-250g) kwasowość 36-45 § SH	L	224				

	zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %						
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton) kwasowość 6,0 – 7,8 § SH, zawartość tłuszczu 2 %	L	700				
10.	Mleko w proszku pełne(pakowane po 400g-500g)	Kg	300				
11.	Serek homogenizowany	Kg	52,50				
12.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	90				
13.	Masło roślinne	Kg	90				
				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	30				
2.	Sól	Kg	160				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	120				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	100				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	50				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	25				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	115				
8.	Sok grejpfrutowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25 L-0,33L)	Kg	12,50				
9.	Chrzan tarty (słoik 150g-300g)	Kg	12				
10.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	0,60				
11.	Koncentrat pomidorowy 30%(słoik, 300g-1000g)	Kg	70				
12.	Cukier kryształ 1kg	Kg	750				

13.	Ziele angielskie (torebki 5g-15g)	Kg	0,30				
14.	Liść laurowy (torebki 5g-20g)	Kg	0,60				
15.	Czosnek granulowany(torebki 10g-30g)	Kg	1,00				
17.	Majeranek (torebki 5g-10g)	Kg	0,40				
19.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L)	L	50				
20.	Sos pieczeniowy ciemny (torebki 40g-65g)	Kg	2,70				
21.	Rosółki (kostki drobiowe 60g-180g)	Kg	70				
22.	Musztarda (300g-1000g)	Kg	20				
23.	Majonez (słoik, 300g-1000g)	Kg	60				
24.	Ocet 10%	L	15				
25.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	20				
26.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	8				
27.	Ketchup (400g-1000g)	Kg	35				
28.	Papryka konserwowa (0,88-1 kg)	Kg	8				
29.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	2				
30.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	0,60				
31.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	2				
32.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	3				
33.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	5				
34.	Kukurydza konserwowa (200g-400g)	L	8				
36.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	1125				
37.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	825				
38.	Wafle tortowe	Szt	10				
39.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	7				
40.	Oregano (torebki 5g-10g)	Kg	0,14				
41.	Sos sałatkowy (torebki 1g-10g)	Kg	0,45				
42.	Sos do spaghetti (torebki 30g-60g)	Kg	3,01				
43.	Sok pomarańczowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25L-0,33L)	L	12,50				
44.	Biszkopty (paczki 140g-275g)	Kg	37				

45.	Suchary (paczki 280g-300g)	Kg	45				
46.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	10				
47.	Czekolada nadziewana (80g-100g)	Kg	11,20				
48.	Ciastka delicje (85g-100g)	Kg	18				
49.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	10				
50.	Cukierki czekoladowe	Kg	17				
51.	Koncentrat żurku	L	15				
52.	Czekolada bez cukru (80g-100g)	Kg	8				
53.	Cynamon (torebki 5g-10g)	Kg	0,20				
54.	Pałatki kukurydziane	Kg	12				
55.	Dżem (różne smaki, słoik 250g-1000g)	Kg	60				
56.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	30				
57.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	30				
58.	Mąka pszenna 1kg	Kg	350				
59.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	30				
60.	Kasza manna 0,5kg-1kg	Kg	80				
62.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	60				
63.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	54				
64.	Ryż 1kg	Kg	160				
65.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	72				
66.	Makaron świderki 400g-1000g	Kg	300				
67.	Bazylija (torebki 5g-10g)	Kg	0,14				
68.	Dżem bez cukru (słoik 200g-280g)	Kg	5				
69.	Bułka tarta 0,5kg-1kg	Kg	50				
70.	Płatki owsiane 400g-1000g	Kg	16				
71.	Makaron spaghetti	Kg	50				
72.	Zioła prowansalskie (torebki 5g-10g)	Kg	0,14				
73.	Chrupki kukurydziane (50g- 100g)	Kg	12,40				
74.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	6				
75.	Herbatniki (50g-100g) bez polewy	Kg	12				
76.	Wafelki w czekoladzie (20g-60g)	Kg	4				

77.	Groszek konserwowy (200g -400g)	Kg	20				
-----	---------------------------------	----	----	--	--	--	--

				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]
CZĘŚĆ 8		Kod CPV-15.11.00.00-2, Kod CPV-15.30.00.00-1					
Mięso z drobiu, Ryby i mrożonki		Kod CPV-15.20.00.00-0					
1.	Filet z kurczaka połówki /mrożone/	Kg	104				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/	Kg	230				
3.	Wątróbki z kurczaka / mrożone/	Kg	60				
4.	Porcja rosółowa /mrożone/	Kg	70				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	50				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	50				
8.	Filet z pangii SHP 5% glazury (mrożony)	Kg	75				
9.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	90				
10.	Brokuły mrożone (od 400g- 2,5kg)	Kg	40				
11.	Salatka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	50				
12.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	70				
13.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	30				
				Wartość Ogółem			

	Części 8			
--	-----------------	--	--	--

Słownie:
.....

UWAGI:

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

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy