**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Wartość netto[zł]** | **VAT [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 1 Kod CPV – 15.81.00.00-9 Pieczywo** |
| 1. | Chleb pszenno-żytni/krojony/ | KG. | 1700 |  |  |  |  |
| 2. | Chleb razowy /krojony/ | KG. | 1040 |  |  |  |  |
| 3. | Bina /krojona/ | KG. | 1350 |  |  |  |  |
| 4. | Drożdżówki | KG. | 21,6 |  |  |  |  |
| 5. | Kaszaki | KG. | 8 |  |  |  |  |
| 6. | Kapuśniaczki | KG. | 8 |  |  |  |  |
| 7. | Chałka | KG. | 26,4 |  |  |  |  |
| 8. | Ciasto tortowe/z owocami,galaretką, masą/ | KG. | 11 |  |  |  |  |
| 9. | Placek bez cukru (dla cukrzyków) | KG. | 1,8 |  |  |  |  |
| Pieczywo powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, pokrojone,kromki nieposklejane. | **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 Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Wartość netto[zł]** | **VAT [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 2****Warzywa, owoce, jaja**  | **Kod CPV- 03.20.00.00-3** **Kod CPV - 03.14.25.00-3** |
| 1. | Pietruszka | KG | 100 |  |  |  |  |
| 2. | Marchew | KG | 500 |  |  |  |  |
| 3. | Cebula czerwona | KG | 10 |  |  |  |  |
| 4. | Cebula | KG | 220 |  |  |  |  |
| 5. | Por | KG | 30 |  |  |  |  |
| 6. | Seler | KG | 200 |  |  |  |  |
| 7. | Pieczarki świeżeZdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, czyste | KG | 36 |  |  |  |  |
| 8. | Buraczki ćwikłowe | KG | 220 |  |  |  |  |
| 9. | Fasola Jaś tyczny | KG | 36 |  |  |  |  |
| 10. | Fasolka szparagowa | KG | 60 |  |  |  |  |
| 11. | Sałata zielona | SZT. | 180 |  |  |  |  |
| 12. | Sałata lodowa | SZT. | 60 |  |  |  |  |
| 13. | Kapusta czerwona | KG | 36 |  |  |  |  |
| 14. | Kapusta białaGłówka nie mniejsza niż 1 kg, bez śladów zepsucia. | KG | 230 |  |  |  |  |
| 15. | Kapusta pekińska Główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm. | SZT. | 135 |  |  |  |  |
| 16. | Kapusta kiszona | KG | 120 |  |  |  |  |
| 17. | Pomidory Całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zabliźnień i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo. | KG | 400 |  |  |  |  |
| 18. | Ogórki gruntoweJędrne, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień. | KG | 80 |  |  |  |  |
| 19. | Ogórek szklarniowy Jędrne, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladozielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórce i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień. | KG | 108 |  |  |  |  |
| 20. | Ogórki kiszone | KG | 124 |  |  |  |  |
| 21. | PaprykaJędrne , niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe. | KG | 60 |  |  |  |  |
| 22. | Brokuły główkiCzyste, świeże, całe , zdrowe, jędrne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez zżółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków; główka nie mniejsza niż 500g | SZT. | 90 |  |  |  |  |
| 23. | Kalafior główkiCzyste, świeże, całe , zdrowe, jędrne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, bez zżółkniętych i zbrązowiałych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia,, jednolite, bez obcych zapachów i smaków; główka nie mniejsza niż 800g | SZT. | 120 |  |  |  |  |
| 24. | Czosnek PolskiGłówki twarde, zwarte,zdrowe(bez oznak gnicia oraz pleśni o odpowiednio regularnym kształcie) | KG | 9 |  |  |  |  |
| 25. | Rzodkiewka(pęcz) | SZT. | 60 |  |  |  |  |
| 26. | Szczypiorek(pęcz)Świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysty | SZT. | 100 |  |  |  |  |
| 27. | Koper(pęcz) Świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysty | SZT. | 350 |  |  |  |  |
| 28. | CytrynaWolna od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe( bez śladów gnicia i pleśni) | KG | 50 |  |  |  |  |
| 29. | Natka pietruszkiŚwieża, zdrowa, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych(części traw lub chwastów), czysty | SZT. | 250 |  |  |  |  |
| 30. | MalinyJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 36 |  |  |  |  |
| 31. | Jabłka | KG | 1100 |  |  |  |  |
| 32. | BananyJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 200 |  |  |  |  |
| 33. | GrejpfrutJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 30 |  |  |  |  |
| 34. | BrzoskwiniaJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 50 |  |  |  |  |
| 35. | Arbuz | KG | 264 |  |  |  |  |
| 36. | KiwiJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 40 |  |  |  |  |
| 37. | GruszkiJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 12 |  |  |  |  |
| 38. | ŚliwkiJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 45 |  |  |  |  |
| 39. | WiśnieJędrne, niepoobijane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni, nie zgniłe, miąższ owoców soczysty, dojrzałe | KG | 24 |  |  |  |  |
| 41. | Ziemniaki | KG | 4200 |  |  |  |  |
| 42. | Jajka | SZT. | 6000 |  |  |  |  |
| Dostarczony asortyment winien być bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowy, jędrny, bez śladów pleśni, niezgniły, miąższ soczysty, dojrzały, o świeżym wyglądzie. | **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 Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| **Część 3Produkty mleczarskie Kod CPV-15.50.00.00-3** |
| 1. | Twaróg półtłusty Jednolita konsystencja, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach | KG | 300 |  |  |  |  |
| 2. | Śmietana 18% | L | 160 |  |  |  |  |
| 3. | Masło roślinne | KG | 102 |  |  |  |  |
| 4. | Masło extra 200gMasło extra 82% tłuszczu, masło niesłone, o zawartości soli nie więcej niż 2%, produkt o zawartości tłuszczu mlekowego nie mniej niż 82%, nieposiadający tłuszczów innego pochodzenia, w kostkach o masie 200g, pakowane w pergamin lub folię aluminiową | SZT | 1400 |  |  |  |  |
| 5. | Ser edamskiKlasa I, o zawartości tłuszczu min.45%, blok 3-4kg | KG | 15 |  |  |  |  |
| 6. | Serek do chleba | KG | 90 |  |  |  |  |
| 7. | Serek ziarnisty(kubek 200g) | KG | 54 |  |  |  |  |
| 8. | Ser topiony (90g-100g), różne smaki | KG | 30 |  |  |  |  |
| 9. | Jogurt owocowy (125g-150g)Zawartość tłuszczu od 1,5% do 2% | KG | 280 |  |  |  |  |
| 10. | Jogurt naturalny (120g-180g)Ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej | L. | 156 |  |  |  |  |
| 11. | Kefir | L. | 240 |  |  |  |  |
| 12. | Mleko smakowe w kartonie (150g-200g) | L. | 200 |  |  |  |  |
| 13. | Serek homogenizowany- różne smaki (120g-150g) | KG | 54 |  |  |  |  |
| 14. | Jogurt pitny( 150g-250g) | L | 180 |  |  |  |  |
| 15. | Jogurt z owsianką truskawkowy | KG | 16,2 |  |  |  |  |
| 16. | Mleko spoż. 2% (karton) | L | 3168 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **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 Wykonawca

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Wartość netto[zł]** | **VAT [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **CZĘŚĆ 4****Różne produkty spożywcze** | **Kod CPV- 15.80.00.00-6Kod CPV- 15.40.00.00-2Kod CPV- 15.30.00.00-1****Kod CPV- 15.84.00.00-8****Kod CPV-15.60.00.00-4** |
| **1.** | Herbata owocowa( torebki 24g-100g)  | KG. | 3,9 |  |  |  |  |
| **2.** | Herbata miętowa ( torebki 24g-100g)  | KG. | 2 |  |  |  |  |
| **3.** | Ocet 10% | L. | 10 |  |  |  |  |
| **4.** | Margaryna zwykła (225g-250g) | KG. | 150 |  |  |  |  |
| **5.** | Smalec (kostka 200g-250g) | KG. | 30 |  |  |  |  |
| **6.** | Cukier kryształ 1 kg | KG. | 500 |  |  |  |  |
| **7.** | Ziele angielskie(torebki 5g-15g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| **8.** | Lubczyk (torebki 5g-15g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| **9.** | Czosnek granulowany(torebki 10g-30g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| **10.** | Majeranek (torebki 5g-10g) | KG. | 0,4 |  |  |  |  |
| **11.** | Papryka słodka (torebki 5g-25g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| **12.** | Pieprz naturalny mielony (torebki 20g-50g) | KG. | 3 |  |  |  |  |
| **13.** | Pieprz ziołowy mielony (torebki 20g-50g) | KG. | 2 |  |  |  |  |
| **14.** | Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g) | KG. | 2,5 |  |  |  |  |
| **15.** | Cukier waniliowy (torebki 16g-32g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| **16.** | Oregano (torebki 5g-10g) | KG. | 0,1 |  |  |  |  |
| **17.** | Sos sałatkowy (torebki 1g-10g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| **18.** | Koper suszony (torebki 5g-20g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| **19.** | Pietruszka (susz) (10g-20g) | KG. | 1 |  |  |  |  |
| **20.** | Zioła prowansalskie (torebki 5g-10g) | KG. | 0,2 |  |  |  |  |
| **21.** | Bazylia (torebki 5g-10g) | KG. | 0,25 |  |  |  |  |
| **22.** | Kminek (torebki 15g-40g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| **23.** | Przyprawa do mięsa wieprzowego (torebki 10g-30g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| **24.** | Przyprawa do żurku i barszczu białego (torebki 10g-30g) | KG. | 0,5 |  |  |  |  |
| **25.** | Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g) | KG. | 20 |  |  |  |  |
| **26.** | Rosołki (kostki z drobiu 50g-180g) | KG. | 23,76 |  |  |  |  |
| **27.** | Przyprawa do zup w płynie (0,8-1L) w szklanej butelce | L. | 50 |  |  |  |  |
| **28.** | Chrzan tarty (słoik 150g-300g) | KG. | 5 |  |  |  |  |
| **29.** | Koncentrat żurku (0,5-1L) | L. | 30 |  |  |  |  |
| **30.** | Koncentrat pomidorowy 30% (słoik 300g-1000g) | KG. | 60 |  |  |  |  |
| **31.** | Majonez (słoik 300g-1000g) W składzie: olej rzepakowy, żółtka jaj kurzych (7,00%) | KG. | 44,2 |  |  |  |  |
| **32.** | Kukurydza konserwowa (200g-400g) | KG. | 6,4 |  |  |  |  |
| **33.** | Płatki owsiane 0,5-1 kg | KG. | 30 |  |  |  |  |
| **34.** | Pomidory w puszce (350g-600g) | KG. | 12 |  |  |  |  |
| **35.** | Budyń różne smaki (torebki 40g-65g) | KG. | 9,6 |  |  |  |  |
| **36.** | Kisiel różne smaki (torebki 40g-60g) | KG. | 10,44 |  |  |  |  |
| **37.** | Dżem różne smaki( słoik 250g-1000g) | KG. | 50 |  |  |  |  |
| **38.** | Marmolada (słoik 250g-1000g) | KG. | 50 |  |  |  |  |
| **39.** | Dżem b/c ( słoik 200g-280g) | KG. | 19,2 |  |  |  |  |
| **40.** | Powidło (słoik 250g-1000g) | KG. | 50 |  |  |  |  |
| **41.** | Mąka pszenna 1 kg | KG. | 300 |  |  |  |  |
| **42** | Bułka tarta 0,5kg-1kg | KG. | 40 |  |  |  |  |
| **43.** | Płatki kukurydziane | KG. | 25 |  |  |  |  |
| **44.** | Groch połówki(opakowania 400-1000g) | KG. | 12 |  |  |  |  |
| **45.** | Ryż | KG. | 120 |  |  |  |  |
| **46.** | Kasza manna 0,5 kg-1 kg | KG. | 80 |  |  |  |  |
| **47.** | Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg | KG. | 50 |  |  |  |  |
| **48.** | Kasza gryczana 0,4kg-1kg | KG. | 60 |  |  |  |  |
| **49.** | Makaron spaghetti 0,4kg-1kg | KG. | 40 |  |  |  |  |
| **50.** | Makaron nitki 0,4kg-1kg | KG. | 70 |  |  |  |  |
| **51.** | Makaron świderki 0,4kg-1kg | KG. | 200 |  |  |  |  |
| **52.** | Makaron kolanko małe 0,4kg-1kg | KG. | 30 |  |  |  |  |
| **53.** | Makaron muszelka 0,4kg-1kg | KG. | 30 |  |  |  |  |
| **54.** | Delicje paczka (85g-135g) | KG. | 48,6 |  |  |  |  |
| **55.** | Chrupki kukurydziane (50g-100g) | KG. | 31,2 |  |  |  |  |
| **56.** | Czekolada bez cukru (80g-100g) | KG. | 6 |  |  |  |  |
| **57.** | Wafelki b/c (40g-120g) odpowiednie dla cukrzyków | KG. | 13,2 |  |  |  |  |
| **58.** | Ciastka lekkie b/c (70g-150g) odpowiednie dla cukrzyków | KG. | 7,2 |  |  |  |  |
| **59.** | Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)  | KG. | 16,2 |  |  |  |  |
| **60.** | Herbatniki bez polewy (50g-100g) | KG. | 36 |  |  |  |  |
| **61.** | Wafelki w czekoladzie (nie mniejsze niż 36g-60g) | KG. | 18,8 |  |  |  |  |
| **62.** | Wafle tortowe (150g-200g) | SZT. | 30 |  |  |  |  |
| **63.** | Masa krówkowa (puszka 400g-1000g) | KG. | 16 |  |  |  |  |
| **64.** | Woda mineralna 1,5l niegazowana lub gazowana zależnie od zamówienia | L. | 5940 |  |  |  |  |
| **65.** | Woda mineralna niegazowana ( butelka 5l) | L. | 1500 |  |  |  |  |
| **66** | Cukier kryształ 1 kg | KG. | 500 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **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 Wykonawca

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Wartość netto[zł]** | **VAT [%]** | **Wartość brutto [zł]** |
| **Część 5 Kod CPV-15.13.10.00-5Konserwy mięsnne, mrożonki** |
|  1. | Filet z kurczaka -połówki/mrożone/bez kości | KG | 120 |  |  |  |  |
| 2. | Noga z kurczaka- mrożona(Nie ćwiartki, niezbrylone) | KG | 144 |  |  |  |  |
| 3. | Wątróbka z kurczaka- mrożona | KG | 60 |  |  |  |  |
| 4. | Porcja rosołowa-mrożona | KG | 460 |  |  |  |  |
| 5. | Bukiet jarzyn- mrożony (450g-2500g) | KG | 80 |  |  |  |  |
| 6. | Brokuły mrożone (450g-2500g) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 7. | Kalafior mrożony ( 450g – 2500g) | KG | 80 |  |  |  |  |
| 8. | Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem) | KG | 60 |  |  |  |  |
| 9. | Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem) | KG | 60 |  |  |  |  |
| 10. | Sałatka rybna łagodna (konserwy z otwieraczem) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 11. | Tuńczyk (konserwy z otwieraczem)Duże kawałki w oleju | KG | 10 |  |  |  |  |
| 12. | Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2 kg-2,5kg) | KG | 35,2 |  |  |  |  |
| 13. | Filet z miruny bez skóry | KG | 122,4 |  |  |  |  |
| 14. | Lody różne smaki (kubek 100ml- 200ml) | KG | 118,8 |  |  |  |  |
| 15. | Truskawki mrożone(450g-2500g) | KG | 40 |  |  |  |  |
| 16. | Flaki wołowe krojone mrożone | KG | 50 |  |  |  |  |
| 17. | Marchew mini mrożona | KG | 40 |  |  |  |  |
| 18. | Konserwa-Gulasz angielski (280g-300g)- metalowa puszka | KG | 100 |  |  |  |  |
| 19. | Pasztet drobiowy(125g-300g) z dodatkami – pieczarki, pomidory, papryka itp. | KG | 60 |  |  |  |  |
| 20. | Konserwa-pasztet drobiowy (280g-300g)- metalowa puszka | KG | 40 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **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 Wykonawca

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia**

**FORMULARZ CENOWY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| **Część 6 Kod CPV 1500000-9Wędliny, mięso** |
| 1. | Szynka łopatkowaWyprodukowana 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 | 6,6 |  |  |  |  |
| 2. | Kiełbasa drobiowaWyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %, tłuszcz nie więcej, niż 10 %, białko 12 ÷ 15 %, skrobia do 4 %, sól nie więcej, niż 3 % | KG | 39,6 |  |  |  |  |
| 3. | Szynka firmowaWędzonka wieprzowa wędzona, parzona z dodatkiem bialek mleka. Woda nie więcej niż 75%, sól nie więcej niż 4 %, tłuszcz –nie więcej niż 35%, azotyny-nie więcej niż 150mg/kg, benzo(a)piren- nie wiecej niż 2 µg/kg;Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego należy użyć 100gszynkiwieprzowej.  | KG | 66 |  |  |  |  |
| 4. | Szynka konserwowa | KG | 47 |  |  |  |  |
| 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 | 53 |  |  |  |  |
| 6. | Kiszka gryczana w jelicie naturalnymWyprodukowana winna być z kaszy gryczanej z dodatkiem wątroby wieprzowej, krwi, pieprzu czarnego mielonego, cebuli zasmażanej, pieprzu ziołowego, majeranku i poddania procesowi parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym: zawartość kaszy gryczanej nie mniej, niż 40%, zawartość wątroby wieprzowej 15-20%, sól nie więcej niż 2,5% | KG | 52,8 |  |  |  |  |
| 7. | Pasztet pieczony wieprzowyProdukt blokowy wieprzowy, drobno rozdrobniony, pieczony z wodą, kaszą manną, bułką pszenną, woda- nie normuje się, sól- nie więcej niż 3,5%, tłuszcz- nie więcej niż 65, azotyny nie więcej niż 150 mg/kg. Mięso wieprzowe min.48%, wątroba wieprzowa ok. 20%. | KG | 30 |  |  |  |  |
| 8. | Kiełbasa krakowska parzona wieprzowa 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 | 36,9 |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa turystycznaWyprodukowana 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 | 120 |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa wiejskaWyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna soviera i poddana procesowi wędzenia i parzenia. Zawartość składników w wyrobie gotowym:mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,sól nie więcej, niż 3 %. | KG | 42 |  |  |  |  |
| 11. | Salceson z indykaWyprodukowany winien być z indyka, zelatyny 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 | 56 |  |  |  |  |
| 12. | Galaretka drobiowaGalaretka z widocznymi kawałkami warzyw i rozdrobnionego mięsa drobiowego, produkt składa się z mięsa drobiowego min.70% | KG | 40 |  |  |  |  |
| 13. | Szynka drobiowaWędlina 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 | 26,4 |  |  |  |  |
| 14. | Sopocka drobiowaProdukt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75% | KG | 33 |  |  |  |  |
| 15. | Szynka z indyka | KG | 27 |  |  |  |  |
| 16. | Martadela | KG | 79 |  |  |  |  |
| 17. | Lencz extra Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 78%, sól nie więcej niż 3g. | KG | 40 |  |  |  |  |
| 18. | Kości wp. Wędzone | KG | 18 |  |  |  |  |
| 19. | Łopatka bez kości | KG | 250 |  |  |  |  |
| 20. | Karczek-karkówka b/k, świeża | KG | 100 |  |  |  |  |
| 21. | Schab bez kości, świeży, odtłuszczony, bez warkocza mięśniowego | KG | 145 |  |  |  |  |
|  | **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 Wykonawca