

Załącznik nr 1 Zadanie 1

Lp	Nazwa produktu	jedn	il szt	Cena netto za jedn	Vat %	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto (PLN)	Cena brutto za jedn
A	B	C	D	E	F	G=DxE	H=GxF	I=H+G	J=I/D
1.	Budyń śmietankowy 1kg bez cukru (wydajność.1kg od 10-12 l gotowego produktu)	szt.	28						
2.	Budyń czekoladowy 1kg bez cukru (wydajność.1kg od 10-12 l gotowego produktu)zaw. kakao naturalne	szt.	8						
3.	Cukier biały kryształ 1kg kat. 2 UE	kg	2600						
4.	Cukier waniliowy 32g.	szt.	30						
5.	Cukier puder 0,4kg	kg	12						
6.	Chrzan masa netto 300g na kwasu cytrynowym	szt.	600						
7.	Czosnek granulowany 450g.	szt.	15						
8.	Ciastka kruche maślane typu „Tago”	kg	60						
9.	Ćwikła z chrzanem o zaw. od 60 - do70% buraka ćwikłowego, od 15 - do20% chrzanu , masa netto 300g.	szt.	465						
10.	Dżem masa netto 195-210 g (różne smaki) słodzony fruktozą zawartość owoców 45 - 55%, 138-140 kcal/ 100g produktu	szt.	1460						
11.	Dżem 280-300 g (różne smaki) nisko słodzony zawart. owoców 35 - 40%, 152-155 kcal/ 100g produktu	szt	1600						
12.	Drożdże spożywcze	kg	2						

13.	Groszek konserwowy 400g.(230-250g po odcieku)	szt.	200						
14.	Herbata 100g. Typ Yunnan liściasta	szt.	1100						
15.	Koncentrat barszczu czerwonego bez konserwantów 300ml 290-300 kcal/ 100ml produktu	szt	20						
16.	Koperek suszony igła	kg	3						
17.	Kukurydza konserwowa nie modyfikowana genetycznie 425g , po odcieku 285 g	szt	150						
18.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto od200 - 210g	szt.	400						
19.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto od 0,9 kg – 1kg	szt	60						
20.	Kasza gryczana w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut,saszetka od 100 do 105 g, ilość saszetek w opakowaniu 4szt	op	10						
21.	Kasza gryczana prażona 1kg	kg	180						
22.	Kasza jęczmienna średnia 1kg typu mazurska	szt	280						
23.	Kasza jęczmienna w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut, saszetka od 100 do 105 g, ilość saszetek w opakowaniu 4szt	op	10						
24.	Kwasek cytrynowy 50g	kg	40						
25.	Kakao naturalne ciemne nisko tłuszczowe 100g	kg	10						
26.	Ketchup od 230 -250g (łagodny) Zaw. od 12 - do15% koncentratu pomidorowego	szt	260						
27.	Ketchup 500g (łagodny)Zaw. od 12 - do15% koncentratu pomidorowego	szt.	150						

28.	Liście laurowe 500g	szt.	6						
29.	Miód pszczeli wielokwiatowy 25g	szt.	1500						
30.	Miód pszczeli wielokwiatowy 400g		4						
31.	Makarony. czas gotowania od 5 – 11 minut, (nitka, kolanko ozdobne, wstążka, łazanki), kcal od 335 – 340/ 100g suchego produktu, Tłuszcz do 0,3g/100g suchego produktu (typu „Lubella”)	kg	600						
32.	Makarony pełnoziarnisty czas gotowania od 11-14 minut, (nitka, kolanko ozdobne, wstążka, łazanki), kcal od 345 – 350/ 100g suchego produktu (typu „Lubella”)	kg	100						
33.	Mąka pszenna typ 500 1kg	szt.	500						
34.	Mąka ziemniaczana 1kg	szt.	40						
35.	Musztarda masa netto od 200g - 210 g typu: „delikatesowa, stołowa	szt	530						
36.	Natka pietruszki susz.	kg	3						
37.	Ocet 10% 0,5l spirytusowy	szt.	25						
38.	Olej do smażenia 1 litr Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	szt	370						
39.	Ogórki konserwowe 0,9l (900 g) po odcieku 430 g ogórków	l.	460						
40.	Olej do smażenia 0,5 l Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	szt	63						
41.	Papryka konserwowa słodka 0,720 l po odcieku 280g	szt	600						
42.	Płatki kukurydziane 1kg zawierające 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal (typu „Nestle”)	op	150						

43.	Przyprawa do żurku i barszczu białego – 20g typu Kamis	szt	100						
44.	Płatki owsiane 0,5kg zaw. Witaminy z grupy B czas gotowania 3-4 minut.	kg	175						
45.	Papryka mielona ostra 20g	szt	100						
46.	Pieprz naturalny czarny mielony 0,5kg	szt	26						
47.	Ryż biały długo ziarnisty 1kg	kg	670						
48.	Ryż w saszetkach do gotowania czas gotowania do 15 minut, saszetka od 100 do 105 g, ilość saszetek w opakowaniu 4szt, kcal od 360 -365/ 100g produktu	op	10						
49.	Ryż błyskawiczny 250g	szt	25						
50.	Rodzynki sultañskie	kg	2						
51.	Rosół drobiowy instant 2,2 kg (typu „Winiary”)o wydajności 2,2kg na 100 l wody . Zawartość tłuszczu w 100ml gotowego rosółu od 0,15 - 0,2g	szt	25						
52.	Sos grzybowy 0,9 kg Zawartość grzybów susz. 10-15%, (typu „Winiary”)	kg	4						
53.	Sól kuchenna jodowana 1 kg	kg	330						
54.	Seler konserwowy łagodny 300g.pasteryzowany, po odcieku 150-180 g	szt	580						
55.	Syrop 420ml bez konserwantów pasteryzowany owocowy (wydajności 1 część syropu na 9 części wody , 100ml-od 280do 290kcal)(typu „Herbapol”)	szt	1100						
56.	Sos sałatkowy 1kg(typu „Knorr”) zaw.do 20% przypraw ziołowych	kg	10						

57.	Wafle nadziewane	kg	10						
58.	Ziele angielskie 450g	szt	8						
59.	Żelatyna spożywcza 50g wieprzowa	szt	25						
60.	Pieczarka marynowana masa brutto 800g, masa netto 760, masa pieczarek po odcieku 450g	szt	40						
61.	Grzyby suszone podgrzybek gatunek I	kg	0,3						
62.	Gałka muszkatolowa 20g	szt	60						
63.	Salatka wielowarzywna 850g netto po odcieku 500g	szt	100						
64.	Przeciery pokarmowe, owocowe ,dania gotowe (typu Gerber) poj 130g	szt	60						
65.	Salatka szwedzka 850g netto po odcieku 500g	szt	100						
66.	Masło roślinne 250g kubek o zawartości minimum30 % oleju słonecznikowego	szt	6240						
67.	Kminek mielony 20g	szt	20						
68.	Szprot w oleju bez konserwantów o zawartości od 80-90 g mięsa rybnego	szt	30						
69.	Szprot w pomidorach bez konserwantów o zawartości od 80-90 g mięsa rybnego	szt	410						
70.	Ananas w plastrach puszka, masa netto od 565 – 570g, masa owoców po odsączeniu 340 – 345g.	szt	30						
71.	Brzoskwinie połówki puszka masa netto 820g, masa owoców po odsączeniu 480g,kcal 61/ 100g produktu	szt	30						

72	Kisiel 1,3 kg. bez cukru (wydajność 1kg kiślu 12-14l gotowego produktu)	szt	7						
73	Kawa typu -„Inka” 150 g.	szt	12						
74	Kasza manna 1kg	kg	210						
75	Majeranek otarty 500g	szt	12						
76	Majonez – zawartość netto od 700 – 850ml Zawartość tłuszczu od 70 - 76,1g w 100ml produktu, kcal od 700 – 705/ 100ml produktu	szt	60						
77	Przyprawa do zup sosów i salatek w płynie 5l (6 kg)(typu „Winiary”)	op	12						
78	Piernik w czekoladzie	kg	28						
79	Przyprawa (typu „kucharek”) zaw,Od 12-20 % warzyw suszonych	kg	100						
80	Sos tatarski 240g	szt	50						
81	Sos boloński/ neapolitański/ 1kg(typu „Winiary)	szt	7						
82	Mak niebieski	kg	7						
83	Herbatę miętowa fix 20 torebek	szt	6						
84	Płatki kukurydziane 0,5kg zawierające 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal (typu „Nestle”)	szt	2						
85	Przyprawa do drobiu 20g	szt	80						
86	Żurek biały butelka 0,5l	szt	20						
87	Przyprawa do ziemniaków 20g	szt	20						

88	Przyprawa do ryb 20g	szt	100						
89	Wafle suche tortowe – bez sztucznych barwników bez konserwantów, waga 300g opakowania, kcal od 416 do 420/ 100g produktu	szt	20						
90	Musli – 300 gmusli zbożowe 85%, mieszanka owocowa 15%, kcal od 412 do 415/ 100g produktu	szt	15						
91	Przyprawa do mięsa – masa netto 800g, zawartość warzyw suszonych od 8,8%	szt	10						
92	Zioła prowansalskie op 10g	szt	200						
					Razem		Razem		X

Wartość oferty brutto:.....słownie:.....

Miejscowość..... Data:.....

Podpis i pieczęć wykonawcy