

Zadanie 1 Dostawa różnych artykułów spożywczych

L.p.	Nazwa produktu	Jednostka	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę w zł	Vat %	Wartość netto zł	Wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł	Poj. opakowania	Cena brutto za opakowanie w zł
A	B	C	D	E	F	G=DxE	H=GxF	I=H+G	J	H=I/J
1.	Budyń śmietankowy 1kg bez cukru (wydajność.1kg od 10-12 l gotowego produktu)	kg	28							
2.	Budyń czekoladowy 1kg bez cukru (wydajność.1kg od 10-12 l gotowego produktu)zaw. kakao naturalne	kg	8							
3.	Cukier biały kryształ 1kg kat. 2 UE	kg	2000							
4.	Cukier waniliowy 32g.	kg	0,96							
5.	Cukier puder 0,4kg	kg	4,8							
6.	Chrzan masa netto 300g na kwasu cytrynowym	kg	60							
7.	Czosnek granulowany 0,5kg.	kg	7							
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.	kg	75							
10.	Dżem masa netto 200 g (różne smaki) słodzony fruktozą zawartość owoców 45 - 55%, 138-140 kcal/ 100g produktu	kg	240							

11.	Dżem 290 g (różne smaki) nisko słodzony zawart. owoców 35 - 40%, 152-155 kcal/ 100g produktu	kg	435						
12.	Drożdże spożywcze	kg	2						
13.	Groszek konserwowy 400g.(230-250g po odcieku)	kg	20						
14.	Herbata czarna100g. Typ yunan liściasta	kg	95						
15.	Koncentrat barszczu czerwonego bez konserwantów 300ml 290-300 kcal/ 100ml produktu	litr	6						
16.	Koperek suszony igła	kg	3						
17.	Kukurydza konserwowa nie modyfikowana genetycznie 425g ,odciek max 32-34%	kg	42,5						
18.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto 200 g	kg	60						
19.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto 1kg	kg	60						
20.	Kasza gryczana w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut, saszetka 100 g , ilość saszetek w opakowaniu 4szt	kg	1,2						
21.	Kasza gryczana prażona1kg	kg	120						
22.	Kasza jęczmienna średnia 1kg typu mazurska	kg	280						
23.	Kasza jęczmienna w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut, saszetka od 100 g, ilość saszetek w opakowaniu 4szt	kg	1,2						

24.	Kwasek cytrynowy 50g	kg	2						
25.	Kakao naturalne ciemne nisko tłuszczowe 100g	kg	1						
26.	Keczap 250g (łagodny) Zaw. od 12 - do 15% koncentratu pomidorowego	kg	37,5						
27.	Ketchup 500g (łagodny) Zaw. od 12 - do 15% koncentratu pomidorowego	kg	50						
28.	Liście laurowe 500g	kg	3						
29.	Miód pszczeli wielokwiatowy 25g	kg	20						
30.	Miód pszczeli wielokwiatowy 400g	kg	1,6						
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	450						
32.	Makarony pełnoziarnisty czas gotowania od 11-14 minut, (nitka, kolanko ozdobne, wstążka, łazanki), kcal od 345 – 350/ 100g suchego produktu (typu „Lubella”)	kg	12						
33.	Mąka pszenna typ 500 1kg	kg	300						
34.	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	40						
35.	Musztarda masa netto od 200g typu: „delikatesowa, stołowa	kg	40						
36.	Natka pietruszki susz.	kg	3						
37.	Ocet 10% 0,5l spirytusowy	litr	12,5						

38.	Olej do smażenia 1 litr Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	litr	350						
39.	Ogórki konserwowe 0,9l odciek max 51-54%	litr	270						
40.	Olej do smażenia 0,5 l Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	litr	30						
41.	Papryka konserwowa słodka 0,720 l odciek max 60-63%	litr	216						
42.	Płatki kukurydziane 1kg zawierające 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal (typu „Nestle”)	kg	150						
43.	Przyprawa do żurku i barszczu białego – 20g (typu Kamis)	kg	2						
44.	Płatki owsiane 0,5kg zaw. Witaminy z grupy B czas gotowania 3-4 minut.	kg	88						
45.	Papryka mielona ostra 20g	kg	2						
46.	Pieprz naturalny czarny mielony 0,5kg	kg	13						
47.	Ryż biały długoziarnisty 1kg	kg	500						
48.	Ryż w saszetkach do gotowania czas gotowania do 15 minut,saszetka 100 g, ilość saszetek w opakowaniu 4szt, kcal od 360 -365/ 100g produktu	kg	1,2						
49.	Ryż błyskawiczny 250g	kg	5						
50.	Rodzynki sułtańskie	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	kg	55						
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, odciek max 45-47%	kg	174						
55.	Syrop 420ml bez konserwantów pasteryzowany owocowy (wydajności 1 część syropu na 9 części wody , 100ml- od 280do 290kcal)(typu „Herbapol”)	litr	252						
56.	Sos sałatkowy 1kg(typu „Knorr”)zaw.do 20% przypraw ziołowych	kg	10						
57.	Wafle nadziewane	kg	10						
58.	Ziele angielskie 450g	kg	3,6						
59.	Żelatyna spożywcza 50g wieprzowa	kg	0,5						
60.	Pieczarka marynowana , masa netto 760g, odciek max 39-42%	kg	22,8						
61.	Grzyby suszone podgrzybek gatunek I	kg	0,3						
62.	Gałka muszkatołowa mielona 20g	kg	1,2						
63.	Salatka wielowarzywna 850g netto max odciek 40-42%	kg	42,5						
64.	Przeciery pokarmowe, owocowe ,dania gotowe (typu Gerber) poj 130g	kg	7,8						
65.	Salatka szwedzka 850g netto max odciek	kg	85						

	40-42%								
66	Masło roślinne 250g kubek o zawartości minimum 30 % oleju słonecznikowego	kg	875						
67	Kminek mielony 20g	kg	0,4						
68	Szprot w oleju bez konserwantów 170 g netto zawartości min 60 % mięsa rybnego	kg	5,1						
69	Szprot w pomidorach bez konserwantów 17kg o zawartości min 60% mięsa rybnego	kg	34						
70	Ananas w plastrach puszka, masa netto od 570 g, max masa odcieku 39-41%	kg	14,25						
71	Brzoskwinie połówki puszka masa netto 820g, masa odcieku max 40-42 %,	kg	20,5						
72	Kisiel 1,3 kg. bez cukru (wydajność 1kg kiślu 12-14l gotowego produktu)	kg	9,1						
73	Kawa typu „Inka” 150 g.	kg	1,8						
74	Kasza manna 1kg	kg	200						
75	Majeranek otarty 500g	kg	6						
76	Majonez – zawartość netto od 850ml Zawartość tłuszczu od 70 - 76,1g w 100ml produktu, kcal od 700 – 705/100ml produktu	litry	42,5						
77	Przyprawa do zup sosów i sałatek w płynie 5l (6 kg)(typu „Winiary”)	litry	60						
78	Piernik w czekoladzie	kg	28						
79	Przyprawa (typu „kucharek”) 1 kg zaw, od 12-do 20 % warzyw suszonych	kg	50						

80	Sos tatarski 240g	kg	12							
81	Sos boloński/ neapolitański/ 1kg(typu „Winiary)	kg	7							
82	Mak niebieski	kg	7							
83	Herbatę miętowa fix 20 torebek po 2 g każda	kg	0,4							
84	Płatki kukurydziane 0,5kg(typu „Nestle”) zawierające 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal	kg	10							
85	Przyprawa do drobiu 20g	kg	1							
86	Żurek biały butelka 0,5l	litr	10							
87	Przyprawa do ziemniaków 20g	kg	0,4							
88	Przyprawa do ryb 20g	kg	1							
89	Wafle suche tortowe – bez sztucznych barwników bez konserwantów, waga 300g opakowania, kcal od 416 do 420/ 100g produktu	kg	3							
90	Kotlety sojowe 100g (odtłuszczona mąka sojowa 96%, skrobia ziemniaczana	kg	4							
91	Przyprawa do mięsa – masa netto 800g, zawartość warzyw suszonych od 8,8%	kg	8							
92	Zioła prowansalskie op 10g	kg	1							
93.	Papryka mielona słodka 20g	kg	2							
	RAZEM	X	X	X	X		X		x	X

Wartość oferty brutto.....

Słownie:.....

Miejscowość, data

podpis i pieczętka wykonawcy