

Zadanie nr 1 Artykuły spożywcze

Załącznik nr 1

L.p.	Nazwa produktu	jedn	Ilo jednostek	Cena netto za jedn	Warto netto	Vat %	Warto VAT	Warto brutto (PLN)	Pojemno opakowania*	Cena brutto za opakowanie
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=GxF	I=H+F	J	K=I/J
1.	Budy mietankowy 1kg bez cukru (wydajność 1kg od 10-12 l gotowego produktu)	kg	34							
2.	Budy czekoladowy 1kg bez cukru (wydajność 1kg od 10-12 l gotowego produktu) zaw. kakao naturalne	kg	9							
3.	Cukier biały kryształ 1kg kat. 2 UE	kg	1870							
4.	Cukier waniliowy 32g.	kg	0,96							
5.	Cukier puder 0,4kg	kg	5,2							
6.	Chrzan masa netto 300g na kwasu cytrynowym	kg	66							
7.	Czosnek granulowany 450g.	kg	7,65							
8.	Ciastka kruche maślane typu „Tago”	kg	66							
9.	wikła z chrzanem o zaw. od 60 - do 70% buraka wikłowego, od 15 - do 20% chrzanu, masa netto 300g.	kg	75							
10.	Dem masa netto 195-210 g (różne smaki) słodzony fruktozą zawartość owoców 45 - 55%, 138-140 kcal/	kg	255							

	100g produktu									
11.	D em 280-300 g (ró ne smaki) nisko słodzony zawart. owoców 35 - 40%, 152-155 kcal/ 100g produktu	kg	474							
12.	Dro d e spo ywcze	kg	2							
13.	Groszek konserwowy 400g.(230- 250g po odcieku)	kg	20							
14.	Herbata 100g. Typ yunnan li ciasta	kg	104							
15.	Koncentrat barszczu czerwonego bez konserwantów 300ml 290-300 kcal/ 100ml produktu	l	6,3							
16.	Koperek suszony igła	kg	2,5							
17.	Kukurydza konserwowa nie modyfikowana genetycznie 425g , po odcieku 285 g	kg	46,75							
18.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto od200 - 210g	kg	64							
19.	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% - masa netto od 0,9 kg – 1kg	kg	67,5							
20.	Kasza gryczana w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut,saszetka od 100 do 105 g, ilo saszetek w opakowaniu 4szt	kg	1,6							
21.	Kasza gryczana pra ona1kg	kg	135							

22.	Kasza j czmienna rednia 1kg typu mazurska	kg	300							
23.	Kasza j czmienna w saszetkach do gotowania, czas gotowania do 15 minut, saszetka od 100 do 105 g, ilo saszetek w opakowaniu 4szt	kg	1,6							
24.	Kwasek cytrynowy 50g	kg	2							
25.	Kakao naturalne ciemne zawarto tuszczu max 10% 100g	kg	1,2							
26.	Keczup od 230 -250g (łagodny) Zaw. od 12 - do15% koncentratu pomidorowego	kg	42,5							
27.	Ketchup 500g (łagodny)Zaw. od 12 - do15% koncentratu pomidorowego	kg	54							
28.	Li cie laurowe 500g	kg	3							
29.	Miód pszczeli wielokwiatowy 25g	kg	21,25							
30.	Miód pszczeli wielokwiatowy 400g	kg	1,6							
31.	Makarony. czas gotowania od 5 – 11 minut, (nitka, kolanko ozdobne, wst ka, łazanki), kcal od 335 – 340/ 100g suchego produktu, Tuszcz do 1,5g/100g suchego produktu (typu „Lubella”)	kg	500							
32.	Makarony pełnoziarnisty czas gotowania od 11-14 minut, (nitka, kolanko ozdobne, wst ka, łazanki),	kg	60							

	kcal od 345 – 350/ 100g suchego produktu (typu „Lubella”)									
33.	M ka pszenna typ 500 1kg	kg	330							
34.	M ka ziemniaczana 1kg	kg	42							
35.	Musztarda masa netto od 200g - 210 g typu: „delikatesowa, stołowa	kg	42							
36.	Natka pietruszki susz.	kg	3,4							
37.	Ocet 10% 0,5l spirytusowy	l	13,6							
38.	Olej do sma enia 1 litr Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	l	380							
39.	Ogórki konserwowe 0,9l (900 g) po odcieku 430 g ogórków	l.	306							
40.	Olej do sma enia 0,5 l Kompozycja wys. kl. olejów rafinowanych rzepaku i słonecznika z podwójnie uszlachetnionych odmian	l	75							
41.	Papryka konserwowa słodka 0,720 l po odcieku 280g	l	244,8							
42.	Płatki kukurydziane 1kg zawieraj ce 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal (typu „Nestle”)	kg	165							
43.	Przyprawa do urku i barszczu białego – 20g typu Kamis	kg	2,2							

44.	Płatki owsiane 0,5kg zaw. Witaminy z grupy B czas gotowania 3-4 minut.	kg	97							
45.	Papryka mielona ostra 20g	kg	2,2							
46.	Pieprz naturalny czarny mielony 0,5kg	kg	14,5							
47.	Ry biały długo ziarnisty 1kg	kg	550							
48.	Ry w saszetkach do gotowania czas gotowania do 15 minut,saszetka od 100 do 105 g, ilo saszetek w opakowaniu 4szt, kcal od 360 -365/ 100g produktu	kg	1,6							
49.	Ry błyskawiczny 250g	kg	6,25							
50.	Rodzynki sułta skie	kg	2,5							
51.	Rosół drobiowy instant 2,2 kg(typu „Winiary”)o wydajno ci 2,2kg na 100 l wody . Zawarto tłuszczu w 100ml gotowego rosółu od 0,15 - 0,2g	kg	59,4							
52.	Sos grzybowy 0,9 kg Zawarto grzybów susz. 10-15%, (typu „Winiary”)	kg	5,4							
53.	Sól kuchenna jodowana 1 kg	kg	365							
54.	Seler konserwowy łagodny 300g.pasteryzowany, po odcieku 150-180 g	kg	183							

55.	Syrop 420ml bez konserwantów pasteryzowany owocowy (wydajno ci 1 cz syropu na 9 cz ci wody , 100ml-od 280do 290kcal)(typu „Herbapol”)	l	285,6							
56.	Sos sałatkowy 1kg(typu „Knorr”)zaw.15-20% przypraw ziołowych	kg	11							
57.	Wafle nadziewane	kg	11							
58.	Ziele angielskie 450g	kg	4,05							
59.	elatyna spo ywcz 50g wieprzowa	kg	0,5							
60.	Pieczarka marynowana masa brutto 800g, masa netto 760, masa pieczarek po odcieku 450g	kg	26,4							
61.	Grzyby suszone podgrzybek gatunek I	kg	0,34							
62.	Gałka muszkatołowa 20g	kg	1,2							
63.	Sałatka wielowarzywna 850g netto po odcieku 500g	kg	57,8							
64.	Przeciery pokarmowe,owocowe ,dania gotowe (typu Gerber) poj 130g	kg	8,84							
65.	Sałatka szwedzka 850g netto po odcieku 500g	kg	93,5							
66.	Masło ro linne 250g kubek o zawarto ci minimum30 % oleju	kg	956							

	słonecznikowego									
67	Kminek mielony 20g	kg	0,4							
68	Szprot w oleju 170 g bez konserwantów o zawarto ci od 80-90 g mi sa rybnego	kg	5,78							
69	Szprot w pomidorach 170 g bez konserwantów o zawarto ci od 80-90 g mi sa rybnego	kg	39,1							
70	Ananas w plastrach puszka,masa netto od 565 – 570g, masa owoców po ods czeniu 340 – 345g.	kg	14,125							
71	Brzoskwinie połówki puszka masa netto 820g, masa owoców po ods czeniu 480g,kcal 61/ 100g produktu	kg	20,5							
72	Kisiel 1,3 kg. bez cukru (wydajno 1kg ki lu 12-14l gotowego produktu)	kg	9,1							
73	Kawa typu -„Inka” 150 g.	kg	1,95							
74	Kasza manna 1kg	kg	220							
75	Majeranek otarty 500g	kg	6,5							
76	Majonez – zawarto netto od 700 – 850ml Zawarto tłuszczu od 70 - 76,1g w 100ml produktu, kcal od 700 – 705/ 100ml produktu	kg	46,75							

77	Przyprawa do zup sosów i sałatek w płynie 5l (6 kg)(typu „Winiary”)	l	65							
78	Piernik w czekoladzie	kg	31							
79	Przyprawa (typu „kucharek”) 1 kg zaw,Od 12-20 % warzyw suszonych	kg	55							
80	Sos tatarski 240g	kg	12							
81	Sos bolo ski/ neapolita ski/ 1kg(typu „Winiary)	kg	8							
82	Mak niebieski	kg	7,5							
83	Herbat mi towa fix 20 torebek po 2 g torebka ze sznureczkiem	kg	0,68							
84	Płatki kukurydziane 0,5kg(typu „Nestle”) zawieraj ce 8 witamin + Ca; 100g.- 350- 380 kcal (typu „Nestle”)	kg	11							
85	Przyprawa do drobiu 20g	kg	1,2							
86	urek biały butelka 0,5l	l	11							
87	Przyprawa do ziemniaków 20g	kg	0,5							
88	Przyprawa do ryb 20g	kg	1,2							
89	Wafle suche tortowe – bez sztucznych barwników bez konserwantów,waga 250-300g	kg	3							

	opakowania, kcal od 416 do 420/ 100g produktu									
90	Musli – 300g musli zbo owe 85%, mieszanka owocowa 15%, kcal od 412 do 415/ 100g produktu	kg	4,2							
91	Przyprawa do mi sa – masa netto 800g, zawarto warzyw suszonych od 8,8%	kg	8							
92	Herbata czarna ekspresowa typu Lipton (100 saszetek po 2g,) , saszetka powinna mie sznureczek.	kg	34							
93	Kawa rozpuszczalna aglomerowana. 100% kawy naturalnej typu Tchibo 200g	kg	1,8							
94	Herbata czarna ekspresowa typu Eternal (100 saszetek po 2g), saszetka powinna mie sznureczek.	kg	34							
95	Masa korówkowa 400g	kg	10							
96	Aromat waniliowy, wydajno 8- 9ml/ 2kg ciasta	l	0,09							
97	Migdały blanszowane w płatkach 70g	kg	1,19							
98	Wiórka kokosowe 100g	kg	2							
99	Posypka dekoracyjna pałeczki owocowe 50g	kg	0,85							
100	Rurka wafłowa 115g	kg	1,955							

101	Czekolada gorzka 100g – masa kakaowa minimum 64%	kg	4							
102	Czekolada mleczna 100g – Zawarto masy kakaowej min. 30%, a mlecznej min. 15%.	kg	14							
103	Czekolada nadziewana owocowa. 100 g Zawarto : 1,3-1,5% przecieru owocowego, czekolady mlecznej 45-50%, masa kakaowa minimum 31%	kg	12							
104	Delicje typu szampa skie lub równowa ne ,owocowe 140-147g. Zawarto : galaretka 50-53%, czekolada min 15%.	kg	20,58							
105	Biszkopty 120g bez konserwantów i sztucznych barwników< składniki: m ka pszenna 40-43%, jaja 25-27%,	kg	4,8							
106	Sok jabłkowy bez dodatku cukru, zawieraj cy naturalnie wyst puj ce cukry w owocach 1l	l	30							
107	Sok pomara czowy bez dodatku cukru, zawieraj cy naturalnie wyst puj ce cukry w owocach 1l	l	30							
108	Sok grejpfrutowy bez dodatku cukru, zawieraj cy naturalnie wyst puj ce cukry w owocach 1l	l	30							
109	Sok jabłkowy 200ml bez dodatku cukru, zawieraj ce naturalnie wyst puj ce cukry w owocach.	l	35							
110	Sok pomara czowy 200ml bez dodatku cukru, zawieraj ce naturalnie wyst puj ce cukry w	l	35							

	owocach									
111	Woda mineralna niegazowana 1,5l Składniki mineralne: wap min128,26mg/l, magnez min1,26mg/l, sód max 10mg/l, potas min 2,50mg/l	l	105							
112	M ka pszenna typ 450 1 kg	kg	85							
113	Oliwki czarne bez pestek w zalewie sterylizowane masa netto 900g, masa netto po ods czeniu 450g	kg	3,6							
114	Oliwki zielone bez pestek w zalewie masa netto 900g, masa netto po ods czeniu 470g	kg	3,6							
115	Napój musuj cy typu Piccolo lub równowa ny 750 ml	l	3,75							
116	ledzie po wiejsku 3-4kg zawarto ryby 70-75%	kg	42							
117	led typu matjas 3-4 kg bez skóry zawarto ledzi 65-70%	kg	42							
118	mieszanka bakaliowa 150-170g skład: rodzynki, chipsy bananowe, ananasy kandyzowane, orzechy włoskie, morele, figa, daktyl, migdał, o rzechy laskowe	kg	1,5							
119	ziarno sezamu 300 g	kg	1,5							
120	przyprawa do piernika 20g	kg	0,4							

121	papryka mielona słodka 20g	kg	1,7						
122	korpusy babeczek słodkie typu Dan Cake lub równowa ny 200g (24 sztuki) bez konserwantów	Kg	6						
123	mietana w spray typu OETKER lub równowa ny 242 ml-250 ml	l	1,21						
124	Zioła prowansalskie op 10g	kg	1,3						
125	Cukierki galaretka w czekoladzie typu Wiosenne, (Solidarno)lub równowa ne 1 -1,2kg	kg	3						
	* w przypadku gdy tolerancja wielko ci opakowania nie jest okre lona nale y przyj opakowanie +/- 20% w stosunku do wielko ci zało onej przez zamawiaj cego (je eli wykonawca nie posiada zało onej wielko ci opakowania)								
			Razem						
				x	x	x			x

Słownie złotych brutto.....

Miejscowo data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

Zadanie nr 2

Załącznik nr 2

L.p.	Nazwa produktu	jednostka	Ilość jednostek	Cena netto za jedn	Warto netto	Vat %	Warto VAT	Warto brutto (PLN)	Pojemność opakowania*	Cena brutto za opakowanie
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=GxF	I=H+F	J	K=I/J
1.	Bułka parówka 0,45kg bez konserwantów i ulepszaczy	kg	4689							
2.	Bułka parówka krojona 0,45 kg bez konserwantów i ulepszaczy	kg	24,75							
3.	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 0,65 kg bez konserwantów i ulepszaczy	kg	6110							
4.	Chleb mieszany krojony na naturalnym zakwasie 0,65 kg bez konserwantów i ulepszaczy	kg	72,8							
5.	Chleb razowy 0,5 kg na naturalnym zakwasie bez konserwantów i ulepszaczy	kg	2125							
6.	Chleb razowy 0,5 kg krojony na naturalnym zakwasie bez konserwantów i ulepszaczy	kg	28							
7.	Bułka drożdżówka z jabłkiem 0,1 kg	kg	16							
8.	Bułka drożdżówka 0,1 kg z marmoladą	kg	16							
9.	Placek drożdżowy 1kg	kg	11							

10.	Bułka tarta	kg	220							
11.	Bułka ma lana 0,05 kg	kg	17							
12.	Cebularz 0,1kg	kg	13							
13.	Szarlotka z kruszonk	kg	50							
14.	Sernik na kruchym spodzie	kg	50							
15.	Peczki z marmolad i lukrem70g	kg	14							
16.	Makowiec na kruchym cie cie	kg	50							
	*gramatura może różnić się o +/- 10% w stosunku do założonej przez zamawiającego			Razem		x			x	x

Słownie złotych brutto.....

Miejscowo data.....

Podpis i pieczęć wykonawcy