

KOSZTORYS ASORTYMENTOWO-CENOWY

Załącznik nr 2 do SIWZ

Zadanie I WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

Lp	Przedmiot zamówienia - Zadanie I WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brutto Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto kol. 8* (100/100+kol. 6)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Marchew -luz kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	10 000					
2.	Pietruszka -luz kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności	kg	2000					

	szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny							
3.	Pietruszka młoda z natką, zdrowe, bez śladów gnicia,	szt	250					
4.	Natka pietruszki- pęczek, zdrowe, bez śladów gnicia,	szt	2000					
5.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzewień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	kg	2000					
6.	Seler młody z natką, zdrowe, bez śladów gnicia,	szt	120					
7.	Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	600					
8.	Burak ćwikłowy- kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez	kg	3400					

	obcych zapachów i smaków.						
9.	Botwinka	szt	250				
10.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	kg	1000				
11.	Cebula młoda ze szczypiorkiem, zdrowe, bez śladów gnicia ,	szt	170				
12.	Szcypiorek -pęczek, zdrowe, bez śladów gnicia ,	szt	1200				
13.	Kapusta pekińska , kl. I, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrosniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	kg	800				
14.	Kalafior kl. I, waga róży ok.. 1 kg całe, o zwężłej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone,	szt	1500				

	jędrene, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże						
15.	Brokuł , kl. I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach,	szt	1200				
16.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrene, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	szt	1500				
17.	Rzodkiew biała , kl. I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrene, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	400				
18.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr	szt	400				

	543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.						
19.	Szpinak świeży , kl. I, zdrowy; nie dopuszcza się szpinaku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Szpinak myty powinien być właściwie osuszony.	kg	200				
20.	Koper – pęczek, zdrowy, bez śladów gnicia ,	szt	2200				
21.	Pomidory , kl. I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2500				
22.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ,bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	kg	100				
23.	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	400				
24.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta,	kg	250				

	praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,						
25.	Groch lupany , kl. I	kg	100				
26.	Czosnek polski - główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	szt	250				
27.	Brukselka , kl. I cała, zdrowa; nie dopuszcza się kapusty z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, nie przemarznięta, wolna od owadów i/lub innych szkodników, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna	kg	200				

	od obcych zapachów i/lub smaków.						
28.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	400				
29.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	szt	200				
30.	Kapusta młoda biała , kl. I, zdrowa, bez śladów gnicia ,	szt	400				
31.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	600				
32.	Ziemniaki wczesne , kl. I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków	kg	2500				

	(Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)						
33.	Ziemniaki jadalne , kl. I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	13600				
34.	Kalarepka , kl. I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	szt	600				
35.	Cukinia , kl. I, całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	400				

36.	Dynia , kl. I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	500				
37.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe	kg	600				
38.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opakowanie- wiaderko plastikowe, masa netto 5,5 kg	kg	1200				
39.	Ziola w doniczce (różne)	szt	425				
Owoce							
40.	Jablka krajowe, deserowe , średniej wielkości, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	7600				
41.	Jablka krajowe, kwaśne , średniej wielkości, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	3400				
42.	Mandarynki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr	kg	1500				

	543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.						
43.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	600				
44.	Pomarańcze , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1800				
45.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	500				
46.	Melon żółty , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe;	kg	200				
47.	Arbuzy , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów	kg	800				

	i/lub smaków.						
48.	Porzeczka czarna , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśnienia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	100				
49.	Porzeczka czerwona , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśnienia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	100				
50.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	600				
51.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000				
52.	Banany , kl. I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	4250				
53.	Gruszki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1500				
54.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne ,czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i	kg	300				

	uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.							
55.	Śliwki renklody , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	kg	150					
							Razem brutto:	Razem netto:

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Łączna wartość zamówienia dla zadania nr 1 wynosi:

- netto:.....
- brutto:.....

- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**.....

....., dn.

.....

(PODPIS I PIECZĘĆ WYKONAWCY)

Zadanie II MIĘSO, WYROBY WĘDLINIARSKIE I DRÓB

Lp	Przedmiot zamówienia - Zadanie II MIĘSO, WYROBY WĘDLINIARSKIE I DRÓB	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brutto Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto kol. 8* (100/100+kol. 6)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
	Mięso wieprzowe							
1.	Szynka wp. b/k, b/tłuszczu, kl I	kg	700					
2.	Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. I	kg	399					
3.	Polędwiczki wp., kl. I	kg	240					
	Mięso wołowe i cielęce							
4.	Udziec cielęcy b/k, zadni	kg	75					
5.	Udziec wołowy b/k, zadni, kl. extra	kg	75					
6.	Polędwica wołowa, kl. extra	kg	75					
7.	Ligawa, kl. extra	kg	58					
	Mięso drobiowe							
8.	Filet z kurczaka świeży, b/chrząstek, b/s	kg	805					
9.	Filet z indyka świeży, b/chrząstek, b/s	kg	700					
10.	Udziec z indyka świeży b/ k, b/s	kg	780					

Inne							
11.	Mięso z królika-comber, kl. I	kg	128				
Wyroby wędliniarskie							
12.	Wędlina drobiowa pieczona lub gotowana pierś z kurczaka (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	80				
13.	Wędlina wieprzowa szynka pieczona lub gotowana (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	90				
14.	Wędlina wieprzowa schab pieczony lub gotowany (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	80				
						Razem brutto	Razem netto

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Łączna wartość zamówienia dla zadania nr 2 wynosi:

- netto:.....
- brutto:.....
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**.....

....., dn.

.....
 (PODPIS I PIECZĘĆ WYKONAWCY)

Zadanie III NABIAŁ

Lp	Przedmiot zamówienia - Zadanie III NA-BIAŁ	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brutto Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto kol. 8* (100/100+kol.6)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Mleko 3,2% tłuszczu, butelka 1l.	szt	35000					
2.	Masło Ekstra , zaw. tłuszczu nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten	kg	1785					
3.	Śmietana 18%, bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. 400 g	szt	1445					
4.	Jogurt naturalny , kubek, 390-400 g	szt	11000					
5.	Jogurt naturalny typu greckiego 400 g.	szt	1275					
6.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu	kg	2295					
7.	Ser żółty , typu edamski, gouda, podlaski, salami	kg	500					
8.	Margaryna o zaw. tłuszczu 30%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak 400 g.	szt	60					
							Razem brutto:	Razem netto:

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Łączna wartość zamówienia dla zadania nr 3 wynosi:

- netto:.....
- brutto:.....
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**.....

....., dn.

.....

(PODPIS I PIECZĘĆ WYKONAWCY)

Zadanie IV MROŻONKI

Lp	Przedmiot zamówienia - Zadanie IV MROŻONKI	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brutto Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto kol. 8* (100/100+kol. 6)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Brokuły różyczki (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	880					
2.	Kalafior różyczki (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	1050					
3.	Marchewka -kostka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	1000					
4.	Marchewka mini	kg	1000					
5.	Groszek zielony	kg	340					
6.	Szpinak rozdrobniony, porcjowany (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	400					
7.	Fasolka szparagowa cięta, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	600					
8.	Brukselka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	300					
9.	Włoszczyzna mrożona, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	650					
10.	Dynia kostka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	200					
11.	Cukinia kostka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	200					
12.	Mieszanka owocowa, skład 100% owoców w różnych proporcjach, b/p	kg	600					

13.	Truskawki	kg	700					
14.	Maliny	kg	400					
15.	Wiśnie b/p	kg	300					
16.	Jagody czarne	kg	250					
17.	Porzeczki czarne	kg	250					
18.	Śliwki	kg	100					
							Razem brutto	Razem netto:

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Łączna wartość zamówienia dla zadania nr 4 wynosi:

- netto:.....
- brutto:.....
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**.....

....., dn.

.....

(PODPIS I PIECZĘĆ WYKONAWCY)

Zadanie V PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp	Przedmiot zamówienia - Zadanie V PRODUKTY SPOŻYWCZE	J M	ilość	Cena jednost- kowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednost- kowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brut- to Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto kol. 8* (100/100+kol. 6)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Cukier kryształ 1 kg	kg	2125					
2.	Cukier puder, opak. 400g	szt	50					
3.	Cukier wanilinowy, opak 16 g	szt	425					
4.	Proszek do pieczenia , opak. 30g	szt	120					
5.	Drożdże piekarnicze, opak 100g	szt	85					
6.	Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu (10-12% tłuszczu kakaowego), 150 g	szt	210					
7.	Kawa zbożowa ekspresowa dla dzieci od 1. r. ż, opak. 35 saszetek	opak.	100					
8.	Herbata czarna liściasta opak.100 g	szt	200					
9.	Herbata owocowa- 40 saszetek, op. 92 g , min. 50% suszonych owoców, różne smaki	op.	1000					

	opak.							
10	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, bez cukru	szt	4000					
11	Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, bez cukru	szt	4000					
12	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki	szt	2000					
13	Miód 100% naturalny z pasieki (lipowy, akacjowy), słoik 400 g.	szt.	260					
14	Zioła prowansalskie opak.10g	szt	200					
15	Cynamon mielony- opak.20g	szt	85					
16	Kwasek cytrynowy, opak. 50g	szt	150					
17	Sól morską, opak. 900g	szt	400					
18	Majeranek opak. 8g	szt	200					
19	Pieprz ziółowy opak.20g	szt	1000					
20	Pieprz czarny naturalny, mielony opak.20g	szt	100					
21	Liść laurowy opak.6g	szt	120					
22	Ziele angielskie mielone opak.15g	szt	100					
23	Papryka słodka opak.20g	szt	170					

24	Bazylia opak.10g	szt	200					
25	Tymianek opak.10g	szt	250					
26	Oregano opak.10g	szt	250					
27	Kminek mielony opak.20g	szt	100					
28	Gałka mielona muszkatołowa opak.12g	szt	100					
29	Carry opak.20g	szt	100					
30	Soda oczyszczana, opak.80g	szt	40					
31	Mąka pszenna tortowa, typ 450	kg	2000					
32	Mąka kukurydziana	kg	100					
33	Mąka gryczana	kg	150					
34	Skrobia ziemniaczana	kg	250					
35	Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. 250 g	szt	2500					
36	Makaron brązowy 400g	szt	450					
37	Makaron bezglutenowy 500g	szt	20					
38	Ryż biały długoziarnisty 1 kg	kg	930					

39	Ryż brązowy 500g	szt	340					
40	Kasza gryczana 1 kg	kg	500					
41	Kasza jęczmienna, średnia, opak. 400g	szt	850					
42	Kasza jęczmienna gruba, opak. 400g	szt	250					
43	Kasza manna błyskawiczna, opak. 400g	szt	900					
44	Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak.400g	szt	500					
45	Kasza jaglana, opak.400g	szt	800					
46	Płatki owsiane górskie, opak.400g	szt	425					
47	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak.400g	szt	425					
48	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak 400g	szt	600					
49	Płatki kukurydziane, 8 witamin i żelazo, opak 500g	szt	425					
50	Płatki gryczane błyskawiczne, opak 400g	szt	425					
51	Płatki zbożowe, miodowe kólecza, opak.225g	szt	600					
52	Chrupki kukurydziane, opak. 300g	szt	500					

53	Biszkopty , bez konserwantów, zaw. w składzie miód pszczeli, podłużne, op. 140g	op.	2000					
54	Herbatniki pakowane po 4 szt. , op. 15 g(bez konserwantów)	szt	10500					
55	Rodzyнки , opak 100g	szt	200					
56	Migdały 100g	szt	40					
57	Ziarna słonecznika łuskane 200g	szt	80					
58	Orzechy włoskie 100g	szt	85					
59	Groszek ptysiowy, op. 80 g	szt	850					
60	Ciastka kruche, domowe (bez konserwantów)	kg	400					
61	Czekolada gorzka , 100 g	szt	400					
62	Brzoskwinie w syropie (puszka)820g	szt	1000					
63	Ananas w plastrach (puszka), opak 560-565g	szt	600					
64	Chrzan tarty w słoiku, opak. 270-300g	szt	80					

65	Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych- różne smaki, słoik 220 g.	szt.	850					
66	Olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia , opak 1l.	szt	850					
67	Oliwa z oliwek, extra vergine, opak 500 ml	szt	100					
68	Olej winogronowy , opak 500 ml	szt.	100					
69	Pomidory całe , bez skórki w puszcze, 60% pomidora, waga 400 g.	szt.	1800					
							Razem brutto:	Razem netto:

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Łączna wartość zamówienia dla zadania nr 5 wynosi:

- netto:.....
- brutto:.....
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**.....

....., dn.

.....

(PODPIS I PIECZĘĆ WYKONAWCY)