**Załącznik nr 2a** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 1 Artykuły ogólnospożywcze**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio raz w tygodniu do godziny 10,00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa artykułu | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena  jednostkowa | Wartość  netto | Vat | Wartość brutto |
| 1 | Ogórki konserwowe – op.min.900 g słoik | szt | 300 |  |  | 8% |  |
| 2 | Śliwki suszone – op. min. 500 g | szt | 9 |  |  | 8% |  |
| 3 | Syrop owocowy”Herbapol” o różnych smakach – op. min. 5 l lub produkt równoważny | szt | 200 |  |  | 8 % |  |
| 4 | Chrzan tarty – op.min. 900 g | szt | 30 |  |  | 8 % |  |
| 5 | Cukier kryształ – op. min. 1 kg | kg | 2000 |  |  | 8% |  |
| 6 | cukier waniliowy – op. min. 16 g | szt | 30 |  |  | 23% |  |
| 7 | czosnek granulowany – op. min. 1 kg | szt | 4 |  |  | 8% |  |
| 8 | cynamon mielony – op. min. 15 g | szt | 10 |  |  | 23% |  |
| 9 | dżem- rożne smaki – op. min. 280 g pasteryzowany, sporządzony z 44 g owoców na 100 g produktu | szt | 1500 |  |  | 8% |  |
| 10 | fasola czerwona konserwowa – op. min. 2,6 kg | szt | 8 |  |  | 8% |  |
| 11 | groszek konserwowy -op. min. 400 g | szt | 150 |  |  | 8% |  |
| 12 | gałka muszkatołowa mielona- op. min. 15 g | szt | 10 |  |  | 23% |  |
| 13 | Herbata granulowana Golden Assam lub produkt równoważny – op. min. 100 g | szt | 600 |  |  | 23% |  |
| 14 | Herbata expresowa „Saga” lub produkt równoważny– op. min. 50 t | szt | 100 |  |  | 23% |  |
| 15 | Kasza mazurska – min. op. 1 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 16 | Kawa zbożowa Inka lub produkt równoważny (rozpuszczalna)- op. min.150 g | szt | 80 |  |  | 8% |  |
| 17 | Kwasek cytrynowy- op. min. 20 g | szt | 110 |  |  | 23% |  |
| 18 | Koncentrat pomidorowy 30% „Pudliszki” lub produkt równoważny- op. min. 900 g | szt | 150 |  |  | 8% |  |
| 19 | Kasza mazurska – op. min. 5 kg | szt | 20 |  |  | 5% |  |
| 20 | Barszcz czerwony koncentrat – op. min. 330 g | szt | 60 |  |  | 8% |  |
| 21 | Kukurydza konserwowa słodka – op. min. 425 ml | szt | 240 |  |  | 8% |  |
| 22 | Kakao extra ciemne – op. min. 200 g | szt | 50 |  |  | 23% |  |
| 23 | Ketchup łagodny „Fanex” VII lub produkt równoważny op. min. 1 ,1 kg | szt | 300 |  |  | 8% |  |
| 24 | Ketchup pikantny „Fanex” VII lub produkt równoważny – op. min. 1,1 kg | szt | 400 |  |  | 8% |  |
| 25 | Koper suszony- op. min 60 g | szt | 5 |  |  | 8% |  |
| 26 | Liście laurowe – op. min. 7 g | szt | 150 |  |  | 23% |  |
| 27 | Musztarda sarepska – op. min. 1 kg | szt | 45 |  |  | 23% |  |
| 28 | Makaron nitki „Lubella” lub produkt równoważny op. min. 2 kg | szt | 150 |  |  | 5% |  |
| 29 | Makaron zacierka „Lubella” lub produkt równoważny – op. min. 250 g | kg | 20 |  |  | 5% |  |
| 30 | Mąka pszenna typ 500 – op. min. 1 kg | kg | 400 |  |  | 5% |  |
| 31 | Mąka tortowa typ 450 – op. min. 1 kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 32 | Mąka ziemniaczana – op. min. 1 kg | kg | 30 |  |  | 8% |  |
| 33 | Miód pszczeli naturalny – op. min 25 g | szt | 2800 |  |  | 5% |  |
| 34 | Majeranek – op. min. 10 g | szt | 157 |  |  | 8% |  |
| 35 | Majonez „**Winiary**” dekoracyjny lub produkt równoważny – op. min 3 l | szt | 50 |  |  | 8% |  |
| 36 | Makaron wstążka karbowana  „Lubella” lub produkt równoważny – op. min. 2 kg | kg | 200 |  |  | 5% |  |
| 37 | Makaron świderki „Lubella” lub produkt równoważny – op. min. 2 kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 38 | Nać pietruszki suszona – op. min. 190 g | szt | 5 |  |  | 8% |  |
| 39 | Olej „Kujawski „ lub produkt równoważny – op. min. 1 l | szt | 600 |  |  | 5% |  |
| 40 | Pasztet drobiowy – op. min. 50 g | szt | 2800 |  |  | 5% |  |
| 41 | Pieprz naturalny mielony – op. min. 15 g | szt | 400 |  |  | 23% |  |
| 42 | Przyprawa w płynie „Maggi” lub produkt równoważny – op. min. 960 ml | szt | 200 |  |  | 8% |  |
| 43 | Przyprawa do drobiu pieczonego – op. min. 1 kg | szt | 12 |  |  | 8% |  |
| 44 | Papryka ostra mielona op. min. 20 g | szt | 40 |  |  | 23% |  |
| 45 | Płatki kukurydziane – op. min. 1 kg | szt | 50 |  |  | 5% |  |
| 46 | Papryka konserwowa w paski – op. min. 4100 g | szt | 60 |  |  | 8% |  |
| 47 | Przyprawa do mięsa mielonego – op. min. 1 kg | szt | 7 |  |  | 8% |  |
| 48 | Przypraw a do ryb – op. min. 1 kg | szt | 3 |  |  | 8% |  |
| 49 | Przyprawa do gyrosa – op. min. 1 kg | szt | 3 |  |  | 8% |  |
| 50 | Przyprawa do grilla – op. min. 1 kg | szt | 3 |  |  | 8% |  |
| 51 | Ryż biały długoziarnisty „Knorr” lubprodukt równoważny – op. min. 5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 52 | Ryż długoziarnisty biały – op. min. 1 kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 53 | Rosół drobiowy kostka – op. min. 120 g | szt | 180 |  |  | 8% |  |
| 54 | Rosół wołowy kostka- op. min. 120 g | szt | 100 |  |  | 8% |  |
| 55 | Rodzynki – op. min. 0,5 kg | szt | 3 |  |  | 8% |  |
| 56 | Sos sałatkowy (koperkowy, ogrodowy, włoski)– op. min 1,2 kg | szt | 8 |  |  | 8% |  |
| 57 | Sól jodowana warzona – op. min. 10 kg | szt | 40 |  |  | 23% |  |
| 58 | Sezam – op. min. 1 kg | szt | 5 |  |  | 5% |  |
| 59 | Sos czosnkowy „Fanex” lub produkt równoważny – op. min. 950 g | szt | 300 |  |  | 8% |  |
| 60 | Sos grzybowy proszek – op. min. 1 kg | szt | 5 |  |  | 8% |  |
| 61 | Sos boloński – op. min. 900 g | szt | 5 |  |  | 8% |  |
| 62 | Warzywko – op. min 1 kg | szt | 50 |  |  | 8% |  |
| 63 | Ziele angielskie – op. min. 15 g | szt | 157 |  |  | 23% |  |
| 64 | Zaprawa cytrynowa – op. min. 500 ml | szt | 55 |  |  | 8% |  |
| 65 | Zupa ogonowa – op. min. 900 g | szt | 3 |  |  | 8% |  |
| 66 | Kasza gryczana – op. min. 5 kg | szt | 16 |  |  | 5% |  |
| 67 | Czekolada mleczna z orzechami – op. min. 100 g | szt | 500 |  |  | 23% |  |
| 68 | Sos pieczeniowy ciemny – op. min. 1 kg | szt | 5 |  |  | 8% |  |
| 69 | Podgrzybki suszone – op. min. 100 g | szt | 10 |  |  | 8% |  |
| 70 | Przyprawa do karkówki – op. min. 20 g | szt | 40 |  |  | 8% |  |
| 71 | Przyprawa do wieprzowiny – op. min. 20 g | szt | 40 |  |  | 8% |  |
| 72 | Bazylia suszona op. min. 20 g | szt | 20 |  |  | 23% |  |
| 73 | Kasza pęczak – op. min. 5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 74 | Przyprawa do kapusty – op. min. 20 g | szt | 40 |  |  | 8% |  |
| 75 | Przyprawa do ziemniaków – op. min. 20 g | szt | 30 |  |  | 8% |  |
| 76 | dżem –**żurawiny –** op. min. 280 g | szt | 40 |  |  | 8% |  |
| 77 | ananas konserwowy plastry- op. min. 565 g | szt | 30 |  |  | 8% |  |
| 78 | selery konserwowe w paski – op. min. 870 g | szt | 25 |  |  | 8% |  |
| 79 | Baton „Snicers” lub produkt równoważny – op. min. 50 g | szt | 300 |  |  | 23% |  |
| 80 | Woda mineralna – op. min. 0,5 l | szt | 400 |  |  | 23% |  |
| 81 | Napój smakowy o różnych smakach – op. min. 0,5 l | szt | 300 |  |  | 23% |  |
| 82 | Kawa rozpuszczalna Nescafe Classik” lub produkt równoważny – op. min. 200 g | szt | 5 |  |  | 23% |  |
| 83 | Krem czekoladowy – op. min. 25 g | szt | 2000 |  |  | 23% |  |
| 84 | Przyprawa do spaghetti – op. min. 20 g | szt | 30 |  |  | 23% |  |
| 85 | Pieprz ziołowy – op. min. 20 g | szt | 30 |  |  | 23% |  |
| 86 | Pieczarki konserwowe op. min 9pp g słoiki | szt | 40 |  |  | 8% |  |
| 87 | Herbata czarna liściasta „Yunan” lub produkt równoważny 100 g | szt | 400 |  |  | 23% |  |
| 88 | Sos meksykański „Fanex” lub produkt równoważny op 950 g | szt | 200 |  |  | 8% |  |
| 89 | Makaron kokardki „Lubella” lub produkt równoważny op. min. 2 kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 90 | Makaron spaghetti „Lubella” lub produkt równoważny op. min 2 kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 91 | Szczaw konserwowy op. min. 300 g słoik | szt | 80 |  |  | 8% |  |
| 92 | Dżem „powidła” op. min 280 g | szt | 80 |  |  | 8% |  |
| 93 | Olej słonecznikowy op. min. 1 l | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 94 | Płatki kulki op. min. 1 kg | szt | 30 |  |  | 5% |  |
| 95 | Płatki z miodem op. min 1 kg | szt | 30 |  |  | 5 % |  |
| 96 | Ocet spirytusowy 10 % op. min. 0,5 l | szt | 8 |  |  | 23% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 1 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2b** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 2 Jajka spożywcze**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio raz w tygodniu do godziny 10,00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie  Dla artykułu | Cena  Jednostkowa netto | Wartość netto | Vat | Wartość brutto |
| 1 | Jaja spożywcze świeże klasa „A wielkość wagowa „L”” od 63 g do 73 g | 30 szt | szt | 18000 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 2 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. Zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**……………………………………….**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2c** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 3 Mięso i wędliny**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 4-5 razy w tygodniu do godziny 9.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  Miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowe | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Boczek wędzony extra bez żeber | kg | kg | 133 |  |  | 5% |  |
| 2 | Kości pokrzepowe lub schabowe świeże | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 3 | Łopatka b/k extra | kg | kg | 1400 |  |  | 5% |  |
| 4 | Wątroba wieprzowa | kg | kg | 75 |  |  | 5% |  |
| 5 | Smalec | 250 g | szt | 800 |  |  | 5% |  |
| 6 | Słonina b/skóry | kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 7 | Schab b/k klasa I | kg | kg | 400 |  |  | 5% |  |
| 8 | Szynka b/k extra | kg | kg | 110 |  |  | 5% |  |
| 9 | Karczek b/k klasa I | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 10 | Kiełbasa podwawelska | kg | kg | 270 |  |  | 5% |  |
| 11 | Rolada schabowa | kg | kg | 140 |  |  | 5% |  |
| 12 | ogonówka | kg | kg | 60 |  |  | 5% |  |
| 13 | kaszanka | kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 14 | mortadela | kg | kg | 80 |  |  | 5% |  |
| 15 | śląska | kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 16 | Szynka lubelska | kg | kg | 90 |  |  | 5% |  |
| 17 | Kiełbasa krakowska | kg | kg | 160 |  |  | 5% |  |
| 18 | Szynka pieczona | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 19 | Kiełbasa szynkowa | kg | kg | 225 |  |  | 5% |  |
| 20 | żywiecka | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 21 | Szynka tyrolska | kg | kg | 135 |  |  | 5% |  |
| 22 | frankfurterki | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 23 | Szynka konserwowa prasowana | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 24 | Pasztet pieczony | foremka | kg | 120 |  |  | 5% |  |
| 25 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 26 | Parówkowa | kg | kg | 70 |  |  | 5% |  |
| 27 | Szynka wiśniowa | kg | kg | 120 |  |  | 5% |  |
| 28 | Parówki z szynki | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 29 | Łopatka pieczona | kg | kg | 50 |  |  | 5 % |  |
| 30 | polędwiczanka | kg | kg | 80 |  |  | 5% |  |
| 31 | Grillowa biała | kg | kg | 70 |  |  | 5% |  |
| 32 | Pieczeń z papryką | kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |
| 33 | Flaki wieprzowe suche blanszowane | kg | kg | 50 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 3 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. Zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważniony do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2d** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy –część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 4 Drób i wyroby drobiarskie**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – 2 razy w tygodniu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  Miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filety z kurczaka b/k podwójne, surowe, świeże | kg | kg | 350 |  |  | 5% |  |
| 2 | Filety z indyka surowe świeże | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 3 | Noga kulinarna | kg | kg | 450 |  |  | 5% |  |
| 4 | Kurczaki świeże | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 5 | Porcje rosołowe | kg | kg | 45 |  |  | 5% |  |
| 6 | Podudzie kurczaka | kg | kg | 170 |  |  | 5% |  |
| 7 | Filet wędzony z piersi indyka | kg | kg | 120 |  |  | 5% |  |
| 8 | Szynkowa drobiowa | kg | kg | 90 |  |  | 5% |  |
| 9 | Polędwica drobiowa | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 10 | Baleron z indyka | kg | kg | 40 |  |  | 5% |  |
| 11 | Szynka drobiowa | kg | kg | 60 |  |  | 5% |  |
| 12 | Parówki drobiowe | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 13 | Pasztet drobiowy domowy | kg | kg | 80 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 4 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**……………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2e** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 5 Przetwory mleczarskie**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio raz w tygodniu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie  dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Mleko 2% | 1 l butelka | szt | 2000 |  |  | 5% |  |
| 2 | Masło extra | 200 g | kg | 1400 |  |  | 5% |  |
| 3 | Mleko smakowe o różnych smakach | 200 g | szt | 2800 |  |  | 5% |  |
| 4 | Pudding serduszko | 150 g | szt | 1400 |  |  | 8% |  |
| 5 | Śmietana 18% | 400 g | szt | 2200 |  |  | 5% |  |
| 6 | Serek homogenizowany różne smaki | 150 g | szt | 3000 |  |  | 5% |  |
| 7 | Ser topiony trójkącik rożne smaki „chochland” lub równoważny | krążek | szt | 11000 trójkątów |  |  | 5% |  |
| 8 | Ser żółty salami | kg | kg | 500 |  |  | 5% |  |
| 9 | Ser żółty Gouda | kg | kg | 100 |  |  | 5 % |  |
| 10 | Ser żółty wędzony pełnotłusty | blok | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 11 | Twaróg półtłusty krajanka | 250 g  kostka | kg | 300 |  |  | 5% |  |
| 12 | Twaróg półtłusty | formowany | kg | 250 |  |  | 5% |  |
| 13 | Jogurt różne smaki | 150 g | szt | 5600 |  |  | 5% |  |
| 14 | Jogurt naturalny kremowy | 400 g | szt | 100 |  |  | 5 % |  |
| 15 | Serek do chleba (czosnkowy, szczypiorowy) | 100 g | szt | 300 |  |  | 5% |  |
| 16 | Serek ziołowy do chleba | 100 g | szt | 300 |  |  | 5% |  |
| 17 | kefir | 400g | szt | 60 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto całego zadania nr 5 wynosi …………………………………………………………………………………………………**

**………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2f** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 6 Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – 2 x dziennie (1 dostawa do godziny 5.30,**

**2 dostawa do godziny 13.00)**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Bułki kajzerki | 0,05 kg | szt | 150000 |  |  | 5% |  |
| 2 | Bułka tarta | 0,5 kg | kg | 200 |  |  | 5% |  |
| 3 | Chleb pszenny | 0,55 kg | szt | 8000 |  |  | 5% |  |
| 4 | Chleb pszenny krojony | 0,55 kg | szt | 100 |  |  | 5% |  |
| 5 | Chleb razowy | 0,40 kg | szt | 700 |  |  | 5% |  |
| 6 | cebularz | 0,05 kg | szt | 1200 |  |  | 5% |  |
| 7 | Drożdżówki z różnym nadzieniem | 0.12 kg | szt | 2000 |  |  | 8% |  |
| 8 | Pączek z różnym nadzieniem | 0.08 kg | szt | 1000 |  |  | 8% |  |
| 9 | strucla | 0,40 kg | szt | 30 |  |  | 8% |  |
| 10 | Rogale z różnym nadzieniem | 0,10 kg | szt | 600 |  |  | 8% |  |
| 11 | Rożek francuski | 0,10 kg | szt | 500 |  |  | 8% |  |
| 12 | Zapiekanka z farszem | 0,10 kg | szt | 300 |  |  | 8% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 6 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2g** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 7 Mrożonki**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio raz w tygodniu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Bukiet warzyw(marchew, brokuł, kalafior,fasolka szparagowa) | 2,5 kg | szt | 54 |  |  | 5% |  |
| 2 | Kalafior mrożony | 2,5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 3 | Mieszanka kompotowa (śliwki,wiśnie,truskawki,porzeczki czerwone i czarne) | 2,5 kg | szt | 150 |  |  | 5% |  |
| 4 | Pyzy z mięsem | 2,5 kg | szt | 160 |  |  | 5% |  |
| 5 | Marchewka z groszkiem mrożona | 2,5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 6 | Zupa jarzynowa(fasolka,por,seler,marchew,groszek,kalafior,pietruszka) | 2,5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 7 | Fasolka szparagowa cięta zielona | 2,5 kg | szt | 50 |  |  | 5% |  |
| 8 | Włoszczyzna w paski(Marchew,pietruszka,selery) | 2,5 kg | szt | 20 |  |  | 5% |  |
| 9 | Flaki wołowe suche blanszowane | 1kg | kg | 180 |  |  | 5% |  |
| 10 | Flaki wołowe w rosole „Abel” lub produkt równoważny | 1 kg | kg | 40 |  |  |  |  |
| 11 | Brokuł mrożony klasa I | 2,5 kg | 4szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 12 | Warzywa na patelnie | 2,5 kg | szt | 40 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 7 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2h** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 8 Ryby i przetwory rybne**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio raz w tygodniu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Makrela wędzona tusze | kg | kg | 120 |  |  | 5% |  |
| 2 | Filet z dorsza SHP (zamrożone bez lodu) | kg | kg | 300 |  |  | 5% |  |
| 3 | Medaliony rybne | kg | kg | 80 |  |  | 5% |  |
| 4 | Filet z morszczuka SHP (zamrożony bez lodu) | kg | kg | 30 |  |  | 5% |  |
| 5 | Filet z miruny SHP b/s zamrożony bez lodu | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 6 | Śledzie matias | 4 kg | kg | 60 |  |  | 5% |  |
| 7 | Śledzie po wiejsku | 2,5 kg | szt | 10 |  |  | 5% |  |
| 8 | Śledzie po kaszubsku | 2,5 kg | szt | 2 |  |  | 5% |  |
| 9 | Puszki-makrela w pomidorach | 0,170 g | szt | 1000 |  |  | 5% |  |
| 10 | Puszki-paprykarz szczeciński | 330 g | szt | 100 |  |  | 5% |  |
| 11 | Puszki tuńczyk w sosie własnym | 185 g | szt | 30 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 8 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2i** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 9 Ziemniaki**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 2 razy w miesiącu do godziny 10,00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość nett | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Ziemniaki jadalne, sortowane średniej wielkości, jednoodmianowe dostawy | kg | kg | 10000 |  |  | 5% |  |
| 2 | Ziemniaki młode | kg | kg | 500 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 9 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2j** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

……………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 10 Warzywa i owoce**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 2 razy w tygodniu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie  Dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość nett | VAT | Wartość brutto |
| 1 | buraki | kg | kg | 300 |  |  | 5% |  |
| 2 | Koper | Pęczek min 20 g | pęcz | 200 |  |  | 5% |  |
| 3 | Botwinka sezonowo | pęczek | szt | 100 |  |  | 5% |  |
| 4 | Banany | kg | kg | 360 |  |  | 8% |  |
| 5 | cebula | kg | kg | 500 |  |  | 5% |  |
| 6 | cytryny | kg | kg | 10 |  |  | 8% |  |
| 7 | Fasola sucha średnia | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 8 | Fasola sucha drobna | kg | kg | 25 |  |  | 5% |  |
| 9 | Groch łupany | kg | kg | 30 |  |  | 5% |  |
| 10 | Gruszki deserowe | kg | kg | 200 |  |  | 5% |  |
| 11 | Jabłka deserowe | kg | kg | 2000 |  |  | 5% |  |
| 12 | Kapusta kiszona | wiadro 5 kg | kg | 600 |  |  | 8% |  |
| 13 | Kapusta pekińska | kg | kg | 250 |  |  | 5% |  |
| 14 | Kapusta biała | kg | kg | 400 |  |  | 5% |  |
| 15 | Kapusta czerwona | kg | kg | 200 |  |  | 5% |  |
| 16 | Kapusta młoda | szt | szt | 100 |  |  | 5% |  |
| 17 | Kapusta włoska | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 18 | marchew | kg | kg | 1000 |  |  | 5% |  |
| 19 | mandarynki | kg | kg | 120 |  |  | 8% |  |
| 20 | Nać pietruszki | Pęczek min 20g | szt | 200 |  |  | 5% |  |
| 21 | Ogórki kiszone | Wiaderka 3 kg | kg | 300 |  |  | 8% |  |
| 22 | Ogórki szklarniowe | kg | kg | 300 |  |  | 5% |  |
| 23 | pietruszka | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 24 | pory | kg | kg | 40 |  |  | 5% |  |
| 25 | pieczarki | kg | kg | 200 |  |  | 5% |  |
| 26 | pomidory | kg | kg | 350 |  |  | 5% |  |
| 27 | Papryka czerwona świeża | kg | kg | 120 |  |  | 5% |  |
| 28 | rzodkiewka | Pęczek 12 szt | szt | 100 |  |  | 5% |  |
| 29 | selery | kg | kg | 150 |  |  | 5% |  |
| 30 | szczypior | pęczki | szt | 250 |  |  | 5% |  |
| 31 | sałata | szt | szt | 600 |  |  | 5% |  |
| 32 | szczaw | kg | kg | 30 |  |  | 5% |  |
| 33 | Truskawki sezonowo | kg | kg | 60 |  |  | 5% |  |
| 34 | brokuły | szt | szt | 60 |  |  | 5% |  |
| 35 | czosnek | główka | szt | 30 |  |  | 5% |  |
| 36 | rzepa | kg | kg | 30 |  |  | 5% |  |
| 37 | Biała rzodkiew | kg | kg | 30 |  |  | 5% |  |
| 38 | Kalafior świeży | szt | szt | 40 |  |  | 5% |  |
| 39 | Cebula czerwona | kg | kg | 40 |  |  | 5% |  |
| 40 | Nektarynki gat. I | kg | kg | 60 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 10 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy

**Załącznik nr 2k** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo-cenowy-część szczegółowa

………………………………………………… ………………………………………………..

wykonawca (nazwa i adres) (miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTUZAMÓWIENIA/FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY**

**(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

**W zakresie dotyczącym Zadania nr 11 Wyroby garmażeryjne**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 2 razy w miesiącu do godziny 09.00,**

**zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p | Nazwa artykułu | Wielkość opakowania | Jedn.  miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu | Cena jednostkowa | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
| 1 | Naleśniki z serem | kg | kg | 100 |  |  | 5% |  |
| 2 | Pierogi z kapustą i pieczarkami | kg | kg | 250 |  |  | 5% |  |
| 3 | Pierogi ruskie | kg | kg | 250 |  |  | 55 |  |
| 4 | Uszka z kapustą i pieczarkami | kg | kg | 20 |  |  | 5% |  |
| 5 | Kluski śląskie | kg | kg | 80 |  |  | 5% |  |

**Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr11 wynosi ……………………………… zł, (słownie:…………………………………………………………….), cena netto wynosi …………………………. zł (słownie ………………………………………………………………………………..) + Vat…………………………. Zł**

**(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………………)**

**………………………………………..**

Podpis osoby/osób upoważnionych do wstępowania imieniu wykonawcy