

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.1. do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "PRODUKTY MLECZARSKIE" - 15500000-3

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość jednostkowa netto w zł.	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
1.	Mleko 2%	opakowanie o pojemności 1l, karton, zawartość tłuszczu 2 %	szt.	2 000					
2.	Jogurt owocowy	opakowanie o wadze od 100 g do 150 g; składniki: mleko, owoce 9 %, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii	szt.	2 800					
3.	Margaryna	opakowanie o wadze od 200 g do 250 g, zawartość tłuszczu nie mniej niż 55 %, wartość energetyczna na 100 g produktu nie mniejsza niż 530 kcal	szt.	20					
4.	Serek topiony	opakowanie o wadze 100 g, produkt o konsystencji kremowej, smaki: śmietankowy, z ziołami, z borowikami, z pieczarkami, ementaler, z szynką, z papryką; zawartość tłuszczu od 24 g do 26 g	szt.	110					
5.	Masło Ekstra	masa netto od 200 g do 250 g, zawartość tłuszczu 82 %	kg	170					
6.	Śmietana homogenizowana	opakowanie o wadze 400 g, kubek, zawartość tłuszczu 18 %	szt.	1 215					
7.	Ser twarogowy półtłusty	bloki o wadze od 800 g do 1300 g, zawartość tłuszczu od 8 % do 13 %, pakowany w pergamin	kg	190					
8.	Ser żółty Gouda	zawartość tłuszczu od 26 % do 30 %, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, składniki dodatkowe: stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato	kg	20					

9.	Ser żółty Edamski	zawartość tłuszczu od 26 % do 30 %, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, składniki dodatkowe: stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato	kg	20					
10.	Serek homogenizowany	smak waniliowy, opakowanie o wadze od 120 g do 150 g z zawartością tłuszczu do 1,5 g	szt.	500					
11.	Ser żółty Salami	zawartość tłuszczu od 26 % do 30 %, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, składniki dodatkowe: stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato	kg	50					
Razem:									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak: gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśni, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania.

.....
 (podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.2 do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE - wędliny" - 15100000-9

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł.	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
1.	Boczek	wieprzowy, surowy, bez żeber	kg	40					
2.	Boczek wędzony	wieprzowy, wędzony, gotowany, skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 72 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 24 %, bez dodatków zwiększających wodochłonność	kg	24					
3.	Kości pokrzepowe schabowe	produkt świeży	kg	250					
4.	Schab bez kości	produkt świeży	kg	55					
5.	Słonina	produkt świeży, bez skóry	kg	48					
6.	Szynka wieprzowa	produkt świeży, bez kości	kg	200					
7.	Kiełbasa krakowska pieczona	skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 75 %, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność	kg	18					
8.	Kiełbasa zwyczajna	skład: mięso wieprzowe klasy I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 8 % i nie więcej niż 20%, kiełbasa cienka w osłonce naturalnej ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, podsuszana, bez składników zwiększających wodochłonność	kg	72					
9.	Kiełbasa parówkowa	skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 21 % zawartość tłuszczu, nie więcej niż 70 %	kg	35					
10.	Łopátka pieczona	wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa wieprzowego, bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 9 %	kg	20					
11.	Wędzonka chłopska	otrzymana z całej lub części szynki lub łopátki wieprzowej, bez kości i skóry peklowanej; wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 %	kg	30					

12.	Pasztet wieprzowy	pakowany w słoiku o wadze od 360 g do 490 g	szt.	50				
13.	Polędwica drobiowa	skład: mięso drobiowe nie mniej niż 70 %	kg	31				
14.	Polędwica wieprzowa wędzona	wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa wieprzowego, bez preparatów białkowych i zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 9 %	kg	32				
15.	Szynka wieprzowa wiśniowa	otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej, bez kości i skóry peklowanej, wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 %	kg	50				
16.	Schab pieczony	otrzymany z całej części schabu, peklowany, pieczony, bez tłuszczu miękkiego	kg	45				
17.	Szynka tyrolska	skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 21 % zawartości tłuszczu, nie więcej niż 70 %	kg	15				
18.	Pasztet mięsny	skład: mięso wieprzowe nie mniej niż 47%	kg	40				
19.	Szynka góralska wieprzowa	otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry peklowanej, wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 %	kg	30				
20.	Udziec wołowy	produkt świeży bez kości	kg	20				
21.	Polędwiczki wieprzowe	produkt świeży	kg	15				
Razem:								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości. Na opakowaniu powinna znajdować się informacja dotycząca zawartości mięsa oraz data przydatności do spożycia.

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.3 do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 3 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY" - 15300000-01

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
1.	Marchew	świeża	kg	273					
2.	Natka pietruszki	pełny o wadze od 80 g do 100 g	szt.	119					
3.	Ogórek kiszony	opakowanie wiaderko o wadze od 3 kg do 7 kg	kg	153					
4.	Ogórek zielony	świeży	kg	166					
5.	Papryka	zielona, czerwona, żółta - świeża	kg	25					
6.	Pieczarka	świeża	kg	90					
7.	Pietruszka korzeń	świeża	kg	85					
8.	Pomidor	szklarniowy	kg	159					
9.	Por	świeży	szt.	77					
10.	Rzodkiewka	pełny o wadze od 200 g do 300 g	szt.	172					
11.	Sałata	świeża, jędrna, zielona, bez uszkodzeń i nalotów	szt.	280					
12.	Seler korzeń	jędrny, bez uszkodzeń	kg	85					
13.	Szczypior	pełny o wadze od 100 g do 150 g	szt.	203					
14.	Kapusta kwaszona	opakowanie: wiaderko o wadze od 3 kg do 10 kg, bez śladów pleśni i nadmarznięcia	kg	140					
15.	Botwina	świeża, jędrna	kg	72					
	Brokuły	świeże różyczki (kwiat bez łodygi) opakowanie o wadze od 2,5 kg do 5 kg	kg	40					
17.	Brokuły	świeże	szt.	100					
18.	Buraki	świeże	kg	265					
19.	Cebula	świeża	kg	210					
20.	Czosnek główka	świeży	szt.	68					
21.	Fasola - nasiona	średnia, biała	kg	35					
22.	Fasola szparagowa	żółta, zielona	kg	50					
23.	Kalafior	świeży	szt.	50					
24.	Kapusta biała	świeża	kg	100					
25.	Kapusta pekińska	świeża	kg	58					
26.	Rzepa biała	długi biały korzeń, świeża	kg	45					
27.	Kapusta czerwona	świeża	kg	30					
28.	Koper	pełny o wadze od 80 g do 100 g	szt.	139					
29.	Groch łupany	-	kg	30					
30.	Banany	świeże	kg	315					
31.	Brzoskwinie	świeże	kg	60					

32.	Cytryny	świeże	kg	68					
33.	Gruszki	odmiana: konferencja, bera	kg	150					
34.	Jabłka	odmiany: champion, golden, lobo, eliza, szara reneta	kg	800					
35.	Kiwi	świeże	kg	150					
36.	Mandarynki	świeże	kg	100					
37.	Nektarynki	świeże	kg	100					
38.	Pomarańcza	świeże	kg	250					
39.	Śliwki	świeże	kg	100					
40.	Truskawki	od V do VI, świeże	kg	100					
41.	Winogrona	świeże	kg	100					
	Razem:								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla warzyw i owoców: oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, gnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin, oznaki wyrastania korzenia w pęd nasienny.

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.4 do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 4 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE" - 15810000-9

L.p.	Nazwa zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Bułka parówka nie krojona	waga od 340 g do 350 g	szt.	770					
2.	Chałka maślana	waga od 300 g do 350 g	szt.	150					
3.	Chleb sitkowy krojony	waga od 400 g do 600 g	szt.	620					
4.	Chleb wieloziarnisty, krojony	waga od 400 g do 500 g	szt.	160					
5.	Drożdżówka z marmoladą	waga od 80 g do 100 g	szt.	200					
6.	Drożdżówka z jagodami	waga od 80 g do 100 g	szt.	350					
7.	Chleb z formy, krojony	waga od 400 g do 600 g	szt.	85					
8.	Chleb zwykły, krojony	waga 600 g	szt.	85					
9.	Paluch z pieczarkami	waga od 80 g do 120 g	szt.	190					
10.	Rogal maślany	waga od 80 g do 100 g	szt.	850					
11.	Pizza wegetariańska	waga od 200 g do 300 g	szt.	130					
12.	Rogalik maślany nadziewany	nadzienie: marmolada, jabłko, ser, waga od 30 g do 50 g	szt.	500					
13.	Placek drożdżowy	waga od 300 g do 600 g	szt.	49					
14.	Strucla makowa	waga od 500 g do 600 g	szt.	20					
Razem:									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, spalone, miękisz lepki, niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki i soli, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony, ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, gnicia, uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.5 do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 5 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "RYBY MROŻONE, FILETY RYBNE I POZOSTAŁE MIĘSO RYB" - 15220000-6

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
1.	Filet rybny miruna	filet bez skóry, płytko mrożony, 5% glazury max	kg	60					
2.	Makrela wędzona	produkt świeży	kg	35					
3.	Filet z dorsza	filet bez skóry, płytko mrożony, 5% glazury max	kg	16					
4.	Filet z grenadiera	filet bez skóry, płytko mrożony, 5% glazury max	kg	16					
5.	Filet z mintaja	filet bez skóry, płytko mrożony, 5% glazury max	kg	34					
Razem:									

.....
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.6 do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 6 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "JAJA" - 03142500-3

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Jajka kurze świeże	klasa L, waga 50 g, skorupka nieuszkodzona o czystym wyglądzie, okrągłym kształcie, swoistym zapachu, termin przydatności do spożycia podany na specyfikacji dostawy, oznakowanie jaj (pieczęć)	szt.	3 470					
Razem:									

.....
(podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.7 do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 7 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – "RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE" - 15800000-6

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
					4	5	6	7	8
1.	Bułka tarta	opakowanie o wadze 500 g	szt.	137					
3.	Kasza jęczmienna	opakowanie od 400g do 500 g, gruba	kg	80					
4.	Kasza gryczana	opakowanie o wadze 1000 g	kg	40					
5.	Mąka pszenna	opakowanie o wadze 1000 g, typ 450 – 500, wartość energetyczna nie mniej niż 343 kcal, białko 10,1 g, węglowodany 71,9 g	kg	280					
6.	Mąka ziemniaczana	opakowanie od 500 g	szt.	30					
7.	Płatki zbożowe w kształcie kuleczek z czekoladą	Opakowanie o wadze od 225 g do 300 g, zawartość mąki pszennej pełnoziarnistej nie mniej niż 30%, mąka kukurydziana, mąka pszenna	szt.	225					
8.	Płatki owsiane	opakowanie od 500 g do 1000 g	kg	32					
9.	Ryż biały długoziarnisty	opakowanie o wadze 1000 g	kg	140					
10.	Budyń w proszku	opakowanie o wadze od 30 g do 40 g, różne smaki	szt.	70					
11.	Napój czekoladowy	Opakowanie o wadze od 120 g do 180 g	szt.	15					
12.	Herbata granulowana	kompozycja wysokiej jakości czarnych herbat, uprawianych na plantacjach w Indiach i Afryce, kartonik 100 g	szt.	98					
13.	Kakao	opakowanie o wadze od 150 g do 200 g o obniżonej zawartości tłuszczu nie większej niż 12%	szt.	25					
14.	Kawa zbożowa	opakowanie o wadze od 150 g do 200 g o obniżonej zawartości tłuszczu nie większej niż 12%	szt.	13					
15.	Napój kakaowy	opakowanie od 150 g do 350 g	szt.	34					
16.	Kisiel w proszku	opakowanie o wadze od 30 g do 40 g, różne smaki	szt.	96					
17.	Syrop owocowy	opakowanie o pojemności 420 ml, smaki: truskawka, malina, wieloowocowy, zawartość soków 100%, bez sztucznych aromatów i barwników, nie konserwowany chemicznie	szt.	630					

18.	Olej rzepakowy	opakowanie od 900 ml do 1000 ml, butelka, rafinowany z pierwszego tłoczenia 100%	szt.	140					
19.	Makaron nitka	opakowanie o wadze 250 g, czterojęczny	szt.	148					
20.	Makaron rurka	opakowanie od 400 g do 500 g, skład: mąka semolina, pszenica durum 100%, woda	szt.	245					
21.	Makaron kokardki	opakowanie od 400 g do 500 g, skład: mąka semolina, pszenica durum 100%, woda	szt.	200					
22.	Makaron zacierka	opakowanie o wadze od 200 g do 250 g	szt.	62					
23.	Makaron łazanki	opakowanie o wadze od 400 g do 500 g, skład: mąka semolina 100 %, woda	szt.	56					
24.	Koncentrat pomidorowy	opakowanie słoik o wadze 200 g, skład nie mniej niż 30% pomidorów w suchej masie, bez skórek i nasion	szt.	238					
25.	Koncentrat pomidorowy	opakowanie słoik od 900 g do 1000 g, skład: nie mniej niż 30% pomidorów w suchej masie, bez skórek i nasion	szt.	14					
26.	Miód naturalny	opakowanie słoik od 300 g do 400 g, rodzaje: gryczany, lipowy, akacjowy lub spadziowy	szt.	32					
27.	Papryka konserwowa	opakowanie o pojemności od 800 ml do 1000 ml, pokrojona w ćwiartki, bez gniazd nasienia	szt.	30					
28.	Chrzan tarty	opakowanie słoik o wadze od 250 g do 350 g, bez dodatku octu	szt.	10					
29.	Dżem	opakowanie słoik o wadze 280 g, smaki: brzoskwinia, truskawka, wiśnia, czarna porzeczka, niesłodzony, pasteryzowany, sporządzony z minimum 30 g owoców na 100 g produktu	szt.	142					
30.	Galaretka owocowa	opakowanie o wadze od 80g do 120 g, smaki różne	szt.	40					
31.	Groszek konserwowy	opakowanie 400 g	szt.	35					
32.	Marmolada twarda	opakowanie o wadze 900 g, wieloowocowa, sporządzona z minimum 30% owoców na 100 g produktu	szt.	35					
33.	Krem czekoladowy	opakowanie od 350 g do 400 g	szt.	86					
34.	Szczaw konserwowy	opakowanie o wadze 330 g	szt.	86					

35.	Zapach do ciasta	-	szt.	14					
36.	Bazylia	opakowanie o wadze od 10 g do 20 g	szt.	45					
37.	Cukier waniliowy	opakowanie o wadze od 20 g do 32 g	szt.	90					
38.	Cukier puder	opakowanie o wadze 500 g	szt.	30					
39.	Cukier kryształ	opakowanie o wadze 1000 g	kg	470					
40.	Liść laurowy	opakowanie od 10 g do 15 g	szt.	45					
41.	Kwasek cytrynowy	opakowanie o wadze od 10 g do 20 g	szt.	70					
42.	Przyprawa w płynie	opakowanie butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml, zastosowanie do zup, sosów, potraw mięsnych	szt.	15					
43.	Majeranek suszony	opakowanie o wadze od 15 g do 20 g, otarty	szt.	60					
44.	Majonez	opakowanie słoik o wadze 400 g, zawartość żółtek jaj nie mniej niż 6%	szt.	15					
45.	Oregano	opakowanie o wadze od 10 g do 20 g, otarte	szt.	45					
46.	Pieprz czarny mielony	opakowanie o wadze od 15 g do 20 g	szt.	50					
47.	Pieprz ziołowy	opakowanie o wadze od 15 g do 20 g	szt.	50					
48.	Tymianek	opakowanie o wadze od 10 g do 20 g	szt.	45					
49.	Ziele angielskie	opakowanie o wadze od 10 g do 20 g	szt.	45					
50.	Paluszki słone	opakowanie o wadze od 80 g do 100 g	szt.	300					
51.	Gofry	opakowanie hermetyczne o wadze od 400 g do 500 g	szt.	30					
52.	Ciastka kruche	opakowane hermetycznie, o wadze od 800 g do 2500 g	kg	80					
53.	Herbatniki kruche	opakowanie o wadze od 50 g do 70 g	szt.	350					
54.	Wafle w polewie czekoladowej	opakowane hermetycznie, o wadze od 800 g do 2500 g	kg	25					
55.	Pierniki glazurowane	opakowane hermetycznie, o wadze od 800 g do 2500 g	kg	25					

56.	Biszkopty	opakowane hermetyczne, o wadze od 800 g do 2500 g; z galaretką owocową, oblane czekoladą, skład: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, czekolada 15% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgatory - lecytyna sojowa, E476, aromat - wanilia), mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana, glicerol -substancja utrzymująca wilgotność, olej rzepakowy, substancja żelująca (pektyna), regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas jabłkowy, cytrynian sodu, kwas askorbinowy), zagęszczony sok owocowy, substancje żelujące (pektyna, guma arabska, guar)	kg	30					
57.	Wafle domowe	smak: krówka, pakowane hermetycznie	kg	30					
58.	Chrupki kukurydziane	opakowanie o wadze od 250 g do 350 g	szt.	170					
		Razem:							

.....
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.8 do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 8 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – "WARZYWA I OWOCE MROŻONE" - 15331170-9

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Mieszanka kompotowa	opakowanie o wadze 2,5kg	kg	40					
2.	Fasola szparagowa	opakowanie o wadze od 450 g do 500 g, cięta, zielona, mrożona	szt.	64					
3.	Kalafior	opakowanie od 450 g do 500 g, mrożony	szt.	65					
4.	Marchew	krojona w kostkę, mrożona	kg	35					
5.	Mieszanka chińska	opakowanie o wadze od 400 g do 450 g, mrożona	szt.	50					
6.	Mieszanka warzywna	opakowanie o wadze od 450 g do 500 g, mrożona	szt.	100					
7.	Włoszczyzna	opakowanie o wadze od 450 g do 500 g, pokrojona w paski, mrożona	szt.	200					
8.	Truskawki mrożone	opakowanie o wadze od 400 g do 450 g	szt.	50					
9.	Mieszanka wieloowocowa	waga 2,5 kg, mrożona	kg	50					
10.	Brokuły	opakowanie o wadze od 450g do 2,5kg	kg	50					
11.	Warzywa do makaronu	opakowanie od 450 do 500 g, mrożone	szt.	60					
12.	Mieszanka warzywna, siedmio-składnikowa	waga 2,5 kg, mrożona	kg	100					
13.	Włoszczyzna mrożona	waga 2,5 kg, mrożona	kg	80					
		Razem:							

.....
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.9 do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 9 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "ZIEMNIAKI I PRODUKTY Z ZIEMNIAKÓW" - 15300000-4

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto w zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Ziemniaki	jadalne, sortowane, o zbliżonej wielkości: średnie lub duże, pakowane w worki ażurowe 25 kg lub 30 kg, odmiana żółta wirga	kg	3 500					
Razem:									

.....
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY (Załącznik nr 2.10 do formularza ofertowego)
Część 10 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "DRÓB ŚWIEŻY" - 151121-7

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Podatek VAT %	Cena jednostkowa brutto w zł.	Wartość netto (poz.3xpoz.4)zł	Wartość brutto (poz. 7 x poz. 3) w zł.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Filet z piersi kurczaka	świeży, bez chrząstek, podwójny lub pojedynczy	kg	48					
2.	Ćwiartka z kurczaka	produkt świeży	kg	160					
3.	Korpusy z kurczaka	produkt świeży	kg	50					
4.	Udziec z indyka	produkt świeży	kg	30					
5.	Udziec z kurczaka	produkt świeży	kg	30					
6.	Szyje z indyka	produkt świeży	kg	20					
7.	Filet z indyka	produkt świeży	kg	20					
Razem:									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

.....
 (podpis osoby/ osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy)