

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.1. do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "PRODUKTY MLECZARSKIE"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mleko krowie	900 - 1000 ml folia, zawartość tłuszczu 2%	szt	2 500					
2	Śmietana	400 g/kubek, zawartość tłuszczu 12%	szt	1500					
3	Śmietana	200 – 300 g/kubek, zawartość tłuszczu 30 - 36%	szt	20					
4	Masło ekstra	masa netto 200 g, zawartość tłuszczu min. 82%	kg	200					
5	Ser biały twarogowy	pakowany w pergamin, bloki o wadze 800 g – 1300 g, zawartość tłuszczu 8 - 13%	kg	200					
6	Ser biały twarogowy półtłusty	opakowanie 250 g/folia	kg	30					
7	Ser żółty edamski	zawartość tłuszczu 26 - 30%	kg	15					
8	Ser żółty gouda	zawartość tłuszczu 26 - 30%	kg	15					
9	Ser żółty salami	zawartość tłuszczu 26 - 30%	kg	15					
10	Ser topiony z salami	opakowanie 100 g	szt	60					
11	Ser topiony z szynką	opakowanie 100 g	szt	60					
12	Ser topiony z papryką	opakowanie 100 g	szt	60					
13	Ser topiony emmentaler	opakowanie 100 g	szt	60					
14	Mleko czekoladowe	200 ml, 1,5%	szt	800					
15	Serek homogenizowany	opakowanie 140 g – 150 g, smaki: brzoskwiniowy, truskawkowy, wiśniowy, waniliowy, z czekoladą, wsad owocowy nie mniej niż 9%	szt	800					
16	Jogurt owocowy	opakowanie o wadze 100 g - 130 g, smaki: wiśniowy, truskawkowy, bananowy, poziomkowy, owoce leśne, gruszkowy, ananasowy, brzoskwiniowy, jagodowy oraz smaki mieszane, wsad owocowy nie mniej niż 7,5% zawartość tłuszczu nie więcej niż 2,5 g	szt.	800					

17	Jogurt z owocami	opakowanie o wadze 100g do 130g: wsad owocowy nie mniej niż 11%, rodzaje owoców: jagody, wiśnie, maliny, brzoskwinie, truskawki.	szt	500					
18	Deser mleczny	opakowanie o wadze 80 g - 100 g z dodatkiem czekolady i orzechów laskowych	szt	300					
Razem wartość brutto za część									

UWAGI: podane wagi przy poszczególnych artykułach to wagi netto.

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

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.2. do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Karczek wieprzowy	bez kości	kg	200					
2.	Łopatka wieprzowa	bez kości	kg	60					
3.	Szynka wieprzowa	bez kości ekstra	kg	80					
4.	Schab wieprzowy	bez kości	kg	100					
5.	Słonina	bez skóry	kg	30					
6.	Kurczak cały	produkt świeży	kg	220					
7.	Filet drobiowy	produkt świeży, bez chrząstki	kg	100					
8.	Filet z indyka	produkt świeży	kg	40					
9.	Korpusy drobiowe	ze skrzydłami, porcja rosółowa	kg	350					
10.	Podudzie z kurczaka	produkt świeży	kg	80					
11.	Kości schabowe	produkt świeży	kg	50					
12.	Cielęcina	produkt świeży	kg	25					
Razem wartość brutto za część									

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

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.3. do formularza ofertowego)

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

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Jabłko	odmiany: champion, golden, delicious, lobo, eliza, gala, reneta szara, antonówka zwykła	kg	1300					
2.	Śliwka		kg	150					
3.	Truskawka	od 30 V	kg	100					
4.	Nektarynka		kg	100					
5.	Banan		kg	200					
6.	Gruszka		kg	100					
7.	Winogrona		kg	50					
8.	Kiwi		kg	100					
9.	Pomarańcza		kg	100					
10.	Mandarynka		kg	200					
11.	Arbuz		kg	100					
12.	Czereśnia		kg	50					
13.	Wiśnia		kg	50					
14.	Cytryna		kg	50					
15.	Marchew		kg	800					
16.	Pietruszka		kg	180					
17.	Seler		kg	180					
18.	Cebula		kg	250					
19.	Burak czerwony		kg	300					
20.	Kapusta biała		kg	150					
21.	Kapusta biała młoda		szt	100					
22.	Kapusta pekińska		kg	50					
23.	Kapusta czerwona		kg	30					
24.	Ogórek świeży	szklarniowy lub gruntowy	kg	250					
25.	Pomidor		kg	200					
26.	Salata		szt	200					

27.	Szczypior	pęczek o wadze od 100 - 150 g	szt	150					
28.	Rzodkiewka	pęczek o wadze od 200 - 300 g	szt	100					
29.	Por		kg	60					
30.	Papryka		kg	30					
31.	Kalafior		szt	30					
32.	Brokuł		szt	40					
33.	Fasola szparagowa	żółta, zielona	kg	10					
34.	Nać pietruszki	pęczek o wadze od 80 g - 100 g	szt	200					
35.	Nać kopru	pęczek o wadze od 80 g - 100 g	szt	200					
36.	Kapusta kiszona	opakowanie: wiaderko o wadze od 8 kg - 10 kg; bez śladów pleśni i nadmarznięcia	kg	100					
37.	Ogórek kiszony	opakowanie: wiaderko o wadze od 3 kg - 7 kg; bez śladów pleśni i nadmarznięcia	kg	100					
38.	Ziemniak	krajowe, jadalne, sortowane, o zbliżonej wielkości: średnie lub duże pakowane w worki ażurowe 25 kg lub 30kg.	kg	3500					
39.	Ziemniak młody	krajowe, jadalne, sortowane, o zbliżonej wielkości: średnie lub duże pakowane w worki ażurowe 25 kg lub 30 kg.	kg	500					
40.	Czosnek - główka	pochodzenie - Polska	szt	50					
Razem wartość brutto za część									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla warzyw i owoców: mające oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.4. do formularza ofertowego)

CZEŚĆ 4 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE"

Lp.	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 + poz. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Chleb zwykły krojony	waga 600 g	szt	600					
2.	Chleb sitkowy krojony	waga 500 g - 600 g	szt	400					
3.	Chleb razowy krojony	waga 400 g -500 g	szt	200					
4.	Chleb słonecznikowy krojony	waga 400 g - 500 g	szt	100					
5.	Bułka parówka krojona	waga 300 g - 350 g	szt	500					
6.	Bułeczka pszenna zwykła	waga 50 g - 60 g	szt	600					
7.	Bułeczka grahamka	waga 50 g - 60 g	szt	300					
8.	Cebularz	waga 50 g - 100 g	szt	450					
9.	Rogal maślany	waga 80 g - 100 g	szt	600					
10.	Chwałka pół-cukiernicza	waga 250 g - 300 g	szt	200					
11.	Placek drożdżowy	waga 250 g - 300 g	szt	80					
12.	Strucla makowa	waga 250 g - 300 g	szt	60					
13.	Babka piaskowa	waga 400 g - 500 g	szt	40					
14.	Pączek	waga 70 g - 90 g	szt	800					
15.	Gniazdko	waga 50 g - 80 g	szt	300					
16.	Drożdżówka z serem	waga 80 g - 100 g	szt	300					
17.	Drożdżówka z marmoladą	waga 80 g - 100 g	szt	150					
18.	Drożdżówka z jabłkiem	waga 80 g - 100 g	szt	150					
Razem wartość brutto za część									

UWAGI: podane wagi przy poszczególnych artykułach to wagi netto.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo 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, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.5 do formularza ofertowego)

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

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Filet z dorsza	bez skóry, zawartość glazury nie więcej niż 5%	kg	15					
2.	Filet z mintaja	bez skóry, zawartość glazury nie więcej niż 5%	kg	15					
3.	Filet z morszczuka	bez skóry, zawartość glazury nie więcej niż 5%	kg	15					
4.	Paluszki rybne	opakowanie o wadze od 4 do 5 kg skład: filet z ryb białych, panierowane	kg	50					
5.	Makrela wędzona	tusza o wadze od 150 g - 250 g	kg	50					
Razem wartość brutto za część									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla ryb: filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, filety częściowo lub w całości rozmrożone, niewłaściwy zapach, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne, niewłaściwe opakowanie, brak oznakowania, opakowanie uszkodzone i zabrudzone.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.6. do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 6 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "JAJA"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Jaja	klasa L, skorupka nie uszkodzona o czystym wyglądzie, okrągłym kształcie, swoistym zapachu, termin przydatności do spożycia podany na specyfikacji dostawy, oznakowanie jaj (pieczęć); jaja z wolnego wybiegu i klatkowego	szt	3000					
Razem wartość brutto za część									

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.7. do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 7 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Olej uniwersalny	1L, 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	szt	150					
2.	Oliwa z oliwek	250 ml, extra virgin z pierwszego tłoczenia wyłącznie za pomocą środków mechanicznych	szt	20					
3.	Margaryna do smarowania	500 g, wytwarzana z naturalnych olejów roślinnych, zawierająca tłuszcze: omega 3 i omega 6 oraz witaminy A,D, E	szt	80					
4.	Margaryna do smażenia	200 g, delikatny tłuszcz roślinny do smażenia	szt	120					
5.	Sok jabłkowy 100% kartonik b/cukru	opakowanie 200 ml; skład: sok jabłkowy 100% z soku zagęszczonego; wartość odżywcza 100 ml soku: węglowodany: 10 g, wartość kaloryczna od 40 do 46 kcal	szt	420					
6.	Sok pomarańczowy 100% kartonik b/cukru	opakowanie 200 ml; skład: sok pomarańczowy 100% z soku zagęszczonego; wartość odżywcza 100 ml soku: wartość energetyczna 174 kJ/41 kcal węglowodany - 9,0 g w tym cukry - 9,0 g tłuszcz - 0,2 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0,02 g, błonnik - 0,8 g	szt	420					
7.	Sok wieloowocowy multiwitaminowy kartonik 100% b/cukru	opakowanie 200 ml; skład: zawartość soków i przecierów owocowych 100% w różnych proporcjach: jabłek, bananów, pomarańczy, ananasów, mango, marakui, brzoskwini, liczi, gujawy, opuncji, kiwi, limetek, papai; witaminy: A, C, E, B6, B1, B12 zawiera naturalnie występujące cukry; bez sztucznych barwników i aromatów, nie konserwowany chemicznie; wartość kaloryczna od 40 do 46 kcal	szt	420					

8.	Sok wieloowocowy kartonik 100% b/cukru	opakowanie 200 ml; skład: soki owoce 100% w różnych proporcjach z soków zagęszczonych: jabłkowy, winogronowy, wiśniowy, z czarnych porzeczek, truskawkowy; bez sztucznych barwników i aromatów, nie konserwowany chemicznie; wartość odżywcza 100 ml soku: węglowodany: 10 g, wartość kaloryczna od 40 do 46 kcal	szt	420					
9.	Napój ze słomką, kartonik	opakowanie 200 ml	szt	450					
10.	Nektar z czarnych porzeczek, b/cukru	opakowanie 1L	szt	100					
11.	Sok 100% pomarańcz b/cukru	opakowanie 1L	szt	100					
12.	Sok 100% jabłko b/cukru	opakowanie 1L	szt	100					
13.	Sok 100% wieloowocowy b/cukru	opakowanie 1L	szt	100					
14.	Napój bez cukru	opakowanie 2L	szt	100					
15.	Sok przecierowy mar/jabł/banan	1L, zawartość przecierów min. 53% b/cukru	szt	50					
16.	Sok przecierowy mar/jabł/truskawka	1L, zawartość przecierów min. 53% b/cukru	szt	50					
17.	Sok przecierowy mar/jabł/malina	1L, zawartość przecierów min. 53% b/cukru	szt	50					
18.	Sok przecierowy mar/jabł/brzoskwinia	1L, zawartość przecierów min. 53% b/cukru	szt	50					

19.	Soczek z marchwi, jabłek i bananów	opakowanie 250 - 300 ml/butelka; pasteryzowany, przecierowy z częściowo zagęszczonych soków, bez dodatku cukrów, zawierający tylko naturalnie występujące cukry, wzbogacony witaminami C i E; skład: sok z zagęszczonych soków i przecierów, z jabłek (64%), z marchwi (27%), z bananów (9%), aromat, witaminy C i E	szt	300					
20.	Syrop malinowy	opakowanie 420 - 450 ml; skład: cukier lub syrop glukozowo-fruktozowy, woda, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, zagęszczony sok malinowy, kwas askorbinowy - przeciwutleniacz, zawartość ekstraktu nie mniej niż 62%.	szt	50					
21.	Syrop truskawkowy	opakowanie 420 - 450 ml; skład: cukier lub syrop glukozowo-fruktozowy, woda, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, zagęszczony sok truskawkowy, zagęszczony sok aroniowy, kwas askorbinowy - przeciwutleniacz, zawartość ekstraktu nie mniej niż 62%.	szt	50					
22.	Krem czekoladowo-orzechowy	opakowanie 350 g, zawartość orzech. laskowych min. 13%	szt	50					
23.	Kakao	opakowanie 150 g, extra ciemne	szt	30					
24.	Herbata	opakowanie 100 g, czarna, liściasta, sypka	szt	80					
25.	Cukier biały	opakowanie 1 kg	kg	500					
26.	Sól	opakowanie 1 kg, biała, spożywcza, drobna	kg	120					
27.	Ketchup łagodny	opakowanie 350 - 480 g, bez konserwantów, pasteryzowany; skład: pomidory (183 g na 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromaty naturalne, przyprawy	szt	100					

28.	Majonez	opakowanie 400 g; skład: olej roślinny, żółtko jaja 6,0 %, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól.	szt	30					
29.	Musztarda	opakowanie 180 - 200 g	szt	10					
30.	Sos sojowy	opakowanie 150 ml	szt	80					
31.	Pieprz czarny mielony	opakowanie 15 - 30 g	szt	50					
32.	Kwasek cytrynowy	opakowanie 40 - 50 g	szt	80					
33.	Natka pietruszki	opakowanie 6 - 10 g	szt	20					
34.	Koperek	opakowanie 6-10g	szt	20					
35.	Mąka pszenna	opakowanie 1kg, typ 500; wartość energetyczna 343 kcal, białko 10,1 g, węglowodany 71,9 g, tłuszcz 1 g	kg	260					
36.	Mąka ziemniaczana	opakowanie 1 kg	kg	20					
37.	Kasza jęczmienna	średnia, opakowanie 1 kg	kg	80					
38.	Kasza gryczana janowska	opakowanie 1 kg	kg	40					
39.	Kasza manna	opakowanie 1 kg	kg	10					
40.	Ryż biały długoziarnisty	opakowanie 1 kg	szt	80					
41.	Ryż biały paraboliczny	opakowanie 1 kg	szt	15					
42.	Makaron nitka	opakowanie 500 g (skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda)	szt	80					
43.	Makaron wstążka	opakowanie 500 g 100% semolina pszenica durum	szt	180					
44.	Makaron świderek	opakowanie 500 g (skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda)	szt	180					
45.	Makaron łazanki	opakowanie 500 g 100% semoliny pszenica durum	szt	30					
46.	Makaron spaghetti	opakowanie 500 g (skład: mąka semolina 100% pszenica durum, woda)	szt	50					

47.	Paluszki	opakowanie 70 g solone solą morską	szt	1000					
48.	Krakersy	opakowanie 100 g, mix	szt	600					
49.	Chrupki kukurydziane flipsy	bezsmażone, opakowanie 300 g	szt	150					
50.	Chrupki kukurydziane pałki	bezsmażone, opakowanie 60 g		300					
51.	Płatki ryżowe	opakowanie 400 - 500 g	szt	20					
52.	Płatki owsiane	opakowanie 400 - 500 g	szt	70					
53.	Płatki jęczmienne	opakowanie 400 - 500 g	szt	35					
54.	Płatki kukurydziane	opakowanie: 250 g; składniki: kukurydza (97,6%), cukier, sól, glukoza, ekstrakt słodowy jęczmienny	szt	250					
55.	Muszelki czekoladowe	opakowanie 250 g; skład: mąki (57,3%): pszenna pełnoziarnista (31,6%), pszenna, cukier, kakao (7,9%), glukoza, ekstrakt słodowy jęczmienny, olej palmowy	szt	200					
56.	Kulki czekoladowe	opakowanie 250 g; skład: mąki (57,3%): pszenna pełnoziarnista (31,6%), pszenna, cukier, kakao (7,9%), glukoza, ekstrakt słodowy jęczmienny, olej palmowy, emulgator: lecytyna	szt	200					
57.	Gwiazdki cynamonowe	mąki (57,3%): pszenna, kukurydziana, cukier, tłuszcz palmowy, glukoza, cynamon (1,5%), miód, karmel	szt	100					
58.	Mleko skondensowane	mleko zagęszczane, słodzone, gotowe w puszcze 450 - 550 g	szt	85					
59.	Fasola	piękny jaś, opakowanie 500 g	szt	40					
60.	Groch	opakowanie 500 g; łupany/półówki	szt	30					
61.	Budyń czekoladowy	opakowanie 63 - 70 g z cukrem, bez konserwantów	szt	140					
62.	Budyń waniliowy lub śmietankowy	opakowanie 63 - 70 g z cukrem, bez konserwantów	szt	140					

63.	Kisiel truskawkowy z cukrem	opakowanie 77 - 80 g	szt	40					
64.	Kisiel cytrynowy z cukrem	opakowanie 77 - 80 g	szt	40					
65.	Kisiel malinowy z cukrem	opakowanie 77 - 80 g	szt	40					
66.	Dżem brzoskwiniowy	opakowanie 280 - 300 g/słoik; niskosłodzony, pasteryzowany; skład: brzoskwinie, woda, cukier, sporządzony z 44 g owoców na 100 g produktu	szt	10					
67.	Dżem z wiśni	opakowanie 280 - 300 g/słoik; niskosłodzony, pasteryzowany; skład: wiśnie, woda, cukier, sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu	szt	30					
68.	Dżem z truskawek	opakowanie 280 - 300 g o zaw.40% owoców na 100 g	szt	10					
69.	Dżem z czarnych porzeczek	opakowanie 280 - 300 g o zaw.40% owoców na 100 g	szt	30					
70.	Powidła śliwkowe, węgierkowe	opakowanie 290 - 300 g/słoik; pasteryzowany; skład: śliwki węgierki, cukier, łączna zawartość cukru 54 g na 100 g produktu, sporządzony z 184 g owoców na 100 g produktu	szt	30					
71.	Miód naturalny lipowy	opakowanie 300 - 400 g	szt	15					
72.	Miód naturalny wielokwiatowy	opakowanie 300 - 400 g	szt	15					
73.	Galaretka owocowa	opakowanie 75 - 80 g, bez sztucznych barwników	szt	250					
74.	Cukier puder	opakowanie 0,4 kg/folia	szt	20					
75.	Cukier wanilinowy	opakowanie 30 - 35 g	szt	60					
76.	Bułka tarta	opakowanie 500 g	szt	80					
77.	Kawa	rozpuszczalna kawa zbożowa 150 g	szt	30					
78.	Bitą śmietana w proszku	opakowanie 55 - 60 g	szt	10					
79.	Wafle tortowe	suche, opakowanie 160 - 180 g	szt	70					

80.	Ananas	opakowanie 560 - 580 g; plastry ananasa w puszcze; masa netto po odsączeniu zalewy min. 330 g	szt	40					
81.	Brzoskwinie w syropie	konserwowa-masa netto po odsączeniu zalewy 470 - 490 g	szt	40					
82.	Kukurydza konserwowa	opakowanie: 340 - 400 g; skład: kukurydza, woda, sól, masa produktu po odsączeniu 285 g, bez dodatku cukru z naturalnie występującymi cukrami	szt	40					
83.	Groszek konserwowy	opakowanie 400 g skład: groszek, woda, sól, cukier, masa produktu po odsączeniu 240 g	szt	40					
84.	Koncentrat pomidorowy 30%	opakowanie 200 g, wyprodukowany ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków.	szt	30					
85.	Koncentrat pomidorowy 30%	opakowanie 900 g, wyprodukowany ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków.	szt	50					
86.	Salatka seler konserwowy	opakowanie 300 - 400 g/słoik	szt	80					
87.	Koncentrat z buraków ćwikłowych	opakowanie 300 - 350 ml zawartość konc.buraka min 59,3%	szt	6					
88.	Jabłka prażone	opakowanie 0,9 kg/słoik	szt	50					
89.	Rodzynki	opakowanie 100 - 150 g	szt	40					
90.	Liście laurowe	opakowanie 8 - 15 g	szt	100					
91.	Ziele angielskie	opakowanie 15 - 20 g	szt	100					
92.	Ziola prowansalskie	opakowanie 10 - 20 g	szt	30					
93.	Oregano	opakowanie 10 - 20 g	szt	20					
94.	Bazylia	opakowanie 10 - 20 g	szt	20					
95.	Tymianek	opakowanie 10 - 20 g	szt	20					
96.	Majeranek	opakowanie 10 - 20 g	szt	50					
97.	Pieprz ziołowy	opakowanie 15 - 20 g	szt	20					
98.	Pieprz czarny ziarnisty	opakowanie 15 - 20 g	szt	20					
99.	Papryka słodka	opakowanie 15 - 20 g	szt	50					

100.	Papryka ostra	opakowanie 15 - 20 g	szt	20					
101.	Czosnek	opakowanie 15 - 20 g	szt	300					
102.	Curry	opakowanie 15 - 20 g	szt	15					
103.	Gałka muszkatołowa	opakowanie 15 - 20 g	szt	10					
104.	Kminek	opakowanie 15 - 20 g	szt	10					
105.	Imbir	opakowanie 15 - 20 g	szt	10					
106.	Drożdże	świeże, opakowanie 100 g	szt	40					
107.	Chrzan tarty	opakowanie 300 g/słoik	szt	10					
108.	Pasztet	opakowanie: 150 - 200 g; skład: mięso wieprzowe (19%), tłuszcz wieprzowy, mózgi wieprzowe, mięso kurczaka (11%), woda, wątróbka kurczaka (8%), mięso kury oddzielone mechanicznie, skórki kurczaka, tłuszcz kurczaka, bułka tarta, sól spożywcza, białko serwatkowe, mleko w proszku, kasza manna, cebula suszona, pietruszka suszona, przyprawy	szt	200					
109.	Herbatniki z mlekiem i miodem	opakowanie 85 g; skład: mąka pszenna 73%, cukier, olej palmowy, mleko pełne w proszku 2,7% (ekwiwalent 21% mleka świeżego), syrop, miód	szt	300					
110.	Pierniki w czekoladzie	opakowanie 1 - 3 kg	kg	15					
111.	Wafle w czekoladzie luz w kształcie trójkąta	opakowanie 2 kg	kg	15					
112.	Wafle w czekoladzie luz w kształcie trójkąta	opakowanie 23 g w kształcie trójkąta	szt	300					
113.	Biszkopty	opakowanie 1 - 2 kg luz, z galaretką owocową, oblane czekoladą.	kg	15					
114.	Baton czekoladowy	opakowanie 51 g obłany karmelem 32% z czekol. mleczną 35% i ciastkiem 25%	szt	150					

115.	Wafelek nadziewany	opakowanie 25 g; skład: nadzienie mleczne 30,4%, nadzienie nugatowe 29,4%; cukier, tłuszcz roślinny, mąka pszenna 12%, mleko odtłuszczone w proszku 11,5%, orzechy laskowe 9%, pełnoziarnista mąka pszenna 6%, kakao	szt	150					
116.	Wafel mleczny w czekoladzie	opakowanie 52 g o zawartość (masa kakaowa min 49%, czekolada 30%)	szt	150					
117.	Czekolada mleczna	opakowanie 100 g zawartość kakao min. 30%	szt	30					
118.	Pierniki glazurowane	opakowanie 1 - 3 kg	kg	15					
119.	Ciastka kruche	opakowanie 1 - 3 kg	kg	25					
Razem wartość brutto za część									

Cechy dyskwalifikujące dla różnych produktów spożywczych: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie składników, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, fermentacji, zawilgocenie, trwałe zbrylenie, opakowania uszkodzone, brak oznakowania opakowań.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.8. do formularza ofertowego)

CZĘŚĆ 8 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "WARZYWA I OWOCE MROŻONE"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Mieszanka kompotowa	opakowanie 2,5 kg	szt	250					
2.	Brokuły mrożone	opakowanie 2,5 kg	szt	40					
3.	Kalafior mrożony	opakowanie 2,5 kg	szt	20					
4.	Fasolka szparagowa	opakowanie 2,5 kg	szt	4					
5.	Włoszczyzna paski	opakowanie 2,5 kg	szt	15					
6.	Bukiet jarzyn	opakowanie 2,5 kg	szt	30					
7.	Truskawka mrożona	opakowanie 2,5 kg	szt	20					
Razem wartość brutto za część									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla produktów mrożonych: mające oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu (oznaki wcześniejszego rozmrażania), uszkodzenia, mechaniczne zdeformowania, zgniecenia, porozrywane, uszkodzone opakowania.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

KOSZTORYS OFERTOWY (zał. 2.9. do formularza ofertowego)
CZĘŚĆ 9 ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO - "WĘDLINY"

Lp.	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. 4) w zł.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Filet z indyka wędzony	pierś indycza wędzona	kg	10					
2.	Polędwica sopocka	schab wieprzowy bez kości 63,3%, polędwica wieprzowa, wędzona, parzona	kg	40					
3.	Kielbasa cienka	mięso wieprzowe klasy I nie mniej niż 80%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, w osłonce naturalnej	kg	15					
4.	Boczek	wędzony, gotowany, łuskany, mięso wieprzowe nie mniej niż 72%	kg	15					
5.	Mielonka wieprzowa	skład: mięso wieprzowe 60%	kg	30					
6.	Parówki wieprzowe	mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 21%	kg	70					
7.	Kielbasa żywiecka	mięso z kurczaka nie mniej niż 60%, mięso wieprzowe nie mniej niż 25%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%	kg	20					
8.	Kielbasa podwawelska	mięso wieprzowe nie mniej niż 90%	kg	15					
9.	Ogonówka	mięso wieprzowe nie mniej niż 70%	kg	9					
10.	Szynka wieprzowa wędzona	otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez gołonki i ogonówki, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%	kg	9					

11.	Szynka swojska	mięso wieprzowe, 100 g produktu wyprodukowane z co najmniej 134 g mięsa wieprzowego	kg	9					
12.	Kielbasa krakowska parzona	mięso wieprzowe nie mniej niż 75%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%	kg	9					
Razem wartość brutto za część									

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)