Załącznik Nr 1a do SIWZ

**Zadanie nr I**

(formularz asortymentowo – cenowy)

**Dostawa -produktów zwierzęcych, wędlin, mięsa i przetworów mięsnych (mięso wieprzowe i wołowe)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Schab bez kości | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 2 | Szynka wieprzowa  | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 3 | Łopatka wieprzowa bez kości  | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 4 | Wołowina b/k | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 5 | Karczek b/k | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 6 | Słonina | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa wiejska lub równoważna | kg |  |  | 60 |  |  |  |
|  | Razem | kg |  |  | 490 |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr II**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Filet z kurczaka | kg |  |  | 90 |  |  |  |
| 2 | Kurczak | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 3 | Udka z kurczaka | kg |  |  | 180 |  |  |  |
| 4 | Filet z indyka | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 5 | Skrzydło z indyka | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 6 | Mięso gulaszowe z indyka | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 7 | Medaliony z indyka | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 8 | Udziec z indyka bez kości | kg |  |  | 50 |  |  |  |
| 9 | Korpus z kurczaka | kg |  |  | 60 |  |  |  |
| 10 | Porcje kulinarne z kaczki | kg |  |  | 20 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | 480 |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ………………………………………………………………………………………………………………………….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr III**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Świeże owoce i warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Ziemniaki | kg |  |  | 1500 |  |  |  |
| 2 | Ziemniak młody | kg |  |  | 200 |  |  |  |
| 3 | Marchew | kg |  |  | 50 |  |  |  |
| 4 | Pietruszka korzeń | kg |  |  | 30 |  |  |  |
| 5 | Seler korzeń | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 6 | Kapusta kiszona | kg |  |  | 40 |  |  |  |
| 7 | Kapusta pekińska | kg |  |  | 30 |  |  |  |
| 8 | Kapusta biała | kg |  |  | 15 |  |  |  |
| 9 | Cebula | kg |  |  | 30 |  |  |  |
| 10 | Por | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 11 | Jabłka | kg |  |  | 200 |  |  |  |
| 12 | Ogórki kiszone  | szt. |  |  | 30 |  |  |  |
| 13 | Ogórki zielone | kg |  |  | 60 |  |  |  |
| 14 | Pomidory | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 15 | Śliwki duże | Kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 16 | Banany | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 17 | Brzoskwinie | kosz. |  |  | 20 |  |  |  |
| 18 | Mandarynka | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 19 | Nektarynka | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 20 | Pomarańcze | kg |  |  | 30 |  |  |  |
| 21 | Gruszki | kg |  |  | 30 |  |  |  |
| 22 | Czosnek | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 23 | Pieczarka | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 24 | Papryka czerwona | kg |  |  | 6 |  |  |  |
| 25 | Koper | kg |  |  | 4 |  |  |  |
| 26 | Arbuz | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 27 | Śliwka ciemna | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 28 | Buraczki | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 29 | Pietruszka zielona | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 30 | Cytryny | kg |  |  | 5 |  |  |  |
| 31 | Sałata zielona | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 32 | Sałata lodowa | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 33 | Brokuł | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 34 | Kalafior | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | **2710** |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ………………………………………………………………………………………………………………………….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr IV**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Pieczywo i wyroby piekarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Chleb zwykły krojony 550 g | szt. |  |  | 100 |  |  |  |
| 2 | Chleb mieszany razowy 500g | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 3 | Bułka z nadzieniem 100g | szt. |  |  | 200 |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta 05kg | kg |  |  | 100 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | 440 |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………….…….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr V**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

Nabiał i produkty mleczarskie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Twaróg półtłusty Pergamin lub równoważny | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 2 | Śmietana wiejska 18% 400g lub równoważna | szt. |  |  | 150 |  |  |  |
| 4 | Ser żółty | kg |  |  | 5 |  |  |  |
| 5 | Masło | kg |  |  | 3 |  |  |  |
| 6 | Śmietana 30% | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | 218 |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ……………………………………………………………………………………………………………………….….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr VI**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Mrożony filet z miruny –nowozelandzka gatunek I | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 2 | Filet z miruny bez skóry – I gatunek | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 3 | Filet z soli bez skóry – I gatunek | kg |  |  | 20 |  |  |  |
| 4 | Paluszki rybne | kg |  |  | 20 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | 70 |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ………………………………………………………………………………………………………………………….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr VII**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Mrożone owoce, warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Zupa kalafiorowa 750 g | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 2 | Zupa fasolowa | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 3 | Zupa jesienna  | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 4 | Zupa wiosenna | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 5 | Mieszanka kompotowa  | kg |  |  | 50 |  |  |  |
| 6 | Zupa jarzynowa  | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 7 | Marchew z groszkiem | Szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 8 | Bukiet warzyw | kg |  |  | 5 |  |  |  |
| 9 | Koper mrożony | kg |  |  | 2 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  | 117 |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ………………………………………………………………………………………………………………………….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis

**Zadanie nr VIII**

**(formularz asortymentowo – cenowy)**

**Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, jaja, pozostałe art.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Stawka podatku VAT w % | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Wartość podatku VAT w zł | Wartość brutto w zł |
| 1 | Sos boloński | szt. |  |  | 60l |  |  |  |
| 2 | Ziele angielskie | szt. |  |  | 5 |  |  |  |
| 3 | Liść laurowy | szt. |  |  | 5 |  |  |  |
| 4 | Estragon  | szt. |  |  | 5 |  |  |  |
| 5 | Bazylia | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 6 | Zioła prowansalskie | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 7 | Tymianek | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 8 | Oregano | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 9 | Koncentrat pomidorowy 30 % Pudliszki 200 g lub równoważny | szt. |  |  | 150 |  |  |  |
| 10 | Pieprz czarny mielony 50 g | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 11 | Rosół kostka Knorr opak. po 12 kostek | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 12 | Barszcz biały w torebce Winiary | szt. |  |  | 120 |  |  |  |
| 13 | Majeranek | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 14 | Papryka słodka | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 15 | Przyprawa do indyka | szt. |  |  | 15 |  |  |  |
| 16 | Ketchup Pudliszki | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 17 | Musztarda kielecka | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 18 | Przyprawa do zup Knorr 1 l | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 19 | Przyprawa do bigosu | szt. |  |  | 10 |  |  |  |
| 20 | Przyprawa do kurczaka 30 g | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 21 | Sos Myśliwski Knorr 37 g lub równoważny | szt. |  |  | 100 |  |  |  |
| 22 | Sos włoski | szt. |  |  | 150 |  |  |  |
| 23 | Przyprawa Knorr do mięs | szt. |  |  | 15 |  |  |  |
| 24 | Chrzan staropolski lub równoważny | szt. |  |  | 15 |  |  |  |
| 25 | Zupa pieczarkowa | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 26 | Barszcz biały w butelce | szt. |  |  | 30 |  |  |  |
| 27 | Sos jasny do mięs | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 28 | Sos ciemny do mięs | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 29 | Olej Kujawski 5 l | litr |  |  | 200l |  |  |  |
| 30 | Makaron Lubella – świderki 500g lub równoważny | szt. |  |  | 200 |  |  |  |
| 31 | Makaron nitka Lubella 500 g lub równoważny | szt. |  |  | 150 |  |  |  |
| 32 | Makaron Lubella łazanki 500g lub równoważny | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 33 | Mąka pszenna tortowa 1 kg | kg |  |  | 100 |  |  |  |
| 34 | Mąka ziemniaczana 1 kg | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 35 | Kasza jęczmienna Kupiec 400 g lub równoważna | szt. |  |  | 150 |  |  |  |
| 36 | Kasza gryczana Kupiec 400 g lub równoważna | szt. |  |  | 40 |  |  |  |
| 37 | Ogórki konserwowe Orzech lub równoważne 1 l | szt. |  |  | 150 słoików  |  |  |  |
| 38 | Herbata Saga | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 39 |  Ryż sypki Kupiec lub równoważny | kg |  |  | 10 |  |  |  |
| 40 | Ryż paraboliczny w saszetkach 4 x 100g Kupiec lub równoważny | szt. |  |  | 100 |  |  |  |
| 41 | Ocet kielecki spirytusowy 10 % 0,5 l | szt. |  |  | 2 |  |  |  |
| 42 | Miód prawdziwy 1 litr | szt. |  |  | 15 |  |  |  |
| 43 | Makaron Zacierka | szt. |  |  | 20 |  |  |  |
| 44 | Makaron Lubella– rurki lub równoważny | szt. |  |  | 30 |  |  |  |
| 45 | Makaron Lubella– kokardka lub równoważny | szt. |  |  | 30 |  |  |  |
| 46 | Cukier | szt. |  |  | 100 |  |  |  |
| 47 | Dżem truskawkowy | szt. |  |  | 50 |  |  |  |
| 48 | Cukier trzcinowy | szt. |  |  | 15 |  |  |  |
| 49 | Ćwikła z chrzanem | szt. |  |  | 60 |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

(słownie) …………………………………………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

(słownie …………………………………………………………………………………………………………………………..zł)

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

(słownie ……………………………………………………………………………………………….………………………….zł)

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówce szkolnej w okresie realizacji umowy.

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

 miejscowość i data pieczęć i podpis