Załącznik Nr 3\_1 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 1 - Chleb, bułki, DROŻDŻÓWKA Z NADZIENIEM, CIASTKA, inne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto dostawy****(kol. 4x kol.5)** | **Stawka****podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Chleb zwykły 550 g  | szt. | 420 |  |  |  |  |  |
| 2 | Chleb z blaszki 550 g | szt. | 225 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chleb zwykły z makiem 550 g  | szt. | 360 |  |  |  |  |  |
| 4 | Chleb razowy 2000 550 g | szt. | 220 |  |  |  |  |  |
| 5 | Chleb złoty orkisz 450 g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Chleb magnat 500 g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb graham 400 g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 8 | Chleb pełnoziarnisty 500 g | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 9 | Chleb razowy ze słonecznikiem 450 g -pakowany w folię , oznakowany :nazwa producenta , nazwa produktu ,masa netto produktu termin produkcji i przydatność do spożycia . o wadze 0,45 kg | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 10 | Chleb razowy z mieszanką z ziaren - pakowany w folię , oznakowany :nazwa producenta , nazwa produktu ,masa netto produktu termin produkcji i przydatność do spożycia . o wadze 0,45 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Chleb żytni 1,2 kg pakowany w folie oznakowany :nazwa producenta , nazwa produktu ,masa netto produktu termin produkcji i przydatność do spożycia . , o masie 1,2 kgSkład : mąka żytnia, mąka żytnia razowa, woda, naturalny zakwas ,drożdże , sól, zawierający nie więcej niż 0,3 g soli w 100g produktu gotowego do spożycia , zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu gotowego. Bez dodatku cukru , lecytyny E322, kwasu askorbinowego, enzymów | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 12 | Bułka fitness 50 g | szt. | 2600 |  |  |  |  |  |
| 13 | Bułka grahamka 50 g - Mąka pszenna graham , mąka pszenna, woda , drożdże olej rzepakowy , sól, zarodki pszenne , waga 60- 100 g, pieczywo powinno zawierać nie więcej niż 0,3 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia , zawierać nie więcej 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia Masa 50 g  | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |
| 14 | Bułka ze szpinakiem 50 g | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 15 | Bułka kajzerka 50 g - Mąka pszenna , drożdże , woda , sól 0,3 g w 100 g produktu , masa 50 g | szt. | 3500 |  |  |  |  |  |
| 16 | Bułka kukurydziana 50 g | szt. | 2600 |  |  |  |  |  |
| 17 | Bułka paluch 100 g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 18 | Bułka śniadaniowa 50 g | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |
| 19 | Bułka żytnia 50 g | szt. | 2600 |  |  |  |  |  |
| 20 | Cebularz 130 g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 21 | Pizza 100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 23 | Ciastka kruche | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 24 | Ciastka orkiszowe | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 25 | Ciastka pieguski | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 26 | Ciastka z marmoladą | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 27 | Drożdżówka z brzoskwinią 100 g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 28 | Drożdżówka z jabłkiem 100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 29 | Drożdżówka z jagodami 100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 30 | Drożdżówka z kapustą 90 g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 31 | Drożdżówka z makiem 100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 32 | Drożdżówka z serem 100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 33 | Oponka 60 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 34 | Pączki różne rodzaje 80 g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 35 | Pączki serowe mini | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 36 | Piernik kasztelański | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 37 | Bułka tarta 0,5 kg Opakowanie papierowe 0,5kg, oznakowanie powinno zawierać : nazwę dostawcy – producenta, adres , nazwę produktu ,masę produktu , termin produkcji i przydatność do spożycia | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

…………………………………

Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

 Załącznik Nr 3\_2 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 2 - Produkty mleczarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * + - 1. **Lp.**
 | * + - 1. **Nazwa produktu**
			2. **(wymagania Zamawiającego)**
 | * + - 1. **J.m.**
 | * + - 1. **Ilość**
 | * + - 1. **Cena jednostkowa netto**
 | * + - 1. **Wartość netto dostawy**
			2. **(kol.4 x kol.5)**
 | * + - 1. **Stawka**
			2. **podatku VAT**
 | * + - 1. **Wartość dostawy brutto**
			2. **(kol. 6 x kol. 7)**
 | * + - 1. **Producent**
 |
| * + - 1. **1**
 | * + - 1. **2**
 | * + - 1. **3**
 | * + - 1. **4**
 | * + - 1. **5**
 | * + - 1. **6**
 | * + - 1. **7**
 | * + - 1. **8**
 | * + - 1. **9**
 |
| * + - 1. 1
 | * + - 1. Jogurt grecki (1-litr)- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie
 | * + - 1. l
 | * + - 1. 42
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 2
 | * + - 1. Jogurt naturalny gęsty (1-litr)- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie
 | * + - 1. l
 | * + - 1. 42
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 3
 | * + - 1. Jogurt owocowy pitny 250 g- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 600
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 4
 | * + - 1. Jogurt owsianka 180 g- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 300
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 5
 | * + - 1. Jogurt z kawałkami owoców 150 g- różne smaki kubek
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 600
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 6
 | Kefir (1-litr)- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie | * + - 1. l
 | * + - 1. 50
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 7
 | * + - 1. Masło 82 % tłuszczu 200 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 1950
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 8
 | * + - 1. Maślanka w butelce 400 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 9
 | * + - 1. Mleko 2% l
 | * + - 1. l
 | * + - 1. 1850
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 10
 | * + - 1. Ser biały twaróg półtłusty- opakowanie nie uszkodzone mechanicznie bez obcych zapachów
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 85
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 11
 | * + - 1. Ser sałatkowo-kanapkowy typu feta
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 4
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 12
 | * + - 1. Ser topiony krążek 140 g- różne smaki ,
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 13
 | * + - 1. Ser twarogowy topiony baton 100 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 160
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 14
 | * + - 1. Ser wędzony gouda
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 12
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 15
 | * + - 1. Ser żółty gouda blok
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 15
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 16
 | * + - 1. Ser żółty cheddar
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 15
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 17
 | * + - 1. Ser żółty morski
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 30
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 18
 | * + - 1. Ser żółty podlaski
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 15
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 19
 | * + - 1. Ser żółty salami- zawartości tłuszczu min 25%
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 20
 | * + - 1. ser mazdamer blok
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 10
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 21
 | * + - 1. ser z ziołami
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 10
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 22
 | * + - 1. ser edamski blok
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 10
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 23
 | * + - 1. Serek homogenizowany 150 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 600
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 24
 | * + - 1. ser topiony tost 130 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 20
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 25
 | * + - 1. Serek mozzarella kulka 125 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 20
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 26
 | * + - 1. Serek pleśniowy 100 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 10
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 27
 | * + - 1. Serek twarogowy w plastrach 150 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 56
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 28
 | * + - 1. Serek twarożkowy kanapkowy do smarowania 150 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 80
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 29
 | * + - 1. Serek wiejski 200 g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 450
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 30
 | * + - 1. Śmietana 18% l- masa 1L. Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia , bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 , zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia
 | * + - 1. l
 | * + - 1. 80
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 31
 | * + - 1. Śmietana 30% l- Masa 1 l Zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia , bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 , zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w
 | * + - 1. l
 | * + - 1. 60
 |  |  |  |  |  |
|  | * + - 1. RAZEM
 |  |  |  |  |

1. ................................................................
2. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_3 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 3 - Jajka**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * + - 1. **Lp.**
 | * + - 1. **Nazwa produktu**
			2. **(wymagania Zamawiającego)**
 | * + - 1. **J.m.**
 | * + - 1. **Ilość**
 | * + - 1. **Cena jednostkowa netto**
 | * + - 1. **Wartość netto dostawy**
			2. **(kol.4 x kol.5)**
 | * + - 1. **Stawka**
			2. **podatku VAT**
 | * + - 1. **Wartość dostawy brutto**
			2. **(kol.6 x kol.7)**
 | * + - 1. **Producent**
 |
| * + - 1. **1**
 | * + - 1. **2**
 | * + - 1. **3**
 | * + - 1. **4**
 | * + - 1. **5**
 | * + - 1. **6**
 | * + - 1. **7**
 | * + - 1. **8**
 | * + - 1. **9**
 |
| * + - 1. 1
 | * + - 1. Jajka- naświetlane kl. I, rozmiar M, waga powyżej 60g
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 7000
 |  |  |  |  |  |
|  | * + - 1. RAZEM
 |  |  |  |  |

1. ......................................................................
2. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_4 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 4 - Mrożonki, Ryby i przetwory rybne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * + - 1. **Lp.**
 | * + - 1. **Nazwa produktu**
			2. **(wymagania Zamawiającego)**
 | * + - 1. **J.m.**
 | * + - 1. **Ilość**
 | * + - 1. **Cena jednostkowa netto**
 | * + - 1. **Wartość netto dostawy**
			2. **(kol.4 x kol.5)**
 | * + - 1. **Stawka podatku VAT**
 | * + - 1. **Wartość dostawy brutto**
			2. **(kol.6 x kol.7**
 | * + - 1. **Producent**
 |
| * + - 1. **1**
 | * + - 1. **2**
 | * + - 1. **3**
 | * + - 1. **4**
 | * + - 1. **5**
 | * + - 1. **6**
 | * + - 1. **7**
 | * + - 1. **8**
 | * + - 1. **9**
 |
| * + - 1. 1
 | * + - 1. Brokuł mrożony- Bukiet różyczek mrożonych : barwa typowa dla brokułów , bez obcych zapachów , posmaków , niezlepiony , nieuszkodzony ,mechanicznie , opakowanie zamknięte hermetycznie .
			2. Masa 2,5 kg
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 2
 | * + - 1. Fasolka szparagowa zielona mrożona- Cała z odciętymi końcówkami niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie zamknięte hermetycznie
			2. Masa 2,5 kg
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 3
 | * + - 1. Fasolka szparagowa żółta mrożona- Cała z odciętymi końcówkami niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie zamknięte hermetycznie
			2. Masa 2,5 kg
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 4
 | * + - 1. Frytki-masa 2,5 kg
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 80
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 5
 | * + - 1. Groszek mrożony- Nieoblodzony sypki , bez uszkodzeń mechanicznych , opakowanie nie mniejsze niż 2,5kg, zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 6
 | * + - 1. Jagoda mrożona- Bez obcych zapachów i posmaków , sypka niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie 2,5 kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 2,5
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 7
 | * + - 1. Kalafior mrożony- Niezlepiony , nieoblodzony , opakowanie 2,5kg zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 8
 | * + - 1. Kurki mrożone-masa 2,5 kg
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 9
 | * + - 1. Maliny mrożone- Bez obcych zapachów i posmaków , sypka niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie 2,5 kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 10
 | * + - 1. Mieszanka warzyw ( marchewka, groszek, brukselka, fasola szparagowa, pietruszka, por, seler kalafior)- Mieszanka sypka nieoblodzona , opakowanie 2,5kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 30
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 11
 | * + - 1. Porzeczka mrożona czarna- Bez obcych zapachów i posmaków , sypka niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie 2,5 kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5,0
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 12
 | * + - 1. Szpinak mrożony liście- nieoblodzony ,nieuszkodzony mechanicznie bez obcych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 50
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 13
 | * + - 1. Truskawki mrożone- Bez obcych zapachów i posmaków , sypka niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie 2,5.kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 14
 | * + - 1. Wiśnie mrożone- Bez obcych zapachów i posmaków , sypka niezlepiona , nieuszkodzona mechanicznie , opakowanie 2,5 kg , zamknięte hermetycznie
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 5
 |  |  |  |  |  |
| 15 | Burgery rybne | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 16 | Burgery rybne z warzywami | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  17 | Filet rybny dorsz - dopuszczalna ilość glazury nie więcej niż 15% masy produktu | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 18 | Filet rybny miruna- dopuszczalna ilość glazury nie więcej niż 15% masy produktu | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 19 | Filet rybny zapiekany z serem- nie więcej niż 2% glazury | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 20 | Filet rybny zapiekany ze szpinakiem- nie więcej niż 2% glazury | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 21 | Kostka rybna panierowana | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 22 | Makrela wędzona- Tuszki bez głowy , świeża | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 23 | Sałatka śledziowa  | kg | 12 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

* + - 1. ...................................................................
			2. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_5 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 5 - Owoce i cytrusy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Awokado zielone-I klasa | Szt. | 7 |  |  |  |  |  |
| 2 | Banany -I klasa | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 3 | Cytryny - I klasa | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 4 | Granat- I klasa | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 | Grejpfrut różowy I klasa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Gruszki-I klasa Konferencja bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 7 | Imbir-korzeń, klasa I | Kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 8 | Jabłka- Kruche , krajowe bez oznak zepsucia i uszkodzeń mechanicznych, I klasa | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiwi -I klasa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 10 | Limonka -I klasa | Szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 11 | Mango- I klasa | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Mandarynki- I klasa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 13 | Pomelo -I klasa | Szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 14 | Pomarańcze -I klasa | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 15 | Winogron jasny- I klasa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 16 | Winogron różowy -I klasa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

* + - 1. .........................................................................
			2. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_6 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 6 - Warzywa i kiszonki**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * + - 1. **Lp.**
 | * + - 1. **Nazwa produktu**
			2. **(wymagania Zamawiającego)**
 | * + - 1. **J.m.**
 | * + - 1. **Ilość**
 | * + - 1. **Cena jednostkowa netto**
 | * + - 1. **Wartość dostawy netto**
			2. **(kol.4 x kol.5)**
 | * + - 1. **Stawka**
			2. **podatku VAT**
 | * + - 1. **Wartość dostawy brutto**
			2. **(kol.6 x kol.7)**
 | * + - 1. **Producent**
 |
| * + - 1. **1**
 | * + - 1. **2**
 | * + - 1. **3**
 | * + - 1. **4**
 | * + - 1. **5**
 | * + - 1. **6**
 | * + - 1. **7**
 | * + - 1. **8**
 | * + - 1. **9**
 |
| * + - 1. 1
 | * + - 1. Buraki czerwone- Klasa I , bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 250
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 2
 | * + - 1. Brokuł świeży- Bez liści , świeży , zdrowy , czysty bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 70
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 3
 | * + - 1. Cukinia- Zdrowa , świeża czysta , zielona bez oznak uszkodzeń ,twarda , gładka
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 4
 | * + - 1. bakłażan- Zdrowy , świeży czysty , bez oznak uszkodzeń ,twardy , gładki
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 5
 | * + - 1. bataty- Zdrowy , świeży czysty , bez oznak uszkodzeń ,twardy , gładki
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 6
 | * + - 1. Cebula biała- Zdrowa, czysta, sucha o dobrym smaku nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 200
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 7
 | * + - 1. cebula cukrowa- Zdrowa, czysta, sucha o dobrym smaku nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 90
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 8
 | * + - 1. cebula czosnkowa- Zdrowa, czysta, sucha o dobrym smaku nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 60
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 9
 | * + - 1. Czosnek główka- kraj pochodzenia Polska , zdrowy świeży , sucha o dobrym smaku bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 10
 | Jarmuż tacka- świeża nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 50
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 11
 | * + - 1. Kalafior- Cały bez liści świeży , zdrowy , czysty bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 12
 | * + - 1. Kapusta biała- Główka , zdrowa , świeża nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 13
 | * + - 1. Kapusta czerwona- Główka , zdrowa , świeża nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 14
 | * + - 1. kapusta włoska- Główka , zdrowa , świeża nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 50
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 15
 | * + - 1. Szczypior pęczek- Świeży , zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 16
 | * + - 1. Rzodkiewka pęczek- Świeża , soczysta , zdrowa bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 250
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 17
 | * + - 1. Koperek pęczek- bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 60
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 18
 | * + - 1. Pietruszka natka bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 30
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 19
 | * + - 1. Cebula czerwona - Zdrowa, czysta, sucha o dobrym smaku nie nadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 10
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 20
 | * + - 1. Kapusta pekińska- Zdrowa , świeża bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 150
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 21
 | * + - 1. Marchew-I klasa, Korzeń, czysta , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 300
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 22
 | * + - 1. Ogórek świeży-I klasa, Świeży , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 250
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 23
 | * + - 1. Roszponka, Świeży , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 25
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 24
 | * + - 1. Rukola, Świeży , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 12
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 25
 | * + - 1. Papryka czerwona, Świeży , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 110
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 26
 | * + - 1. Papryka żółta , Świeży , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 12
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 27
 | * + - 1. pieczarki- Zdrowe, czyste , świeże bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 70
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 28
 | * + - 1. Pietruszka korzeń- Świeża , zdrowa, czysta, sucha bez oznak uszkodzeń, I klasa
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 50
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 29
 | * + - 1. Pomidory- Bez uszkodzeń i pleśni
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 250
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 30
 | * + - 1. Por- bez śladów uszkodzeń mechanicznych, I klasa
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 20
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 31
 | * + - 1. Pomidorki koktajlowe- Bez uszkodzeń i pleśni
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 8
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 32
 | * + - 1. Sałata lodowa- Świeża , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 120
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 33
 | * + - 1. Sałata masłowa, Świeża , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 340
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 34
 | * + - 1. Mix sałat-Świeża , zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 18
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 35
 | * + - 1. Seler- Czysty zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych I klasa
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 80
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 36
 | * + - 1. seler naciowy-Czysty zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 37
 | * + - 1. Ziemniaki- Zdrowe , czyste , jednorodne typowe dla danej odmiany o dobrym smaku bez uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 2600
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 38
 | * + - 1. Kalarepa- zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 25
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 39
 | * + - 1. Szpinak liście- zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. szt.
 | * + - 1. 20
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 40
 | * + - 1. rzepa biała zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 41
 | * + - 1. rzepa czarna zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 40
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 42
 | * + - 1. kapusta kiszona- Bez środków konserwujących i zakwaszających , nie nadmarznięta I klasa
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 400
 |  |  |  |  |  |
| * + - 1. 43
 | * + - 1. ogórek kiszony- Bez środków konserwujących i zakwaszających , o dobrym smaku i zapachu, I klasa
 | * + - 1. kg
 | * + - 1. 220
 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

............................................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_7 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 7 - Mięso, wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Frankfurterki drobiowe- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kiełbaski firmowe | Kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kabanosy wieprzowe | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa śląska | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa biała parzona | kg | 16 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa palcówka | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa podwawelska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa rzeszowska- Wysokiej klasy mięso wieprzowe - podsuszana , krucha | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa swojska/wiejska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa toruńska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa zwyczajna- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa jałowcowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie mniej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia  | Kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 13 | Parówki cienkie z szynki min. 85%- Zawartość mięsa min 85%, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa golonkowa- Grubo rozdrobniona | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa krakowska parzona- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa krakowska podsuszana- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 17 | Krakowska wędzona | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa piwna-Wieprzowa – wołowa średnio rozdrobniona, Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa szynkowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa żywiecka parzona- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 21 | Salami z przyprawami w obsypce- wyrób wytwarzany z mięsa wieprzowego i wołowego o smaku słonawym bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 22 | Szynkówka | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kresowiak | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 24 | Baleron gotowany- Wyrób z karkówki wieprzowej ,parzony | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 25 | Boczek wędzony- Wędzony . łuskany | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 26 | Filet wędzony z indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 27 | Łopatka pieczona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 28 | Ogonówka- Porcja mięsa nie rozdrobniona , peklowana, gotowana, podwędzana, zawartość mięsa minimum 70% | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 29 | Podudzia wędzone | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 30 | Polędwica drobiowa z warzywami- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 31 | Polędwica drobiowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 32 | Polędwica miodowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 33 | Polędwica sopocka- Wyrób ze schabu wieprzowego nie mniej niż 63% | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 34 | Schab Benedykta- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 35 | Schab pieczony- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 36 | Schab staropolski- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 37 | Schab z wędzarni- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 38 | Schab z komina- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 39 | Szynka dębowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 40 | Schab ze starej wędzarni- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 41 | Szynka wohyńska- wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 42 | Szynka staropolska- wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 43 | Szynka wędzona- wyrób wędzony i parzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 44 | Szynka wędzona z indyka- wyrób wędzony i parzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 45 | Szynka wiejska- wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 46 | Szynka z liściem- wyrób wędzony i parzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń | Kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 47 | Blok golonkowy prasowany | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 48 | Luncheon meat królewski | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 49 | Mielonka tyrolska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 50 | Rolada schabowa- schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 51 | Rolada z indyka- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 52 | Rolada z kurczakiem- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 53 | Szynka konserwowa z indyka- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 54 | Karczek z komina | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 55 | Pieczeń blaszkowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 56 | Pieczeń cebulkowa- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 57 | Pieczeń cygańska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 58 | Pieczeń rzymska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 59 | Pieczeń węgierska- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 60 | Pieczeń z piersi kurczaka- Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 61 | Blok kurczaka z farszem- | Kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 62 | Kaszanka grillowa-100g gruba wędlina podrobowa krwista w osłonkach naturalnych z dodatkiem kaszy, przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 63 | Pasztet drobiowo-wieprzowy- Mieszanka mięsa mielonego wyprodukowana z mięsa wieprzowego i drobiowego, pieczona, zawartość mięsa minimum 60% | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 64 | Pasztet drobiowy- Mieszanka mięsa mielonego wyprodukowana z mięsa drobiowego, pieczona, zawartość mięsa minimum 60% | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 65 | Pasztet z warzywami- Mieszanka mięsa mielonego z warzywami wyprodukowana z mięsa drobiowego, pieczona, zawartość mięsa minimum 60% | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 66 | Pasztet leśny- Mieszanka mięsa mielonego wyprodukowana z mięsa drobiowego, pieczona, zawartość mięsa minimum 60% | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 67 | Żeberka wędzone | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 68 | Boczek wędzony | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 69 | Karkówka bez kości- Świeże mięso z chowu polskiego | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 70 | Łopatka bez kości- Świeże mięso z chowu polskiego | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 71 | Mięso gulaszowe wieprzowe- Świeże mięso z chowu polskiego | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 72 | Schab bez kości- Świeże mięso z chowu polskiego | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 73 | Słonina- Bez skóry , świeża | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 74 | Szaszłyki grillowe | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 75 | Szynka bez kości- Świeże mięso z chowu polskiego | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 76 | Żeberka paski- Tkanka miękka delikatna , Mięso z chowu polskiego | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 77 | Ligawa- Klasa I ,świeże | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 78 | Udziec wołowy- Klasa I ,świeże | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 79 | Wołowina gulaszowa- Klasa I ,świeże | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

..................................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_8 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 8 - Drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Filet z kurczaka- Podwójny świeży , pozbawiony ścięgien i kości bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych | kg | 380 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kurczak- Tuszka z chowu polskiego, umyty , świeży | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 3 | Mięso gulaszowe drobiowe- Świeże z chowu polskiego | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 4 | Podudzie z kurczaka (pałka)- Bez zanieczyszczeń , świeże ( z chowu polskiego) | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5 | Porcja rosołowa bez skrzydła- Bez oznak zepsucia , zanieczyszczeń obcych oraz krwi ( z chowu polskiego) | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 6 | Skrzydełko z kurczaka- Bez zanieczyszczeń , świeże ( z chowu polskiego) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 7 | Udko z kurczaka- O podobnej wielkości , wadze ok 150g, oczyszczone umyte i świeże bez oznak zepsucia oraz zanieczyszczeń obcych ( mięso z chowu polskiego) | kg | 540 |  |  |  |  |  |
| 8 | Żołądki drobiowe- Świeże z chowu polskiego | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |

...................................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_9 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 9 - Indyk**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto)****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka****podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Filet z indyka- Świeży bez zanieczyszczeń ( mięso z chowu polskiego) | kg | 22 |  |  |  |  |  |
| 2 | Golonka z indyka- Świeża bez zanieczyszczeń ( mięso z chowu polskiego) | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |

...........................................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_10 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 10 - Artykuły ogólnospożywcze (przyprawy, artykuły sypkie, koncentraty, zupy, przetwory)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu****(wymagania Zamawiającego)** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka****podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Ananas w puszce ok. 565 g | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bazylia suszona 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; masa 10 g w sztuce  | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 3 | Brzoskwinie puszka ok. 820 g | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 4 | Budyń ok. 40 g mix smaków- bez cukru różne smaki, masa 40g (41 g ) | szt. | 105 |  |  |  |  |  |
| 5 | Chrzan tarty w słoiku ok. 320 g | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 6 | Cieciorka w słoiku 400 ml | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 7 | Cukier kryształ 1kg- Opakowanie papierowe nie uszkodzone mechanicznie Masa 1 kg | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 8 | Cukier puder 0,4 kg- Opakowanie zamknięte hermetycznie | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 9 | Cukier trzcinowy 1 kg- Opakowanie papierowe nie uszkodzone mechanicznie Masa 1 kg | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 10 | Cukier waniliowy 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 11 | Curry 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 12 | Czarnuszka – ziarna 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;Ziarna bez dodatków ulepszaczy masa: 20g w sztuce | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 13 | Czosnek granulowany 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 14 | Chleb tostowy/pełnoziarnisty 500g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 15 | Dżem niskosłodzony ok. 280 g mix smaków | szt. | 45 |  |  |  |  |  |
| 16 | Fasola Jaś gruba 5 kg | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 17 | Fasola konserwowa biała 400 g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 18 | Fasola konserwowa czerwona 400 g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 19 | Filet śledziowy w oleju 170 g--konserwa z otwieraczem, zawartość min. 60% ryby w 100 g produktu, masa min 170 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 20 | Filet śledziowy w pomidorach 170 g-- konserwa z otwieraczem bez dodatku konserwantów, masa min 170 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 21 | Galaretka mix ok. 75 g | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 22 | Gałka muszkatołowa ok. 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 23 | Groch łuskany połówki 5 kg | Szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 24 | Groszek konserwowy 400 g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 25 | Grzanki 150 g | Szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 26 | Herbata miętowa saszetki- torebka/saszetka z zawieszką min 2g-różne smaki, Masa 100g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 27 | Herbata liściasta czarna--herbata czarna liściasta -bez obcych smaków-opakowanie : zamknięte , chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Masa 100g | kg | 26 |  |  |  |  |  |
| 28 | Herbata owocowa ekspresowa- torebka/saszetka z zawieszką min 2g-różne smaki, Masa 100g | Szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 29 | Jałowiec ziarnisty 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 30 | Kakao naturalne ok. 300 g- kolor głęboko brązowy -produkt zawierający : nie więcej niż 10g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia,Nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g/ml produktu gotowego do spożycia | szt. | 8 |  |  |  |  |  |
| 31 | Kardamon mielony 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 32 | Kasza bulgur 1 kg | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 33 | Kasza gryczana janowska 1kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 34 | Kasza jaglana 1kg | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 35 | Kasza jęczmienna gruba 1kg | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 36 | Kasza kuskus 1kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 37 | Kasza kukurydziana 400 g | Szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 38 | Kasza manna 0,5 kg | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 39 | Kasza pęczak kujawski 1kg | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 40 | Kawa inka sypka 150 g- Bez dodatku cukru i substancji słodzących , soli | szt. | 8 |  |  |  |  |  |
| 41 | Kawa mielona 0,5 kg | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 42 | Kawa rozpuszczalna 200 g | Szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 43 | Kawa zbożowa 0,5 kg- Bez dodatku cukru i substancji słodzących , soli | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 44 | Ketchup łagodny 500 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 45 | Ketchup pikantny 500 g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 46 | Kisiel ok. 50 g mix smaków | szt. | 105 |  |  |  |  |  |
| 47 | Kminek mielony 20g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 47 | Kolendra mielona ok. 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 48 | Komosa ryżowa-0,5 kg | kg | 0,5 |  |  |  |  |  |
| 49 | Kompot różne smaki 900 ml | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 50 | Koncentrat Barszcz biały w płynie ok 300 ml- | szt. | 16 |  |  |  |  |  |
| 51 | Koncentrat Barszcz czerwony w płynie 300 ml--o zawartości soku zagęszczonego z buraków czerwonych min. 59% pojemność 300ml | szt. | 16 |  |  |  |  |  |
| 52 | Koncentrat pomidorowy 30% 900 ml | kg | 32 |  |  |  |  |  |
| 53 | Przecier pomidorowy z bazylią 500ml | kg  | 10 |  |  |  |  |  |
| 54 | Koncentrat żurku w płynie 300 ml- bez konserwantów , przeciery warzywne w różnych porcjach (8,5%) -masa 300 ml ( 320ml po przeliczeniu) | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 55 | Kucharek-op. 1 kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 56 | Kukurydza konserwowa - puszka 400 g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 57 | Kurkuma 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 58 | Kwasek cytrynowy 20g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 59 | Liść laurowy suszony ok. 12 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 75 |  |  |  |  |  |
| 60 | Majeranek suszony ok. 100 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 61 | Majonez 700 ml | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 62 | Makaron uszka 100% pszenicy durum 1kg | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 63 | Makaron gwiazdka drobna 100% pszenicy durum 1kg | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 64 | Makaron kokardka 100% pszenicy durum 1kg | kg | 16 |  |  |  |  |  |
| 65 | Makaron łazankowy 100% pszenicy durum 1kg | kg | 26 |  |  |  |  |  |
| 66 | Makaron muszelka mała 100% pszenicy durum 1kg | kg | 16 |  |  |  |  |  |
| 67 | Makaron nitka 100% pszenicy durum 1kg | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 68 | Makaron rurka 100% pszenicy durum 1kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 69 | Makaron spaghetti 100% pszenicy durum 1kg | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 70 | Makaron świderki 100% pszenicy durum 1kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 71 | Makaron wstążka 100% pszenicy durum 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 72 | Miód wielkwiatowy 25g x6x20 | Op. | 3 |  |  |  |  |  |
| 73 | Przysmak owocowy 25gx6x20 | op. | 3 |  |  |  |  |  |
| 74 | Mąka poznańska 1kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 75 | Mąka ziemniaczana 1kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 76 | Mieszanka warzyw suszonych-0,5 kg--Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;- m.in. seler, por, marchew, nać pietruszki, bez soli i sztucznych dodatków | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 77 | Migdały płatki 50g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 78 | Miód naturalny słoik 1kg bez sztucznych dodatków, barwników | Kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 79 | Mleko koksowe puszka 400 ml | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 80 | Morele suszone 120g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 81 | Musli pełnoziarniste 350g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 82 | Musztarda miodowa ok. 225 g | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 83 | Musztarda ok. 210 g | szt. | 24 |  |  |  |  |  |
| 84 | Ocet balsamiczny 250 ml  | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 85 | Ocet jabłkowy 250 ml | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 86 | Ocet spirytusowy 10% 0,5 l | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 87 | Ogórek konserwowy 900 ml | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 88 | Olej z ziołami 250 ml | Szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 89 | Olej rzepakowy 1L | l | 160 |  |  |  |  |  |
| 90 | Oliwa z oliwek 0,5L | l | 2 |   |  |  |  |  |
| 91 | Oliwki czarne ok. 320 g | szt. | 5 |   |  |  |  |  |
| 92 | Oliwki zielone ok. 230 g | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 93 | Oregano ok. 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 94 | Otręby owsiane-op. 0,5 kg | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 95 | Otręby owsiane granulowane 180 g | szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 96 | Papryka konserwowa  | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 97 | Papryka ostra w proszku 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; -bez dodatków i ulepszaczy smakowych , | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 98 | Papryka słodka w proszku 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; smak słodki ,kolor czerwony bez dodatku soli/sosu , cukru i substancji słodzących , | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 99 | Papryka wędzona w proszku ok. 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; Aromat wędzenia , kolor czerwony bez dodatku soli/sosu , cukru i substancji słodzących , | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 100 | Paprykarz ok. 300 g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 101 | Pasztet drobiowy ok. 155 g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 102 | Pieprz biały mielony 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 103 | Przyprawa do fasoli 20g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 104 | Pieprz cytrynowy 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 105 | Pieprz czarny mielony 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 106 | Pieprz ziołowy-1kg op. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 107 | Płatki kukurydziane różne rodzaje-0,5 kg op. | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 108 | Płatki owsiane | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 109 | Płatki papryki chili 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 110 | Pomidory krojone w puszce 400 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 111 | Pomidory suszone w oleju ok. 150 g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 112 | Pieczarka marynowana 900ml | Szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 113 | Przyprawa do bigosu ok. 25 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; - bez glutaminianu sodu | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 114 | Przyprawa do dań chińskich 25 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; - bez glutaminianu sodu | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 115 | Przyprawa do gulaszu 20 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; - bez glutaminianu sodu | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 116 | Patison konserwowy 900 ml | Szt.  | 15 |  |  |  |  |  |
| 117 | Przyprawa do kurczaka Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;- bez glutaminianu sodu | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 118 | Przyprawa do mięsa wieprzowego Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;- bez glutaminianu sodu | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 119 | Przyprawa do ryby - Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;- bez glutaminianu sodu | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 120 | Przyprawa do wieprzowiny Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią;- bez glutaminianu sodu | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 121 | Przyprawa kebab-gyros 30 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; - bez glutaminianu sodu | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 122 | Rodzynki 100g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 123 | Rozmaryn ok. 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 124 | Ryż biały - gatunek I Masa 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 125 | Ryż paraboliczny- gatunek I Masa 1 kg | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 126 | Ryż brązowy- gatunek I Masa 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 127 | Seler konserwowy ok. 320 g | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 128 | Smalec 1kg | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 129 | Soczewica czerwona 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 130 | Soczewica zielona 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 131 | Sok malinowy 1L | l | 5 |  |  |  |  |  |
| 132 | Sos Carbonare w proszku-op. 45g | Szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 133 | Sos sojowy 150 ml | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 134 | Sosy czosnkowy, tatarski, chrzanowy 400 g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 135 | Sól jodowana 1kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 136 | Sól morska 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 137 | Szczaw w słoiku 900 ml | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 138 | Śliwka kalifornijska 100 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 139 | Tortelini 250 g | szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 140 | Tuńczyk w kawałkach w oleju i sosie własnym 170 g- konserwa z otwieraczem, masa min. 170 g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 141 | Tymianek 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 142 | Zacierka 250 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 143 | Zupa żurek- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 144 | Ziarna słonecznika łuskane 100g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 145 | Ziele angielskie ziarna 15 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 146 | Zioła prowansalskie 10 g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 147 | Żurawina suszona 100g- Opakowanie : zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM  |  |  |  |  |

............................................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)

Załącznik Nr 3\_11 do SWZ

* + - 1. **FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**
			2. **ZADANIE NR 11 - Produkty bezglutenowe**
* Za **bezglutenowe** uznaje się także produkty przetworzone, w których zawartość glutenu nie przekracza **20 ppm (20 mg na kg).** Mogą być one opisane słownie jako bezglutenowe oraz zawierać międzynarodowy licencjonowany [znak Przekreślonego Kłosa](http://www.przekreslonyklos.pl/) lub inny symbol wymyślony przez producenta oznaczający produkt bezglutenowy.
* [Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności](http://www.celiakia.pl/wp-content/uploads/2009/09/dyrektywa-828_2014_EU.pdf) .

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu (wymagania Zamawiającego) - Za bezglutenowe uznaje się produkty przetworzone, w których zawartość glutenu nie przekracza 20 ppm (20 mg na kg). Mogą być one opisane słownie jako bezglutenowe oraz zawierać międzynarodowy licencjonowany znak Przekreślonego Kłosa lub inny symbol wymyślony przez producenta oznaczający produkt bezglutenowy.** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość dostawy netto****(kol.4 x kol.5)** | **Stawka****podatku VAT** | **Wartość dostawy brutto****(kol.6 x kol.7)** | **Producent** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Budyń bezglutenowy 45 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułeczki bezglutenowe Ciabatka 170 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka tarta bezglutenowa 400 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 4 | Chleb bezglutenowy jasny 300 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 | Chleb bezglutenowy tostowy 300 g | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 6 | Corn Flakes płatki kukurydziane 200 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 7 | Galaretka bezglutenowa 45 g | Szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 8 | Honkey Rings kółka miodowe 300 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kawa inka bezglutenowa 100 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kisiel bezglutenowy 45 g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | Makarony bezglutenowe 250 g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 12 | Makaron spaghetti bezglutenowy 250 g | Szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mieszanka uniwersalna | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 14 | Naleśnikowo-pierogowa mieszanka | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 15 | Płatki jaglane bezglutenowe 600 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 16 | Płatki śniadaniowe 250 g | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |

...............................................................

* + - 1. Podpisano (upoważniony przedstawiciel wykonawcy)