**Załącznik nr 3**

Formularz ofertowy asortymentowo – cenowy na dostawy żywności

**Zadanie I - Różne produkty spożywcze (15800000-6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jed. | Ilość\*\* | Cena jednostkowa netto za kg/litr/ szt. | Cena jednostkowa brutto za kg/litr/szt. | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto | Uwagi |
| 1 | Śmietana słodka 30% op.0,5l | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Miód naturalny | l. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka wrocławska 90 g | szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta 400 g. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Cukier kryształ | Kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Cukierki czekoladowe mieszanka | Kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Kisiel 58 g. | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Dżem truskawkowy 280 g. | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kucharek przyprawa uniwersalna 200 g. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Sos pieczeniowy ciemny 20 g. | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Przyprawa do kurczaka\* 25 g. | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Serek Monte 6-pak | op. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Czosnek granulowany 20 g. | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Groszek konserwowy w puszce 400 g. | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Jaja kurze op.10szt. | Op. | 230 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Jogurt Serduszko\* 120g. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kasza jęczmienna (średnia) 500 g. | szt | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Ketchup 470 g. | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Koncentrat pomidorowy 190 g. | Szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Koper suszony 10 g. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Kukurydza konserwowa w puszce 400 g. | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Liść laurowy 5 g. | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Wafel Knoppers 25 g. | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Majeranek 20 g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Majonez napoleoński 900 g. | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Makaron świderki 400g. | Szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Masło śmietankowe 200 g. | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna wrocławska | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Mleko 2% | L | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Sok 100% owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Woda niegazowana 500 ml. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórek konserwowy słoik 870 g. | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Olej rzepakowy\* z pierwszego tłoczenia | l | 250 |  |  |  |  |  | np. olej „Kujawski” |
| 35 | Tymianek suszony 10g. | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Szczaw słoik 270 g. | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Pietruszka suszona 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa do sałatek 20 g. | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Bazylia suszona 10 g. | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Ryż | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Serek Danio 140 g. | szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Sól morska | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Herbata owocowa „Saga” 45 g | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Śmietana do zupy 18% 0,5l. | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Owocowy mus w tubce 90 g. | Szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Ziele angielskie 20 g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Oregano suszone 10 g. | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Ser żółty | Kg. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 49 | Ciastka | Kg. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 50 | Drożdże 100 g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 51 | Twaróg półtłusty 200 g | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 52 | Jogurt naturalny 120g. | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 53 | Słonecznik łuskany 200 g. | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: | | | |  |  | X |  |  |  |

**Uwaga:**

**\*** lub równoważny tzn. o jakości, walorach smakowych, estetycznych, zachowaniu się podczas obróbki gastronomicznej, nie gorszych niż wymienione.

\*\* Wykonawca jest zobowiązany do przeliczenia ilości opakowań tak, aby osiągnąć pożądaną przez Zamawiającego ilość produktów. W przypadku uzyskania liczby ułamkowej, ilość opakowań należy zaokrąglić w górę (do pełnego opakowania), tak aby ilość zaoferowanych produktów nie była mniejsza od ilości wymaganej przez Zamawiającego.

……………………………………………………………………………………….

/Podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy/

**Załącznik nr 3**

Formularz ofertowy asortymentowo – cenowy na dostawy żywności

**Zadanie II – Owoce i warzywa (15300000-1)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jed. | Ilość\* | Cena jednostk. netto za kg/litr/ szt. | Cena jenostk. brutto za kg/litr/szt. | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto | Uwagi |
| 1 | Banany  yy | Kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Gruszka | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Jabłka | Kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Mandarynka | Kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Papryka | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Pomarańcza | Kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Burak | Kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Cebula | Kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kapusta biała świeża | Kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Kapusta czerwona świeża | Kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Kapusta kiszona | Kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Kapusta pekińska | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiwi | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Marchew | Kg | 140 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Ogórek kiszony | Kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Ogórek świeży | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Pomidor | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Ziemniak | Kg | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Por | Kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Fasola sucha średnia | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Cytryna | Kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Groch połówki | Kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Winogrono | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Śliwka | Kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Rzodkiewka pęczek | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Koper pęczek | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Pietruszka pęczek | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: | | | |  |  | X |  |  |  |

**Uwaga:**

\* Wykonawca jest zobowiązany do przeliczenia ilości opakowań tak, aby osiągnąć pożądaną przez Zamawiającego ilość produktów. W przypadku uzyskania liczby ułamkowej, ilość opakowań należy zaokrąglić w górę (do pełnego opakowania), tak aby ilość zaoferowanych produktów nie była mniejsza od ilości wymaganej przez Zamawiającego.

…………………………………………………………………………………………

/Podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy/

**Załącznik nr 3**

Formularz ofertowy asortymentowo – cenowy na dostawy żywności

**Zadanie nr III – Mięso, wędliny, drób, ryby (15100000-9; 15220000-6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jed. | Ilość\*\* | Cena jednostk. netto za kg/litr/ szt | Cena jenostk. brutto za kg/litr/szt | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto | Uwagi |
| 1 | Boczek wędzony bez żeber | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet drobiowy (z kurczaka) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Kiełbasa francuska (cienka)\* | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa mortadela (gruba) | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kostka rybna panierowana- mintaj\* | kg | 230 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Mięso wieprzowe - łopatka b/k | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mięso wieprzowe- schab b/k | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Parówki cienkie hot-dog\* | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Podudzie z kurczaka | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Szynka wieprzowa | kg | 170 |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: | | | |  |  | X |  |  |  |

**Uwaga:**

**\*** lub równoważny tzn. o jakości, walorach smakowych, estetycznych, zachowaniu się podczas obróbki gastronomicznej, nie gorszych niż wymienione.

\*\* Wykonawca jest zobowiązany do przeliczenia ilości opakowań tak, aby osiągnąć pożądaną przez Zamawiającego ilość produktów. W przypadku uzyskania liczby ułamkowej, ilość opakowań należy zaokrąglić w górę (do pełnego opakowania), tak aby ilość zaoferowanych produktów nie była mniejsza od ilości wymaganej przez Zamawiającego.

……………………………………………………………………………..

/Podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy/

**Załącznik nr 3**

Formularz ofertowy asortymentowo- cenowy na dostawy żywności

**Zadanie nr IV – Produkty mączne (mrożone), warzywa mrożone (15851000-8; 15331170-9)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jed. | Ilość\* | Cena jednostk. netto za kg/litr/ szt | Cena jenostk. brutto za kg/litr/szt | VAT % | Wartość netto | Wartość brutto | Uwagi |
| 1 | Brokuł (mrożony) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Fasolka szparagowa (mrożona) | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Kalafior różyczki (mrożony) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa (mrożona) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Marchew mini (mrożona) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna pokrojona w paski) (mrożona) | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Pierogi z serem (mrożone) | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Pyzy z mięsem (mrożone) | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kluski śląskie | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Mieszanka owocowa kompotowa | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Pierogi z truskawką | Kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Pierogi ze szpinakiem | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM: | | | |  |  | X |  |  |  |

**Uwaga:**

**\*** lub równoważny tzn. o jakości, walorach smakowych, estetycznych, zachowaniu się podczas obróbki gastronomicznej, nie gorszych niż wymienione.

\*\* Wykonawca jest zobowiązany do przeliczenia ilości opakowań tak, aby osiągnąć pożądaną przez Zamawiającego ilość produktów. W przypadku uzyskania liczby ułamkowej, ilość opakowań należy zaokrąglić w górę (do pełnego opakowania), tak aby ilość zaoferowanych produktów nie była mniejsza od ilości wymaganej przez Zamawiającego.

…………………………………………………………………………………………

/Podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy/