**Załącznik nr 3**

Formularz ofertowy asortymentowo – cenowy na dostawy żywności

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Śmietana słodka 30% op.0,5l | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka razowa 80 g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka wrocławska 90 g | szt. | 1200 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Cukier kryształ | Kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Cukierki czekoladowe mieszanka | Kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Kisiel 58g. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Dżem truskawkowy  | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kucharek przyprawa uniwersalna 200g.\* | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Sos pieczeniowy ciemny | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Przyprawa do kurczaka\* 25 g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Serek monte\* 4-pak | op. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Czosnek granulowany | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Groszek konserwowy w puszce 400g | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Jaja kurze op.10szt. | Op. | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Jogurt Serduszko\* 120g | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kasza jęczmienna (średnia) | Kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Ketchup 940g. | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Koncentrat pomidorowy Łowicz\* | L | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Koper suszony 10g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Kukurydza konserwowa w puszce 400g.  | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Liść laurowy 12g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Wafelek Knoppers 25g\*. | szt. | 650 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Majeranek 20g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Majonez napoleoński 900g. | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Makaron Lubella\* (świderki) | Kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Masło śmietankowe 200g. | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna wrocławska | Kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Mleko 2% | L | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Sok 100% owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Sok 100% warzywno-owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórek konserwowy słoik 900g | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Olej rzepakowy\* z pierwszego tłoczenia | l | 250 |  |  |  |  |  | np. olej „Kujawski” |
| 35 | Tymianek suszony 10g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Szczaw słoik 280g | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Pietruszka suszona 10g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa do sałatek 20g | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Bazylia suszona 10g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Ryż | kg | 280 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Serek Danio 140 g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Sól morska | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Herbata owocowa „Saga” 45g\* | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Śmietana do zupy 18% 0,5l. | Szt. | 280 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Owocowa tuba Kubuś 90g.\* | Szt. | 1300 |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Ziele angielskie 20g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Oregano suszone 10g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Ser żółty | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 49 | Ciastka | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 50 | Drożdże 100g | szt. | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | Bananyyy  | kg | 300 |  |  |  |   |   |   |
| 2 | Gruszka  | kg | 300 |  |  |  |   |   |   |
| 3 | Jabłka  | kg | 300 |  |  |  |   |   |   |
| 4 | Mandarynka  | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Papryka | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Pomarańcza  | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Burak | kg | 60 |  |  |  |   |   |   |
| 8 | Cebula | kg | 70 |  |  |  |   |   |   |
| 9 | Kapusta biała świeża  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Kapusta czerwona świeża  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Kapusta kiszona | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Kapusta pekińska  | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiwi | kg | 300 |  |  |  |   |   |   |
| 14 | Marchew  | kg | 100 |  |  |  |   |   |   |
| 15 | Ogórek kiszony | kg | 80 |  |  |  |   |   |   |
| 16 | Ogórek świeży  | kg | 180 |  |  |  |   |   |   |
| 17 | Pomidor  | kg | 150 |  |  |  |   |   |   |
| 18 | Ziemniak  | kg | 2300 |  |  |  |   |   |   |
| 19 | Por | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 20 | Fasola sucha średnia | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 21 | Nektarynka | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Groch połówki | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 45 |  |  |   |   |   |   |
| 2 | Filet drobiowy (z kurczaka) | kg | 330 |  |  |   |   |   |   |
| 3 | Kiełbasa francuska (cienka)\* | kg | 65 |  |  |   |   |   |   |
| 4 | Kiełbasa mortadela (gruba) | kg | 40 |  |  |   |   |   |   |
| 5 | Kostka rybna panierowana- mintaj\* | kg | 350 |  |  |   |   |   |   |
| 6 | Mięso wieprzowe - łopatka b/k | kg | 200 |  |  |   |   |   |   |
| 7 | Mięso wieprzowe- schab b/k | kg | 180 |  |  |   |   |   |   |
| 8 | Parówki cienkie hot-dog\* | kg | 100 |  |  |   |   |   |   |
| 9 | Podudzie z kurczaka | kg | 300 |  |  |   |   |   |   |
| 10 | Szynka wieprzowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 90 |  |  |   |   |   |   |
| 2 | Fasolka szparagowa (mrożona) | kg | 60 |  |  |   |   |   |   |
| 3 | Kalafior różyczki (mrożony) | kg | 90 |  |  |   |   |   |   |
| 4 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa (mrożona) | kg | 35 |  |  |   |   |   |   |
| 5 | Marchew mini (mrożona) | kg | 60 |  |  |   |   |   |   |
| 6 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna pokrojona w paski) (mrożona) | kg | 250 |  |  |   |   |   |   |
| 7 | Pierogi z serem (mrożone) | kg | 150 |  |  |   |   |   |   |
| 8 | Pyzy z mięsem (mrożone) | kg | 100 |  |  |   |   |   |   |
| 9 | Brukselka | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Mieszanka owocowa kompotowa | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 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/