**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 | Bita śmietana śnieżka 60g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka razowa 80 g | szt. | 3500 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka wrocławska 90 g | szt. | 3500 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Cukier kryształ | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Cukierki czekoladowe mieszanka | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Cukier waniliowy 20g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Dżem truskawkowy | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Drożdże 100g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Przyprawa Degusta\* lub Kucharek\* | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Przyprawa do kurczaka\* 25 g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Przyprawa do mięs\* 75g | szt. | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Sos pieczeniowy\*30g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Groszek konserwowy w puszce | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Jaja kurze | szt. | 6500 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Jogurt Serduszko\* 120g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kasza jęczmienna (średnia) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Ketchup | l | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Koncentrat pomidorowy Łowicz\* | l | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Koper suszony 10g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Kukurydza konserwowa w puszce | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Liść laurowy 12g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Przyprawa maggi | l | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Majeranek 20g | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Majonez napoleoński | l | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Makaron Lubella\* (świderki) | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Masło śmietankowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna wrocławska | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Mleko 2% | l | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Sok 100% owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Sok 100% warzywno-owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórek konserwowy słoik | l | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Olej | l | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 35 | Pączki | szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Szczaw słoik 280g | szt. | 140 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Pietruszka suszona 10g | szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa do sałatek 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Kostka rosołowa 180g | op | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Ryż | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Serek Danio 140 g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Sól | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Syrop Łowicz\* 430 ml | szt. | 1600 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Śmietana do zupy 18% | l | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Ziele angielskie 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Ciastko Miś Lubiś\* | szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Barszcz czerwony\* 170g | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Batonik „Knopers” | szt. | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Gruszka (cena w sezonie IX-X) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Gruszka (cena w sezonie XI-VI) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Jabłka (cena w sezonie XI-VI) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Jabłka (cena w sezonie IX-X) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Mandarynka (cena w sezonie V-VI) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mandarynka (cena w sezonie IX-IV) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Papryka | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Pomarańcza (cena w sezonie V-VI) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Pomarańcza (cena w sezonie IX-IV) | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Burak | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Cebula | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Kapusta biała świeża (cena w sezonie V-VI) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Kapusta biała świeża (cena w sezonie IX-IV) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Kapusta czerwona świeża (cena w sezonie V-VI) | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Kapusta czerwona świeża (cena w sezonie IX-IV) | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta kiszona | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta pekińska (cena w sezonie V-VI) | kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska (cena w sezonie IX-IV) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Kiwi | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Marchew (cena w sezonie V-VI) | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Marchew (cena w sezonie IX-IV) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Ogórek kiszony | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Ogórek świeży (cena w sezonie IX-X) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Ogórek świeży (cena w sezonie XI-VI) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Pomidor (cena w sezonie IX-X) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Pomidor (cena w sezonie XI-VI) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Ziemniaki (cena w sezonie V-VI) | kg | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Ziemniaki (cena w sezonie IX-IV) | kg | 4500 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Fasola średnia (sucha) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Groch łuskany (połówki) | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Por ( cena w sezonie od IX do IV) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet drobiowy (z kurczaka) | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Kiełbasa francuska (cienka)\* | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa mortadela (gruba) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kostka rybna panierowana- mintaj\* | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Mięso wieprzowe - łopatka b/k | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mięso wieprzowe- schab b/k | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Parówki cienkie hot-dog\* | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Podudzie z kurczaka | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Porcja rosołowa bez skrzydeł | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | Barszcz ukraiński (mrożony) | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Brokuł (mrożony) | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasolka szparagowa (mrożona) | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kalafior różyczki (mrożony) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa (mrożona) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Marchew mini (mrożona) | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna pokrojona w paski) (mrożona) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Pierogi z serem (mrożone) | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Pyzy z mięsem (mrożone) | 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