**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% | l. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka razowa 80 g | szt. | 2300 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka wrocławska 90 g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Cukier kryształ | kg | 230 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Cukierki czekoladowe mieszanka | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Cukier waniliowy 20g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Dżem truskawkowy  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Przyprawa kurkuma | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Papryka słodka w proszku | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Przyprawa do kurczaka\* 25 g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Przyprawa do mięs\* 75g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Czosnek granulowany | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Groszek konserwowy w puszce | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Jaja kurze | szt. | 3200 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Jogurt Serduszko\* 120g | szt. | 4000 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kasza jęczmienna (średnia) | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Ketchup | l | 50 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Koncentrat pomidorowy Łowicz\* | l | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Koper suszony 10g | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Kukurydza konserwowa w puszce  | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Liść laurowy 12g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Pieprz ziarnisty kolorowy | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Majeranek 20g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Majonez napoleoński  | l | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Makaron Lubella\* (świderki) | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Masło śmietankowe  | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna wrocławska | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Mleko 2% | l | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Sok 100% owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2300 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Sok 100% warzywno-owocowy w kartoniku 200 ml | szt. | 2300 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórek konserwowy słoik  | l | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Olej rzepakowy\* z pierwszego tłoczenia | l | 320 |  |  |  |  |  | np. olej „Kujawski” |
| 35 | Cebula suszona | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Szczaw słoik 280g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Pietruszka suszona 10g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa do sałatek 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Włoszczyzna kostka | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Ryż | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Serek Danio 140 g | szt. | 4000 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Sól morska | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Herbata owocowa „Saga” 45g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Śmietana do zupy 18% | l | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Ziele angielskie 20g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Baton nestle musli\* | szt. | 1800 |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Serek pyszny | szt. | 4000 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 30 |  |  |  |   |   |   |
| 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 | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Pomarańcza (cena w sezonie V-VI) | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Pomarańcza (cena w sezonie IX-IV) | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Burak | kg | 200 |  |  |  |   |   |   |
| 12 | Cebula | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 13 | Kapusta biała świeża (cena w sezonie V-VI) | kg | 30 |  |  |  |   |   |   |
| 14 | Kapusta biała świeża (cena w sezonie IX-IV) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Kapusta czerwona świeża (cena w sezonie IX-IV) | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Kapusta kiszona | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta pekińska (cena w sezonie V-VI) | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta pekińska (cena w sezonie IX-IV) | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 19 | Kiwi | kg | 150 |  |  |  |   |   |   |
| 20 | Marchew (cena w sezonie V-VI) | kg | 20 |  |  |  |   |   |   |
| 21 | Marchew (cena w sezonie IX-IV) | kg | 100 |  |  |  |   |   |   |
| 22 | Ogórek kiszony | kg | 120 |  |  |  |   |   |   |
| 23 | Ogórek świeży (cena w sezonie IX-X) | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 24 | Ogórek świeży (cena w sezonie XI-VI) | kg | 200 |  |  |  |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Pomidor (cena w sezonie IX-X) | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 26 | Pomidor (cena w sezonie XI-VI) | kg | 200 |  |  |  |   |   |   |
| 27 | Ziemniak młody (cena w sezonie V-VI) | kg | 500 |  |  |  |   |   |   |
| 28 | Ziemniaki (cena w sezonie IX-IV) | kg | 3000 |  |  |  |   |   |   |
| 29 | Fasola średnia (sucha) | kg | 50 |  |  |  |   |   |   |
| 30 | Groch łuskany (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 | 70 |  |  |   |   |   |   |
| 2 | Filet drobiowy (z kurczaka) | kg | 250 |  |  |   |   |   |   |
| 3 | Kiełbasa francuska (cienka)\* | kg | 170 |  |  |   |   |   |   |
| 4 | Kiełbasa mortadela (gruba) | kg | 160 |  |  |   |   |   |   |
| 5 | Kostka rybna panierowana- mintaj\* | kg | 500 |  |  |   |   |   |   |
| 6 | Mięso wieprzowe - łopatka b/k | kg | 800 |  |  |   |   |   |   |
| 7 | Mięso wieprzowe- schab b/k | kg | 200 |  |  |   |   |   |   |
| 8 | Parówki cienkie hot-dog\* | kg | 250 |  |  |   |   |   |   |
| 9 | Podudzie z kurczaka | kg | 600 |  |  |   |   |   |   |
| 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 | 50 |  |  |   |   |   |   |
| 2 | Brokuł (mrożony) | kg | 80 |  |  |   |   |   |   |
| 3 | Fasolka szparagowa (mrożona) | kg | 70 |  |  |   |   |   |   |
| 4 | Kalafior różyczki (mrożony) | kg | 100 |  |  |   |   |   |   |
| 5 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa (mrożona) | kg | 90 |  |  |   |   |   |   |
| 6 | Marchew mini (mrożona) | kg | 90 |  |  |   |   |   |   |
| 7 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna pokrojona w paski) (mrożona) | kg | 300 |  |  |   |   |   |   |
| 8 | Pierogi z serem (mrożone) | kg | 100 |  |  |   |   |   |   |
| 9 | Pyzy z mięsem (mrożone) | kg | 150 |  |  |   |   |   |   |
| 10 | Mieszanka owocowa truskawkowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Mieszanka owocowa śliwkowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Mieszanka owocowa jabłkowa | 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