

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczętka)

FORMULARZ OFERTY

NAZWA (FIRMA) ALBO IMIĘ I NAZWISKO WYKONAWCY :

SIEDZIBA ALBO MIEJSCE ZAMIESZKANIA WYKONAWCY:

UL. MIEJSCOWOŚĆ.....

KOD POCZTOWY POCZTA

WOJEWÓDZTWO POWIAT

NIP :

TEL:

FAX:

ADRES INTERNETOWY

ADRES E-MAIL

Oświadczenie Wykonawcy:	(ODPOWIEDŹ TAK/NIE)
Wykonawca należy do małych i średnich przedsiębiorstw
Wykonawca jest osobą fizyczną
Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT

NAZWA I SIEDZIBA ZAMAWIAJĄCEGO:

**SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
IM. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W PŁOŃSKU
UL. HENRYKA SIENKIEWICZA 7, 09-100 PŁOŃSK**

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę produktów spożywczych
FZP.261.24.2016**

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, za cenę *(wartość brutto razem z formularza cenowego, poniższe skopiować odpowiednio do liczby zadań)*:

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

1. Termin wykonania zamówienia:

Świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia odbywać się będzie w okresie od dnia zawarcia umowy **do 31.12.2017r.**

2. Termin płatności (kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty, które podlega punktacji zgodnie z treścią SIWZ):

Zapłata za realizację przedmiotu zamówienia będzie dokonana przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT/ rachunku w terminie do:

.....* dni

*** odpowiedź: 55 lub 60**

PROSZĘ WYPEŁNIĆ!!!

od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT/ rachunku.

Wykonawca może zaoferować termin płatności 55 dni lub 60 dni. Termin płatności podlega punktacji w kryterium „termin płatności” zgodnie treścią SIWZ.

3. Osobą / osobami upoważnionymi do podpisania umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

stanowisko.....

tel. / fax.

4. Osobą / osobami do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialnymi za wykonanie zobowiązań umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

5. Wskazujemy n/w część/ci zamówienia, której/ych wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy/om wraz z podaniem firmy podwykonawców (jeżeli dotyczy)

6. Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych uwag ani zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że wymagania stawiane Wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Załączniki do oferty:

..... str.

..... str.

..... str.

..... str.

..... str.

..... str.

....., dnia

.....

podpis upoważnionej osoby

FZP.261.24.2016

Formularz cenowy

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę produktów spożywczych
FZP.261.24.2016

Uwaga!

W przypadku gdy Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT, wypełnia tylko kolumnę „Cena jedn. brutto” i „Wartość brutto”. W pozostałych kolumnach należy wpisać „-----”.

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczęć)

Zadanie nr. 1
Mleko i jego przetwory

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Mleko spożywcze zawartość tłuszczu 2%, pasteryzowane, o barwie białej, bez obcego zapachu i posmaku. Opakowanie plastikowe lub kartonowe.	od 1 litr do 10 litr	3 dni	20 000	litr						
2	Śmietana zawartość tłuszczu 30%, o barwie białej lub kremowej, smak nie może być stęchły, gorzki, kwaśny; opakowanie plastikowe.	0,25 l do 1 litr	7 dni	580	litr						
3	Twaróg półtłusty i chudy - kostka, opakowanie próżniowe; barwa i konsystencja jednolita; smak i zapach swoisty.	200g -300g	5 dni	2 700	kg						
4	Ser topiony - kostka bez dodatków smakowych. kremowy lub śmietankowy	50g do 100g kostka	15 dni	300	kg						

5	Ser twardy żółty - , klasa I, niekruszący się, dobrze krojący na maszynie.	max. 3 kg	30 dni	200	kg						
6	Ser topiony - plastry , o obniżonej wartości kalorycznej typu light, kanapkowy.Bez dodatków smakowych	130g- 150g	90 dni	50	kg						
7	Serki homogenizowane waniliowe i owocowe , różne smaki	150g	14 dni	9 000	szt.						
8	Serki białe ziarniste , naturalne, niskotłuszczowe bez dodatku cukru (typu serek wiejski, twarożek domowy)	150g	14 dni	2 900	szt.						
9	Jogurty naturalne , bez dodatku cukru	150g	14dni	12 500	szt.						
10	Jogurty owocowe - różne smaki	150g	14 dni	11 500	szt.						
11	Jogurt kremowy w zestawie z dodatkiem smakowym owocowym oddzielnie (typu "Fantazja")	150g	14 dni	10	szt.						
12	Kefir naturalny	180ml	14 dni	24 000	szt.						
13	Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt od 1 mca życia Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Rozdział 6/Dz.U.z dnia 27 września 2006 rok/typu Bebiko1 i Bebiko2, Bebiko 1A/ oraz inne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich	350-500g	90 dni	5	kg						
14	Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt i dzieci powyżej4 m-ca życia różne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich(P.przepis prawny jak wyżej Bebiko 1- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	350-500g	90 dni	5	kg						
15	Mleko w proszku	400-500g	60 dni	4	kg						
16	Zsiadłe mleko-opakowanie-kubki plastikowe atestowane	400ml -500ml	5 dni	70	litry						
17	Maślanka naturalna	200ml - 1000ml	14dni	500	litry						
18	Śmietana zaw.tłuszczu 18%,o barwie białej,smak i zapach właściwy /nie może być kwaśny,stęchły/	250ml do500 ml	7 dni	80	litry						
19	Ser Feta pełnotłusty	250g -300g	14dni	1	kg						
20	Ser topiony kremowy lub śmietankowy bez dodatków smakowych/rożki/	1 szt 20g - 25 g	30 dni	2	kg						
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
 oznaczenie Wykonawcy
 (np. pieczętka)

Zadanie nr.2

Mięso wołowe, wieprzowe, podroby wieprzowe , tłuszcze, wędliny wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Żeberka wieprzowe - paski, świeże, część środkowa bez tzw.końcówek , niemrożone	-	5 dni	500	kg						
2	Szynka wieprzowa, bez kości , bez skóry i tłuszczu; świeża, niemrożona	zrazowa,porcje pieczeniowe o wadze 1,5 do 2 kg	5 dni	200	kg						
3	Schab wieprzowy bez kości i tłuszczu, świeży, niemrożony	porcje pieczeniowe ok.2kg	5 dni	1200	kg						
4	Łopatką wieprzową bez kości , bez skóry, golonki i tłuszczu, świeża niemrożona,	porcje pieczeniowe ok. 1,5 kg	5 dni	1100	kg						
5	Kaszanka z kaszy gryczanej,świeża,w cienkiej osłonce naturalnej o smaku i zapachu właściwym dla danego wyrobu	1szt ok.150g	5 dni	65	kg						
6	Karkówka wieprzowa bez kości , bez tłuszczu, świeża niemrożona,	porcje pieczeniowe ok. 2 kg	5 dni	500	kg						
7	Golonka wieprzowa , świeża niemrożona	1 szt. do 0,80 kg	5 dni	3	kg						
8	Ozory wieprzowe	-	3 dni	3	kg						
9	Boczek surowy bez kości	-	5 dni	3	kg						
10	Mięso wołowe bez kości , z udźca z młodego bydła, świeże niemrożone,	porcje pieczeniowe ok. 2 kg	5 dni	50	kg						
11	Mięso wołowe z kością ekstra (rozbratel), z bydła młodego, świeże, niemrożone, część środkowa	porcje ok.2kg	5 dni	1 500	kg						
12	Mięso wołowe z kością , zwykle - szponder - niezbyt tłuste z bydła młodego ,niemrożone	porcje ok.2kg	5 dni	900	kg						
13	Kości , świeże	-	5 dni	850	kg						
14	Ślonina surowa , bez skóry, świeża, o barwie białej	-	5 dni	100	kg						
15	Smalec - klasa I, opakowanie pergaminowe, barwa biała, smak i zapach swoisty, niewydzielający specyficznego zapachu przy smażeniu	od 0,25 kg do 1 kg	5 dni	100	kg						

16	Wątroba wieprzowa świeża, bez błon i tłuszczu ,niemrożona	-	3 dni	150	kg						
17	Boczek wędzony bez żeber i ścięgien niezbyt tłusty	-	maksymalny wg normy min. 5 dni	15	kg						
18	Kiełbasa parówkowa wieprzowa w naturalnej osłonce, o zwartej konsystencji i charakterystycznym zapachu i smaku, świeża	1szt ok.100g	maksymalny wg normy min. 5 dni	500	kg						
19	Kiełbasa zwyczajna parzona, w naturalnej osłonce - świeża, niezbyt tłusta, o zwartej konsystencji, zapachu i smaku charakterystycznym	-	maksymalny wg normy min. 5 dni	30	kg						
20	Szynka wędzona wieprzowa - świeża, nie żyłasta, parzona, chuda - dobrze krojąca się na maszynie nie może być z łopatki	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	900	kg						
21	Ogonówka wieprzowa wędzona bez sznurowania,wędzonka wieprzowa parzona bez sznurowania,świeża,nie żyłasta,dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	100	kg						
22	Baleron - z karkówki, bez osłonki, niezbyt tłusty, parzony, świeży, dobrze krojący się na maszynie	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	100	kg						
23	Podgardle wędzone	-	maksymalny wg normy min.5dni	3	kg						
24	Kiełbasaa krakowska parzona -niezbyt tłusta konsystencja jednolita nie krusząca się przy krojeniu maszynowym	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min.5dni	100	kg						
25	Kiełbasa rawska świeża ,konsystencja zwarta ,dobrze krojąca się na maszynie	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min.5dni	100	kg						
26	kiełbasa szynkowa-świeża.konsystencja zwarta,dobrze krojąca się na maszynie, smak i zapach swoisty dla tego rodzaju wędliny.	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min.5dni	800	kg						
27	Kiełbasa biała , świeża w naturalnej osłonce	1 szt. od 100 do 120 g	maksymalny wg normy, min.5dni	150	kg						
28	Parówki - paluszki wieprzowe , świeże, w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania,o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 60%	1szt.od.60g -100g	maksymalny wg normy min. 5 dni	500	kg						
29	Mielonka (Lunch Meat) nie tłusta,o zwartej konsystencji ,zapach i smak swoisty dla tego rodzaju wędlin	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	30	kg						
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
 oznaczenie Wykonawcy
 (np. pieczętka)

Zadanie nr. 3

Mięso i podroby drobiowe, wędliny drobiowe, wyroby drobiowe, wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Parówki drobiowe - świeże w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania, o zawartości mięsa drobiowego powyżej 60%	1 szt. od 60g - 100g	maksymalny wg normy min. 5 dni	800	kg						
2	Kurczak faszerowany , świeży,	1szt 0,5kg -1kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	20	kg						
3	Pasztet wieprzowy-konsystencja jednolita, nie popekana warstwa zewnętrzna, nie kruszący się przy krojeniu, zapach i smak swoisty dla pasztetu wieprzowego	1szt 1kg -1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	30	kg						
4	Szynka z indyka -świeża, dobrze krojąca się na maszynie, o łagodnym smaku, bez dodatków smakowych, dobrze przechowująca się,	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	500	kg						
5	Polędwica z indyka -świeża, bez dodatków smakowych, o łagodnym smaku, dobrze krojąca się na maszynie	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	500	kg						
6	Sopocka drobiowa - średnio rozdrobniona , wędzona, parzona , dobrze krojąca się na maszynie	1szt=1,5kg -2kg	maksymalny wg normy min. 5dni	200	kg						
7	Pierś drobiowa wędzona - parzona , średnio rozdrobniona ,dobrze krojąca się na maszynie	1szt 1,5kg-2kg	maksymalny wg normy min. 5dni	200	kg						
8	Mortadela - o jednolitym przekroju, bez dodatków smakowych, dobrze krojąca się na maszynie,	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min. 5 dni	500	kg						

9	Szynka drobiowa - świeża, bez dodatków smakowych,skład recepturowy odpowiedni dla wędlin typowo-drobiowych	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy,min. 5 dni	300	kg						
10	Pasztet drobiowy -konsystencja jednolita,smak i zapach swoisty .opakowanie- foremki z folii aluminiowej	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy,minimum 5 dni	150	kg						
11	Salceson włoski świeży konsystencja zwarta, bez zanieczyszczeń,chrząstek	1szt 1kg-1,5kg	maksymalny wg normy min.5dni	50	kg						
12	Wątróbka drobiowa - świeża, twarda,nie rozwalająca się , niemrożona	-	maksymalny wg normy min.3dni	150	kg						
13	Filet z kurczaka - bez skóry, świeży paczkowany;niemrożony	od 0,5 kg do 3 kg	5 dni	1100	kg						
14	Udka z kurczaka - świeże, niemrożone, ćwiartka;	1 szt. od 300g do 400g	5 dni	2 100	kg						
15	Kurczaki - tuszka, świeże, niemrożone	1sz 1,5kg -2kg	5 dni	2 500	kg						
16	Udziec z kurczaka-swieży,niemrożony,	1szt 160g -180g	5 dni	550	kg						
17	Filet z indyka bez skóry , świeży,niemrożony	-	5 dni	5	kg						
RAZEM											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom uregulowanym w rozporządzeniu/ WE/ nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczętka)

Zadanie nr.4
Ryby i przetwory rybne

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Filet śledziowy solony , płaty Matias, naturalny swoisty zapach, konsystencja sprężysta, rozporządzenie/WE/nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ze zmianami	-	7 dni	50	kg						
2	Filet rybny mrożony- bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	-	1 m-c	900	kg						
3	Ryba mrożona tuszka , morszczuk, mintaj polski, po rozmrożeniu naturalny swoisty zapach, mięśnie sprężyste wymogi jw	-	1 m-c	200	kg						
4	Makreła wędzona -tusze wymogi jw.	-	5 dni	20	kg						
5	Paprykarz szczeciński wymogi jw.	od 200g do 400g	3 m-ce	200	kg						
6	Śledź w oleju bez dodatków smakowych (np. octu) i warzywnych wymogi jw.	od 100g do 200g	3 m-ce	200	kg						
Razem											

.....
 / podpis upoważnionej osoby/

.....
 oznaczenie Wykonawcy
 (np. pieczęć)

Zadanie Nr.5
Inne artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Ananasy konserwowe w puszcze	500g -600g	3 m-ce	50	szt.						
2	Barszcz czerwony w proszku	60g	3 m-ce	10	szt.						
3	Barszcz w płynie koncentrat	330ml	3 m-ce	10	szt.						
4	Biszkopty paczkowane	od 0,1 kg do 0,2 kg	2 m-ce	15	kg						
5	Brzoskwinie konserwowe w puszcze	800g-900g	3 m-ce	50	szt.						
6	Budyń różne smaki z wyjątkiem czekoladowego i kokosowego, z przewagą waniliowego i śmietankowego	na 0,75 litra mleka	3 m-ce	1000	szt.						
7	Bułka tarta bez wilgoci,	500g	1 m-c	100	kg						
8	Chrupki kukurydziane bez dodatków smakowych,	ok. 0,08 kg	3 m-ce	30	kg						
9	Chrzan tarty o smaku cytrynowym	190g-300g	3 m-ce	16	kg						
10	Ciastka Krakery	0,18kg	2 m-ce	150	szt.						
11	Ciastka nadziewane, czekoladowe	od 250g do 300g	6miesięcy	100	szt.						
12	Cukier kryształ biały gatunek I	1 kg	3 m-ce	1 500	kg						
13	Cukier puder (niezbrylony)	400g -500g	3 m-ce	2	kg						
14	Cukier waniliowy	30g	3 m-ce	130	szt.						
15	Cukierki owocowe nadziewane i czekoladowe	1kg	3 miesiące	3	kg.						
16	Cukierki twarde,owocowe,	1kg	3 miesiące	2	kg.						
17	Czosnek mielony	0,02 kg	3 m-ce	150	szt.						
18	Desery owocowe dla dzieci i niemowląt począwszy od 4 miesiąca życia (typu Gerber, Bobovita)	od 100 g do 150 g	6 m-cy	150	szt.						
19	Drożdże piekarskie	0,1 kg	1 m-c	0,5	kg						
20	Dżem dla diety cukrzycowej bez dodatku cukru, słodzony aspartanem	od 0,19 kg do 0,33kg	1 m-c	150	kg						
21	Dżem owocowy Klasa I,	od 0,28 kg do 0.56kg	3 m-ce	300	kg						

22	Dżem z owoców bezpestkowych truskawkowy, porzeczka, klasa I	od 0,28 kg do 0,56kg	3 m-ce	300	kg						
23	Fasola sucha "Jaś" średni lub duży	Od 0.40 kg do 0.50 kg	3 m-ce	200	kg						
24	Fasola czerwona konserwowa	0,4kg	3 m-ce	10	szt.						
25	Galaretka owocowa, różne smaki	Do 0.10 kg	3 m-ce	5	kg						
26	Groch łuskany suchy -połówki lub cały	Od 0.40kg do ,50kg	3 m-ce	150	kg						
27	Groszek konserwowy klasa I	400 g	3 m-ce	100	kg						
28	Grzyby suszone	do 0,5 kg	1 m-c	0,5	kg						
29	Herbata ekspresowa	1 op=50szt	6 miesięcy	20	szt.						
30	Herbata liściasta	0,1 kg	3 m-ce	100	kg						
31	Herbatniki zwykle paczkowane	Od 0,05 kg do0,1 kg	2 m-ce	15	kg						
32	Jabłka suszone	od 0,5 kg do 1 kg	1 m-c	3	kg						
33	Kakao naturalne	100 g	3 m-ce	2	kg						
34	Kasza - pęczak pszenny	0,5 kg	3 m-ce	500	kg						
35	Kasza gryczana	Od 0,40 kg do0.50kg	3 m-ce	500	kg						
36	Kasza jęczmienna perłowa	Od 0.40 kg do 0.50 kg	3 m-ce	300	kg						
37	Kasza manna	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	500	kg						
38	Kaszka kukurydziana błyskawiczna	od 0,2 kg do 0,5 kg	3 m-ce	50	kg						
39	Kasza jaglana	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	50	kg						
40	Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, bezmleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita	do 0,25 kg	3 m-ce	4	kg						
41	Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, mleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita	do 0,25 kg	3 m-ce	4	kg						
42	Kawa naturalna mielona	250g	6miesięcy	20	szt.						
43	Kawa naturalna rozpuszczalna	200g	6miesięcy	20	szt.						
44	Kawa zbożowa, rozpuszczalna (INKA),	0,15	3 m-ce	0,5	kg						
45	Kisiel różne smaki	Na0.75 litra wody	3 m-ce	900	szt.						
46	Kleik ryżowy błyskawiczny	Od 0,15 kg do 0,20 kg	3 m-ce	30	kg						
47	Koncentrat pomidorowy 30%	od 0,18 kg do 0,20 kg	3 m-ce	250	kg						
48	Koperek suszony	0,01 kg	6 m-cy	350	szt.						
49	Kukurydza konserwowa	400g	3 miesiące	10	kg						
50	Kwasek cytrynowy	0,02 kg	3 m-ce	450	szt.						
51	Liść laurowy	0,01 kg	3 m-ce	350	szt.						

52	Majeranek	0,02 kg	3 m-ce	200	szt.						
53	Majonez	od 0,26 kg do 0,60 kg	2 m-ce	60	kg						
54	Mak suchy niebieski	200g	2-m-ce	0,5	kg						
55	Makaron nitki, krajanka, kolanka, łazanki, wstążki (wg potrzeb zamawiającego)	Do 1 kg	3 m-ce	1 100	kg						
56	Makaron razowy	Do 1 kg	3 m-ce	400	kg						
57	Marmolada owocowa klasa I	od 0,3 kg do 0.60 kg	3 m-ce	600	kg						
58	Mączka ziemniaczana	0,5 kg	3 m-ce	80	kg						
59	Mąka kukurydziana	0,5 kg	3 m-ce	2	kg						
60	Mąka pszenna typ 500,	1 kg	3 m-ce	1 500	kg						
61	Miód sztuczny stały	od 0,37 kg do 0.60 kg	3 m-ce	250	kg						
62	Mleko 2% UHT w kartoniku	0,5l	3 miesiące	70	szt.						
63	Musztarda	0,19 kg-,025kg	3 m-ce	12	kg						
64	Napoje owocowe w kartonikach (różne smaki)	200 ml	3 m-ce	1000	szt.						
65	Ocet 10%	0,5 l	3 m-ce	35	litr						
66	Ogórek konserwowy	0,70kg -0,850kg	3 m-ce	20	szt.						
67	Olej roślinny uniwersalny do smażenia i sałatek,	1litr	1 m-c	250	litr						
68	Olej rzepakowy nierafinowany	od 0,2l do 0,5l	1 m-c	2	litr						
69	Orzechy włoskie	100g	3 miesiące	2	kg						
70	Otręby zbożowe	od 0,15 kg do 1 kg	3 m-ce	50	kg						
71	Papryka mielona ostra	0,02 kg	6 m-cy	150	szt.						
72	Pieczynko chrupkie bezglutenowe kukurydziane	od 75g do 200g	3 miesiące	10	kg						
73	Pieprz naturalny, mielony	0,02 kg	3 m-ce	450	szt.						
74	Pieprz naturalny,ziarnisty	0,02kg	3 m-ce	10	szt.						
75	Pietruszka natka suszona	0,01 kg	6 m-cy	250	szt.						
76	Płatki jęczmienne	Od0.40 do0.50 kg	3 m-ce	200	kg						
77	Płatki kukurydziane bez dodatków smakowych i cukru	Od 0,20 kg do 0,50 kg	3 m-ce	20	kg						
78	Płatki owsiane	Od 0.40 do0.50 kg	3 m-ce	200	kg						
79	Płatki ryżowe klasa I,	Od 0.30 do 0.50 kg	3 m-ce	20	kg						
80	Proszek do pieczenia	30g -36g	3 miesiące	50	szt.						
81	Przecier ogórkowy klasa I,	0,29kg netto	3 m-ce	100	szt.						
82	Przyprawa do flaków	0,01 kg	3 m-ce	20	szt.						
83	Przyprawa do piernika	20g	3 miesiące	30	szt.						
84	Przyprawa do potraw typu Jarzynka	200g	3 m-ce	350	szt.						
85	Przyprawa do zup w płynie	Do 0.3 litra	3 m-ce	300	szt.						
86	Przyprawa staropolska	0,01kg	3 m-ce	10	szt.						
87	Rodzynki	100g	3 miesiące	2	kg						

88	Ryż biały klasa I,	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	1000	kg						
89	Ryż brązowy klasa I	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	400	kg						
90	Słodzik dla cukrzyków na bazie aspartamu	100 szt.	6 m-cy	5	op.						
91	Soda oczyszczona	80g	3 miesiące	15	szt.						
92	Soki owocowe i owocowo-warzywne dla niemowląt i dzieci poczynszy od 4 miesiąca życia bez dodatku cukru (typu Gerber, Bobovita)	Od 150 do 175ml	6 m-cy	150	szt.						
93	Soki wielowarzywne bez dodatku cukru	330ml	3 m-ce	200	szt.						
94	Soki owocowe w kartonikach (różne smaki)	200 ml	3 m-ce	100	szt.						
95	Soki owocowe wysokosłodzone - syropy	od 0,4 l do 1 l	3 m-ce	10	litr						
96	Soki pomidorowe	330 ml	3 m-ce	800	szt.						
97	Sól drobna jodowana	1 kg	3 m-ce	700	kg						
98	Skórka z pomarańczy kandyzowana	100g	1 m-c	4	szt.						
99	Suchary delikatesowe naturalne bez dodatku cukru	od 250 g do 300g	3 miesiące	50	szt.						
100	Szczaw konserwowany do 0,29kg	0,29 kg netto	3 m-ce	280	szt.						
101	Wafle ryżowe naturalne	od 75g do 200g	3 miesiące	10	kg						
102	Woda gazowana i niegazowana	1,5 litra	6miesięcy	6000	szt.						
103	Woda gazowana i niegazowana	0,5 litra	6miesięcy	400	szt.						
104	Ziele angielskie	Od 0.015 kg do0.020 kg	3 m-ce	350	szt.						
105	Zupa pieczarkowa w proszku	60g	3 m-ce	150	szt.						
106	Żelatyna spożywcza zwykła,	do 0,05kg	3 m-ce	3	kg						
107	Żurek w płynie koncentrat	od 0,3l do 0,5l	3 m-ce	3	litr						
108	Żurek w proszku/ zupa/	60g	6 mcy	150	szt.						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
 oznaczenie Wykonawcy
 (np. pieczętka)

Zadanie Nr. 6

Pieczyno, pieczywo cukiernicze

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie , ; świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U z dnia 27 wrzesnia 2006 roku.	1 szt. - od 0,3 kg do 0,4 kg	3dni	5 500	kg						
2	Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie BEZ SOLI , ; świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego.Przepis prawny jw.	1szt od 0,3kg do 0,4kg	3dni	50	kg						
3	Chleb pszenno - żytni , zawartość mąki pszennej min. 50%, świeży, wypieczony; krojony i ofoliowany wg potrzeb zamawiającego. Przepis prawny jw.	1 szt. od 0,50 kg do 0,6 kg	3dni	5 500	kg						
4	Pieczyno razowe świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego./Bez miodu i substancji słodzących/.Przepis prawny jw.	1 szt. -0,5 kg	3dni	3500	kg						
5	Pieczyno półcukiernicze-placek drożdżowy- świeże,wypieczone, przepis prawny jw.	1 szt. od 0,4 kg do 0,5 kg	3dni	400	kg						
6	Ciasto drożdżowe -wyrób cukierniczy z rodzynkami i kruszonką wymogi prawne jw.	1 szt. od 1 kg do 3 kg	3 dni	250	kg						
7	Pączki z cukrem pudrem , świeże wymogi prawne jw.	1 szt. - 80 g	3dni	350	szt.						
8	Bułki słodkie z nadzieniem z marmolady,budyniowym bądź serowym lub bułki maślane bez nadzienia z kruszonką lub bez kruszonki- świeże, wypieczone wymóg prawny jw.	100 g	3dni	450	kg						

9	Ciasta cukiernicze- serniki, makowce,piaskowe, keksy ,wymóg prawny jw.	1szt do 3kg	3dni	80	kg						
Razem											

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczętka)

Zadanie Nr.7

Mrożonki

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Kluski śląskie mrożone	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	300	kg						
2	Pyzy ziemniaczane mrożone	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	300	kg						
3	Uszka z kapustą i grzybami	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	10	kg						
4	Flaki mrożone suche	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	5	kg						
5	Barszcz ukraiński mrożony	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	50	kg						
6	Frytki ziemniaczane mrożone	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	5	kg						
7	Truskawki mrożone	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	10	kg						

8	Brukselka mrożona	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	100	kg						
9	Fasolka szparagowa mrożona	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	300	kg						
10	Kalafior mrożony różyczki	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	300	kg						
11	Włoszczyzna mrożona paski	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	900	kg						
12	Warzywa mrożone mieszanka wieloskładnikowa (zupa jesienna)	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	50	kg						
13	Marchewka mrożona kostka	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	100	kg						
14	Marchewka z groszkiem mrożona	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	20	kg						
15	Buraki mrożone, wiórki - jarzynka	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	100	kg						
16	Mieszanka kompotowa owocowa mrożona	od 0,4 kg do 0,5 kg	6 m-cy	80	kg						
17	Flaki wołowe w rosole mrożone	0,50kg do 1 kg	6 m- cy	5	kg						
18	Szpinak mrożony	0,4 -0,5kg	6-m-cy	10	kg						
	Razem										

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczęć)

Zadanie nr. 8

Jaja

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1		3	4	5	6	7	8	9,00	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Jaja kurze, świeże, klasa A, wielkość M rozporządzenie /WE / nr 853/2004 parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami	1szt od 53 g do 63 g		38 000	szt.						
Razem											

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczętka)

Zadanie nr.9

Masło, margaryna

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9,00	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Masło roślinne kostka , barwa jednolita bez śladów jeliczenia, /Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia/Dz.U z dnia 27 wrzesnia 2006 roku/	0,25 kg	1 m-c	1 900	kg						
2	Margaryna zwykła kostka , jednolita barwa i przekrój, bez śladów jeliczenia wymóg prawny jw.	0,25 kg	1 m-c	150	kg						
	Razem										

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

.....
 oznaczenie Wykonawcy
 (np. pieczęć)

Zadanie nr.10

Warzywa korzeniowe, liściaste, kapustne, warzywa kwaszone oraz owoce

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 (5x7)	11 (10x8)	12 (10+11)
1	Ogórki kwaszone gatunek I	od 1kg-do 3kg		700	kg						
2	Kapusta kwaszona gatunek I	od 1kg-do 3kg		900	kg						
3	Marchew korzeń	do 15kg		3500	kg						
4	Pietruszka korzeń	do 15kg		200	kg						
5	Seler korzeń	do 15kg		200	kg						
6	Cebula biała	do 15kg		250	kg						
7	Cebula czerwona	do 15kg		50	kg						
8	Kapusta biała			700	kg						
9	Burak ćwikłowy	do 15kg		2000	kg						
10	Pory			10	kg						
11	Ogórki zielone - szklarniowe i gruntowe. Sztuki jędrne o niezmienionym kolorze			800	kg						
12	Salata zielona - świeża, nie zwiędnięta			2 500	szt.						
13	Pomidory czerwone - sztuki dojrzałe, twarde			850	kg						
14	Rzodkiewki - sztuki nie zwiędnięte, jędrne			200	szt.						
15	Pietruszka zielona natka - świeża			150	szt.						
16	Koper zielony - świeży			150	szt.						
17	Kalafior świeży - główki o zwartych różyczkach o niezmienionym kolorze			200	szt.						
18	Fasolka szparagowa zielona lub żółta- nie przerośnięta, bez zwiłknień			200	kg						
19	Botwina - młoda, liście nie żółknięte			50	szt.						
20	Papryka świeża - czerwona, żółta i zielona - sztuki twarde, dojrzałe			200	kg						
21	Kapusta pekińska- liście nie żółknięte, główki zwarte , bez plam			700	kg						
22	Kapusta czerwona			500	kg						
23	Kapusta włoska			200	kg						
24	Kapusta biała - młoda			300	szt.						

25	Szczypiorek zielony bez cebuli - świeży, nie przzerośnięty		200	szt.						
26	Banany, dojrzałe, żółte		1500	kg						
27	Jagody czarne - dojrzałe , twarde		50	kg						
28	Wiśnie - dojrzałe , bez plam		50	kg						
29	Arbuz - miąższ dojrzały, jędrny		650	kg						
30	Mandarynki - dojrzałe, twarde, w cienkiej skórce		1500	kg						
31	Grejpfruty - dojrzałe		700	kg						
32	Śliwki - dojrzałe,		50	kg						
33	Winogrona bezpestkowe- dojrzałe		50	kg						
34	Truskawki - dojrzałe, jędrne		150	kg						
35	Pieczarki - kapelusze białe, twarde, blaszki nie odpadające od kapelusza		350	kg						
36	Brokuły - świeże, główki o zwartych różyczkach, zielone, nie żółknięte		300	kg						
37	Bruksełka- świeża, nie żółknięta		200	kg						
38	Pomarańcze- świeże, dojrzałe		1800	kg						
39	Kiwi - dojrzałe , jędrne		200	kg						
40	Cytryny -świeże, dojrzałe		10	kg						
41	Gruszki- świeże ,dojrzałe,jędrne		200	kg						
42	Brzoskwinie-świeże,dojrzałe, jędrne		500	kg						
43	Nektarynki -świeże, dojrzałe, jędrne		500	kg						
44	Morele - świeże, dojrzałe,jędrne		500	kg						
45	Czereśnie - dojrzałe, bez plam		50	kg						
46	Kalarepa - świeża, jędrna,bez plam		55	kg						
47	Cukinia - dojrzała, świeża		50	kg						
48	Kabaczki - dojrzałe , świeże		50	kg						
49	Dynia - dojrzała , świeża		50	kg						
Razem										

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/