

**Część 1. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia). Artykuły spożywcze (różne).**

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 dni)(wpisać ilość dni)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w %	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1	Chrupki kukurydziane 100g	szt			100			
2	Sól morską	kg			150			
3	Czekolada mleczna 100g	szt.			500			
4	Delikatna pianka w czekoladzie mlecznej	szt			400			
5	Oliwa z oliwek	l			2			
6	Ryż biały	kg			300			
7	Żurawina suszona 100g	szt.			50			
8	Cukier biały	kg			250			
9	Cukier puder 400g	szt			10			
10	Sok owocowy 100% 1l bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt			500			
11	Słonecznik łuskany 100g	szt			25			
12	Tuńczyk w wodzie 170g	szt			30			
13	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% 1l	szt			800			
14	Kasza manna	kg			20			
15	Mąka pszenna Poznańska typ 500	kg			500			
16	Mąka pszenna razowa	kg			20			
17	Mąka ziemniaczana	kg			60			
18	Kasza jęczmienna gruba	kg			200			
19	Kasza jaglana 400g	szt.			40			

20	Kasza gryczana 400g	szt.			10			
21	Chrzan w słoiku 280g	szt			40			
22	Woda mineralna niegazowana poj. 0,5 l o obniżonej zawartości sodu	szt			4000			
23	Soczewica zielona	kg			30			
24	Płatki owsiane 400g	szt.			40			
25	Płatki kukurydziane Corn Flakes 1kg	szt			25			
26	Morele suszone 150g	szt			15			
27	Śliwki suszone 150g	szt			20			
28	Suszone figi 150g	szt			10			
29	Otręby pszenne 200g	szt			5			
30	Sok owocowy 100% 0,3l bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt			100			
31	Soja	kg			20			
32	Dżem niskosłodzony 100g owoców na 100g produktu	szt			10			
33	Wafle ryżowe naturalne 130g	szt			50			
34	Pestki z dyni 100g	szt			10			
35	Groszek ptysiowy o obniżonej zawartości soli 1kg	szt			10			
36	Cukier waniliowy 30g	szt			30			
37	Proszek do pieczenia 30g	szt			20			
38	Wafle kukurydziane 18g o obniżonej zawartości soli	szt			800			
39	Kawa zbożowa 200g	szt.			40			
40	Ketchup 480g, do którego zużyto nie mniej niż 120g pomidorów na 100g gotowego produktu	szt.			30			
41	Kakao Deco Moreno 150g	szt			25			
42	Musztarda 175g	szt			20			
43	Makrela wędzona	kg			5			
44	Mus z owoców 100% 100g	szt			500			
45	Miód wielokwiatowy 1l	szt			50			
46	Miód spadziowy 1l	szt			50			
47	Ciecierzyc	kg			10			
	RAZEM							

Data:.....

Podpis:.....

**Część 2. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)**

Mięso, drób, przetwory mięsne i wędliny.

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże. **Dostawa – codziennie w godz. Od 7.00 do 7.15.**

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 godzin) (godzin)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w %	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1	Łopatka wieprzowa b/k klasa I	kg			400			
2	Schab wieprzowy b/k klasa I	kg			120			
3	Filet z kurczaka	kg			400			
4	Kura mięsna	kg			140			
5	Mięso gulaszowe z indyka	kg			160			
6	Dramstik	kg			30			
7	Kiełbasa z szynki zawierająca min. 70% mięsa	kg			70			
8	Filet z indyka mięso	kg			100			
9	Wędlina-polędwica drobiowa krojona w plastry	kg			15			
10	Wędlina-polędwica wieprzowa krojona w plastry	kg			15			
11	Wędlina-szynka z kurczaka	kg			35			

	krojona w plastry							
12	Wędlina-szynka z indyka krojona w plastry	kg			35			
13	Wędlina-szynka wieprzowa krojona w plastry	kg			70			
	RAZEM	xxxxx		xxxxx	xxxxxxx			

Data:.....

Podpis:.....

Część 3. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia). Warzywa i owoce świeże, kiszonki. Jaja

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 godzin) (godzin)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w %	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1	Banany	kg			300			
2	Mandarynki	kg			500			
3	Jabłka deserowe	kg			400			
4	Burak ćwikłowy	kg			500			
5	Cebula	kg			500			
6	Czosnek	kg			15			
7	Kalafior	szt.			75			
8	Marchew	kg			1300			
9	Pietruszka	kg			200			
10	Pieczarka	kg			60			
11	Por	szt.			10			
12	Seler	kg			200			
13	Salata zielona	szt.			150			
14	Papryka czerwona	kg			30			
15	Ziemniaki	kg			5000			
16	Fasola Jaś	kg			50			

	sucha							
17	Ogórki szklarniowe	kg			300			
18	Pomidory	kg			300			
19	Kapusta biała	kg			300			
20	Kapusta pekińska	kg			50			
21	Kapusta czerwona	kg			150			
22	Rabarbar	kg			10			
23	Truskawka	kg			30			
24	Borówka	kg			10			
25	Jabłka szara reneta	kg			200			
26	Szczypiorek pęczek	szt.			50			
27	Cytryna	kg			50			
28	Jaja duże L	szt			10000			
29	Arbuz	kg			50			
30	Rzodkiewka pęczek	szt.			80			
31	Śliwa węgierka	kg			80			
32	Brokuły	szt.			10			
33	Ogórki kiszzone 0,4 kg bez konserwantów	szt.			300			
34	Kapusta kiszona	kg			180			
35	Kiwi	szt			500			
36	Botwinka pęczek	szt			20			
37	Ziemniaki młode	kg			500			
38	Kapusta młoda	szt			50			
39	Żurek w butelce 470ml	szt			100			
40	Brzoskwinie	kg			180			
41	Gruszki	kg			400			
42	Nektarynka	kg			100			
43	Pomarańcze	kg			400			
44	Dynia	kg			30			
45	Cukinia	kg			30			
46	Kalarepa	szt			30			
47	Kapusta włoska	kg			50			
48	Winogrono	kg			30			
49	Orzechy włoskie	kg			5			
50	Czarna rzepa	kg			80			
	RAZEM							

Data:.....

Podpis:.....

Część 5. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia). Produkty gastronomiczne

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 dni)(wpisać ilość dni)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w %	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1	Cynamon 390 g	szt			6			
2	Pieprz czarny mielony 500 g	szt			6			
3	Herbata ekspresowa 300 szt	szt			10			
4	Herbata owocowa ekspresowa niearomatyzowana 25 szt	szt			20			
5	Makaron z pszenicy durum z przyrostem min.15x, 3 kg	szt			15			
6	Makaron gruby z pszenicy durum z przyrostem min. 15x, 3kg	szt			60			
7	Herbata miętowa 25 szt	szt			5			
8	Pietruszka zielona suszona 150 g	szt			50			
9	Koper suszony 200 g	szt			30			
10	Papryka mielona słodka 800 g	szt			8			
11	Makaron kulka 3kg	szt			5			
12	Majeranek otarty 150 g	szt			10			
13	Kminek ziarnisty 800 g	szt			6			
14	Ziele angielskie 600 g	szt			12			
15	Liść laurowy 100 g	szt			16			

16	Zioła prowansalskie 300 g	szt			7			
17	Curry 900 g	szt			1			
18	Imbir mielony 250g	szt			2			
19	Bazylią 300 g	szt			4			
20	Mięta 150 g	szt			2			
21	Rozmaryn 240g	szt			2			
22								
23	Kurkuma mielona 420g	szt			2			
24	Gałka muszkatołowa mielona 450g	szt			1			
25								
26	Galaretką 850 g	szt			15			
27	Rodzyńki sultkańskie 1000g	szt			20			
28	Tymianek 160 g	szt			5			
29	Koncentrat pomidorowy 30% 800 g	szt			100			
30	Goździki 280 g	szt			1			
31	Liść lubczyku 300 g	szt			10			
32	Owoc jałowca 260 g	szt			1			
33	Oregano 250 g	szt			2			
34	Kolendra 200g	szt			5			
	RAZEM							

Data:.....

Podpis:.....

Część 6. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia). Pieczywo świeże, wyroby piekarskie i ciastkarskie

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże. **Dostawa codziennie od 7.00 do 7.15.**

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 godzin) (godzin)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
-----	--------------	--------------------	------------------------	----------------------------	-----------------	-----------------------	--------------------------------	---------------------------

				%				
1	Chleb żytni 500g	szt			120			
2	Chleb słonecznikowy 500g	szt.			80			
3	Chleb wieloziarnisty 500g	szt			100			
4	Chleb pszenno-żytni 500g	szt			50			
5	Bułka montowa 100g	szt			300			
6	Bułka kajzerka 50g	szt			1000			
7	Bułka tarta	kg			150			
8	Pączek z marmoladą i różą	szt			250			
9	Chleb orkiszowy 500g	szt			100			
10	Chleb graham 500g	szt			100			
11	Weka 400g	szt			50			
12	Bułka grahamka 100g	szt			2500			
13	Bułka wieloziarnista 100g	szt			2500			
14	Bułka z dynią 100g	szt			1000			
	RAZEM							

Data:.....

Podpis:.....

**Część 7. Formularz asortymentowo-cenowy
(Kalkulacja cenowa zamówienia)
Mleko i produkty mleczarskie.**

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże.

Wartość oferty nettozł, słownie:.....

Wartość podatku VATzł, słownie:.....

Wartość oferty brutto:.....zł, słownie:.....

Czas realizacji zamówienia złożonego w dniu dostawy (od 1-4 dni)(wpisać ilość dni)

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Cena jedn. netto	Stawka podatku VAT w %	Ilość towaru	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1	Mleko 2%	szt			2900			

	długoterminowe, woreczek 0,9l							
2	Drożdże 100g	szt.			15			
3	Ser biały 3xmielony 600g tłusty	szt			300			
4	Ser biały 3xmielony 600g półtłusty	szt			100			
5	Kefir 380g	szt			200			
6	Jogurt naturalny 400g	szt.			100			
7	Jogurt naturalny typu greckiego 370g	szt			200			
8	Maślanka 300g	szt			200			
9	Jogurt owocowy 150g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt			2000			
10	Masło ekstra 200g min 82% tłuszczu	szt			2000			
11	Ser żółty plastry pakowany 150g	szt			100			
12	Ser biały kostka półtłusty	kg			60			
13	Serek ziarnisty 150g	szt			180			
14	Serek homogenizowany owocowy mały zawierający nie więcej 13,5g cukrów na 100g produktu i nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu	szt			300			
15	Ser żółty plastry pakowany 1kg	szt			30			
16	Mleko fermentowane z bakteriami L. Casei i wit. B6 i D 100mlx4 o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt			300			
17	Jogurt naturalny łagodny 165g	szt			200			
18	Śmietana 18% 0,4l bez skrobi modyfikowanej, gęsta	szt			2000			
19	Twarożek	szt			200			

	wzbogacony w wapń i wit. D3 4x50g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu							
20	Napój mleczny 170g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt			2000			
21	Jogurt pitny 250g o zawartości cukru poniżej 13,5g na 100g produktu	szt			3000			
	RAZEM	xxxxxxx		xxxxx	xxxxx			

Data:.....

Podpis:.....

Uwaga! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z aktualną liczbą osób korzystających z dożywiania.

*** W razie nie wypełnienia wszystkich pozycji formularza dla danej części oferta będzie odrzucona.**