**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY ZADANIE Nr 1 : Dostawa warzyw i owoców**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Arbuz | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **2** | Banan | kg | 1600 |  |  | **%** |  |
| **3** | Botwina świeża | szt | 80 |  |  | **%** |  |
| **4** | Brzoskwinia dojrzała | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **5** | Brokuł zielony świeży | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **6** | Burak czerwony | kg | 500 |  |  | **%** |  |
| **7** | Cebula biała | kg | 350 |  |  | **%** |  |
| **8** | Cebula czerwona | kg | 10 |  |  | **%** |  |
| **9** | Cytryna dojrzała | kg | 40 |  |  | **%** |  |
| **10** | Czosnek świeży główka | szt | 100 |  |  | **%** |  |
| **11** | Cukinia świeża | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **12** | Dynia | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **13** | Fasolka szparagowa zielona | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **14** | Gruszki | kg | 1000 |  |  | **%** |  |
| **15** | Imbir korzeń | kg | 3 |  |  | **%** |  |
| **16** | Jabłka | kg | 1500 |  |  | **%** |  |
| **17** | Kalafior świeży | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **18** | Kapusta kiszona | kg | 700 |  |  | **%** |  |
| **19** | Kapusta pekińska | kg | 400 |  |  | **%** |  |
| **20** | Kiwi | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **21** | Kapusta biała | kg | 400 |  |  | **%** |  |
| **22** | Kapusta czerwona | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **23** | Koper pęczek | szt | 500 |  |  | **%** |  |
| **24** | Mandarynka | kg | 1000 |  |  | **%** |  |
| **25** | Morela | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **26** | Natka pęczek | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **27** | Nektarynka | kg | 300 |  |  | **%** |  |
| **28** | Ogórek kiszony | kg | 240 |  |  | **%** |  |
| **29** | Ogórek małosolny | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **30** | Ogórek świeży | kg | 220 |  |  | **%** |  |
| **31** | Papryka czerwona | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **32** | Papryka żółta | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **33** | Pieczarka | kg | 80 |  |  | **%** |  |
| **34** | Pietruszka | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **35** | Pomarańcza | kg | 700 |  |  | **%** |  |
| **36** | Pomidory | kg | 80 |  |  | **%** |  |
| **37** | Por | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **38** | Rzodkiewka pęczek | szt | 150 |  |  | **%** |  |
| **39** | Sałata zielona | szt | 100 |  |  | **%** |  |
| **40** | Seler | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **41** | Szczaw | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **42** | Szczypior pęczek | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **43** | Śliwka duża | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **44** | Śliwka węgierka | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **45** | Truskawka dojrzała | kg | 80 |  |  | **%** |  |
| **46** | Ziemniaki | kg | 5500 |  |  | **%** |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxxxxxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |

**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY ZADANIE Nr 2 : Dostawa mięsa i wędlin**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Skrzydło indycze | kg | 300 |  |  | **%** |  |
| **2** | Golonka z indyka | kg | 300 |  |  | **%** |  |
| **3** | Filet z indyka | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **4** | Kurczak | kg | 300 |  |  | **%** |  |
| **5** | Filet z kurczaka | kg | 350 |  |  | **%** |  |
| **6** | Udziec z kurczaka | kg | 800 |  |  | **%** |  |
| **7** | Mięso gulaszowe drobiowe | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **8** | Wątroba drobiowa | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **9** | Mięso wołowe gulaszowe | kg | 60 |  |  | **%** |  |
| **10** | Pręga wołowa | kg | 250 |  |  | **%** |  |
| **11** | Łata wołowa | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **12** | Karkówka wp b/k | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **13** | Kości schabowe surowe | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **14** | Kości wędzone | kg | 40 |  |  | **%** |  |
| **15** | Łopatka wp b/k | kg | 750 |  |  | **%** |  |
| **16** | Szynka wp b/k | kg | 220 |  |  | **%** |  |
| **17** | Mięso szynka kulka wp | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **18** | Schab wp b/k | kg | 400 |  |  | **%** |  |
| **19** | Słonina | kg | 80 |  |  | **%** |  |
| **20** | Boczek wędzony parzony | kg | 170 |  |  | **%** |  |
| **21** | Boczek wędzony  | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **22** | Kiełbasa podwawelska | kg | 70 |  |  | **%** |  |
| **23** | Kiełbasa swojska | kg | 70 |  |  | **%** |  |
| **24** | Kiełbasa śląska | kg | 70 |  |  | **%** |  |
| **25** | Parówki wp min. 80% mięsa | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **26** | Polędwica sopocka plastry | kg | 60 |  |  | **%** |  |
| **27** | Schab gotowany plastry | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **28** | Schab pieczony plastry | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **29** | Szynka gotowana plasty | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **30** | Szynka konserwowa plastry | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **31** | Szynka wiejska plastry | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxxxxxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |

**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY Zadanie Nr 3: Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Bułka grahamka 70g | szt | 1000 |  |  | **%** |  |
| **2** | Bułka kajzerka 50g | szt | 5500 |  |  | **%** |  |
| **3** | Bułka parka 2x 50g | szt | 300 |  |  | **%** |  |
| **4** | Bułka pszenna wrocławska 400g | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **5** | Bułka tarta 500g | szt | 500 |  |  | **%** |  |
| **6** | Chałka 250g | szt | 150 |  |  | **%** |  |
| **7** | Chleb tradycyjny 500g | szt | 800 |  |  | **%** |  |
| **8** | Chleb wieloziarnisty 470g | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **9** | Chleb z ziarnem 470g | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **10** | Placek drożdżowy 250g | szt | 100 |  |  | **%** |  |
| **11** | Pączek 80g | szt | 280 |  |  | **%** |  |
| **12** | Rogal maślany 100g | szt | 160 |  |  | **%** |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxxxxxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |

**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY Zadanie Nr 4: Dostawa nabiału i ryb**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi : Podać nazwę oferowanego produktu.****W przypadku zaproponowania produktów równoważnych należy podać w formularzu rzeczowo cenowym nazwę oferowanego produktu oraz opis równoważności .** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Deser np. Satino wanilia170g lub równoważny o wartości energetycznej minimum 89 kcal na 100 g produktu | szt | 600 |  |  | **%** | **Deser ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **2** | Deser np. Satino czekolada 170g lub równoważny o wartości energetycznej minimum 93 kcal na 100 g produktu | szt | 600 |  |  | **%** | **Deser ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **3** | Jogurt np. Jogobella 150g brzoskwinialub równoważny zawierający minimum 6,3 % owoców orazo wartości energetycznej minimum 100 kcal na 100 g produktu | szt | 400 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****Zawierający minimum …. % owoców oraz o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **4** | Jogurt np. Jogobella 150g truskawkalub równoważny zawierający minimum 7,5 % owoców orazo wartości energetycznej minimum 100 kcal na 100 g produktu | szt | 400 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****Zawierający minimum …. % owoców oraz o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **5** | Jogurt np. Bakoma Premium 140g truskawkalub równoważny o wartości energetycznej minimum 104 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **6** | Jogurt np. Bakoma Premium 140g wiśnialub równoważny o wartości energetycznej minimum 104 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **7** | Jogurt np. Bakoma Premium 140g owoce leśnelub równoważny o wartości energetycznej minimum 104 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **8** | Jogurt np. Bakoma Premium 140g brzoskwinia marakujalub równoważny o wartości energetycznej minimum 104 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **9** | Jogurt np. 7 zbóż 170g truskawalub równoważny o wartości energetycznej minimum 85 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **10** | Jugurt np. 7 zbóż 170g śliwkalub równoważny o wartości energetycznej minimum 85 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **11** | Jogurt np. 7 zbóż 170g brzoskwinialub równoważny o wartości energetycznej minimum 85 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **12** | Jogurt np. Polskie Smaki truskawka130g lub równoważny o wartości energetycznej minimum 70 kcal na 100 g produktu | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **13** | Jogurt np. Polskie Smaki brzoskwinia130g lub równoważny o wartości energetycznej minimum 70 kcal | szt | 500 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **14** | Jogurt np. Twist 250g truskawka butelkalub równoważny o wartości energetycznej minimum 79 kcal na 100 g produktu | szt | 1000 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **15** | Jogurt np. Gratka truskawka 115glub równoważny o wartości energetycznej minimum 89 kcal na 100 g produktu | szt | 200 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **16** | Jogurt naturalny np. Bakoma150glub równoważny o wartości energetycznej minimum 63 kcal na 100 g produktu | szt | 50 |  |  | **%** | **Jogurt ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **17** | Masło np. extra 200glub równoważne o zawartości minimum 82 % tłuszczu | szt | 1400 |  |  | **%** | **Masło ……………………….. (nazwa)****o zawartości minimum ……... % tłuszczu**  |
| **18** | Masło np. śmietankowe 200glub równoważne o zawartości minimum 60 % tłuszczu | szt | 500 |  |  | **%** | **Masło ……………………….. (nazwa)****o zawartości minimum ……... % tłuszczu**  |
| **19** | Mleko 2% 0,9 l | szt | 500 |  |  | **%** |  |
| **20** | Mleko 2% 1l | szt | 2200 |  |  | **%** |  |
| **21** | Deser np. monte zott czekolada 55glub równoważny o wartości energetycznej minimum 195 kcal na 100 g produktu | Szt | 100 |  |  | **%** | **Deser ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **22** | Serek topiony np. Hochland 100glub równoważny o wartości energetycznej minimum 300 kcal na 100 g produktu | szt | 350 |  |  | **%** | **Serek topiony ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **23** | Serek np. Danio wanilia 140glub równoważny o wartości energetycznej minimum 100 kcal na 100 g produktu | szt | 200 |  |  | **%** | **Serek ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **24** | Ser np. edamski plastry 150glub równoważny o zawartości tłuszczu minimum 26 % | szt | 40 |  |  | **%** | **Ser ……………………….. (nazwa)****o zawartości minimum ……... % tłuszczu**  |
| **25** | Ser gouda plastry 1kg | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **26** | Ser gouda plastry 150g | szt | 40 |  |  | **%** |  |
| **27** | Ser gouda kostka | kg | 3 |  |  | **%** |  |
| **28** | Ser biały póltłusty | kg | 520 |  |  | **%** |  |
| **29** | Serek np. Gucio brzoskwinia 150glub równoważny o wartości energetycznej minimum 136 kcal na 100 g produktu | szt | 80 |  |  | **%** | **Serek ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **30** | Serek np. Gucio waniliowy 150glub równoważny o wartości energetycznej minimum 136 kcal na 100 g produktu | szt | 80 |  |  | **%** | **Serek ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **31** | Serek homogenizowany waniliowy150g | szt | 100 |  |  | **%** |  |
| **32** | Serek np. Łaciaty naturalny 135glub równoważny o wartości energetycznej minimum 248 kcal na 100 g produktu | szt | 250 |  |  | **%** | **Serek ……………………….. (nazwa)****o wartości energetycznej minimum ……... kcal na 100 g produktu** |
| **33** | Śmietana 18% 200g | szt | 4000 |  |  | **%** |  |
| **34** | Śmietanka tortowa 36% 500ml | szt | 20 |  |  | **%** |  |
| **35** | Ser plastry włoszczowa 150g | szt | 40 |  |  | **%** |  |
| **36** | Jajka M | szt | 4000 |  |  | **%** |  |
| **37** | Jajka L  | szt | 4000 |  |  | **%** |  |
| **38** | Filet z dorsza b/s SHP | kg | 900 |  |  | **%** |  |
| **39** | Filet z morszczuka b/s | kg | 10 |  |  | **%** |  |
| **40** | Filet z mintaja b/s | kg | 10 |  |  | **%** |  |
| **41** | Filet z pangi b/s | kg | 10 |  |  | **%** |  |
| **42** | Filet śledź w pomidorach – opakowanie puszka180g | szt | 20 |  |  | **%** |  |
| **43** | Filet śledź w oleju – opakowanie puszka180g | szt | 20 |  |  | **%** |  |
| **44** | Filet z makreli w pomidorach – opakowanie puszka 180g | szt | 140 |  |  | **%** |  |
| **45** | Filet z makreli w oleju – opakowanie puszka 180g | szt | 120 |  |  | **%** |  |
| **46** | Tuńczyk w sosie własnym – opakowanie puszka 180g | szt | 120 |  |  | **%** |  |
| **47** | Tuńczyk w oleju – opakowanie puszka 180g | szt | 20 |  |  |  |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxxxxxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |

**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY Zadanie Nr 5: Dostawa pozostałych artykułów spożywczych**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi : Podać nazwę oferowanego produktu.****W przypadku zaproponowania produktów równoważnych należy podać w formularzu rzeczowo cenowym nazwę oferowanego produktu oraz opis równoważności .** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | *Kasza jęczmienna* | *kg* | 230 |  |  | **%** |  |
| **2** | *kasza manna* | *kg* | 35 |  |  | **%** |  |
| **3** | *kasza kuskus opakowanie 300g* | *szt po 300 g* | 50 |  |  | **%** |  |
| **4** | *mąka pszenna typ 450* | *kg* | 370 |  |  | **%** |  |
| **5** | *mąka ziemniaczana pakowana 0,5 kg* |  *szt po 0,5 kg* | 12 |  |  | **%** |  |
| **6** | płatki ryżowe pakowane 0,5 kg | szt po 0,5 kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **7** | płatki owsiane pakowane 0,5 kg | szt po 0,5 kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **8** | płatki jęczmienne pakowane 0,5 kg | szt po 0,5 kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **9** | fasola Jaś pakowana 0,5 kg | szt po 0,5 kg | 110 |  |  | **%** |  |
| **10** | groch łupany pakowany 0,5 kg | szt po 0,5 kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **11** | ryż biały  | kg | 200 |  |  | **%** |  |
| **12** | ryż do risotto | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **13** | makaron łazanki pakowany po 0,5 kg | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **14** | makaron spaghetti 0,5 kg pakowany po 0,5 kg  | kg | 150 |  |  | **%** |  |
| **15** | makaron nitki pakowany po 0,5 kg | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **16** | makaron świderki pakowany po 0,5 kg | kg | 220 |  |  | **%** |  |
| **17** | makaron rurka pakowany po 0,5 kg | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **18** | makaron zacierka | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **19** | barszcz biały 0,5 l | szt po 0,5 l | 330 |  |  | **%** |  |
| **20** | majonez np. kielecki op.310 g lub równoważny bez substancji konserwujących | szt | 50 |  |  | **%** | **Majonez ……………………….. (nazwa)****bez substancji konserwujących** |
| **21** | musztarda np. kielecka delikatesowa op. 190g lub równoważna  | szt | 30 |  |  | **%** | **Musztarda ……………………….. (nazwa)****delikatesowa** |
| **22** | liście laurowe op.7g | szt | 200 |  |  | **%** |  |
| **23** | majeranek op.10g | szt | 250 |  |  | **%** |  |
| **24** | bazylia op.10 g | szt | 80 |  |  | **%** |  |
| **25** | curry op.20g | szt | 20 |  |  | **%** |  |
| **26** | cynamon op.20g | szt | 20 |  |  | **%** |  |
| **27** | czubryca zielona 30g | szt | 30 |  |  | **%** |  |
| **28** | czubryca czerwona 30 g | szt | 30 |  |  | **%** |  |
| **29** | oregano 10 g | szt | 30 |  |  | **%** |  |
| **30** | czosnek granulowany 20g | szt | 450 |  |  | **%** |  |
| **31** | przyprawa do ryb 20 g | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **32** | pieprz ziołowy op.20g | szt | 550 |  |  | **%** |  |
| **33** | pieprz naturalny mielony op.15 g | szt | 550 |  |  | **%** |  |
| **34** | wegeta naturalna 300g | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **35** | papryka słodka mielona op.20g | szt | 70 |  |  | **%** |  |
| **36** | Herbata czarna ekspresowa saga 60 g lub równoważna tj. czarna ekspresowa | szt po 60g | 120 |  |  | **%** | **Herbata ……………………………………. (nazwa ) czarna ekspresowa** |
| **37** | herbata saga owocowa dzika róża op. 45 g lub równoważna tj. owocowa o smaku dzika róża | szt po 45g | 20 |  |  | **%** | **Herbata ……………………………………. (nazwa ) owocowa dzika róża** |
| **38** | herbata saga owocowa malinowa op. 45 g lub równoważna | szt po 45g | 20 |  |  | **%** | **Herbata ……………………………………. (nazwa ) owocowa malinowa** |
| **39** | herbata saga owocowa owoce leśne op. 45 g lub równoważna | szt po 45g | 20 |  |  | **%** | **Herbata ……………………………………. (nazwa ) owocowa owoce leśne** |
| **40** | herbata miętowa 24 g | szt | 40 |  |  | **%** |  |
| **41** | kakao naturalne op.80 g | szt | 70 |  |  | **%** |  |
| **42** | kawa inka 150 g | szt | 40 |  |  | **%** |  |
| **43** | cukier biały  | kg | 450 |  |  | **%** |  |
| **44** | cukier trzcinowy  | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **45** | cukier waniliowy op.30 g | szt | 330 |  |  | **%** |  |
| **46** | koncentrat pomidorowy 30% op.200g | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **47** | ketchup Kotlin łagodny op. 450 g lub równoważny  | szt po 450 g | 22 |  |  | **%** | **Keczup ……………………. (nazwa ) łagodny** |
| **48** | chrzan op. 200g | szt | 50 |  |  | **%** |  |
| **49** | dżem 100 % owoców brzoskwiniowy op.220 g  | szt po 220g | 70 |  |  | **%** |  |
| **50** | dżem 100 % owoców czarna porzeczka op.220 g  | szt po 220g | 70 |  |  | **%** |  |
| **51** | dżem 100 % owoców truskawkowy op.220 g  | szt po 220g | 90 |  |  | **%** |  |
| **52** | sól o obniżonej zawartości sodu op.350g | szt | 400 |  |  | **%** |  |
| **53** | miód naturalny 1000g | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **54** | miód naturalny 900g | Szt po 900 g | 80 |  |  | **%** |  |
| **55** | olej l | litr | 420 |  |  | **%** |  |
| **56** | oliwa ekstra vergin 0,5 l | Szt po 0,5 l | 300 |  |  | **%** |  |
| **57** | budyń waniliowy bez cukru 65g | szt po 65 g | 150 |  |  | **%** |  |
| **58** | budyń śmietankowy bez cukru 65g | szt po 65 g | 150 |  |  | **%** |  |
| **59** | kisiel truskawkowy bez cukru 60 g  | szt po 60g | 150 |  |  | **%** |  |
| **60** | kisiel wiśniowy bez cukru 60 g  | szt po 60g | 150 |  |  | **%** |  |
| **61** | rodzynki op. 200 g | szt | 30 |  |  | **%** |  |
| **62** |  żurawina op.100g | szt | 30 |  |  | **%** |  |
| **63** | śliwki suszone op.200g | kg | 10 |  |  | **%** |  |
| **64** | ogórki konserwowe 900 g | Szt po 900 g | 450 |  |  | **%** |  |
| **65** | sok 3 litry karton jabłko | szt po 3 litry | 50 |  |  | **%** |  |
| **66** | sok 3 litry karton jabłko-gruszka | szt po 3 litry | 50 |  |  | **%** |  |
| **67** | sok np. hortex pomarańcza 300ml 100% lub równoważny zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego ,z witaminą C pakowany butelka PET | szt po 300ml | 4000 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) pomarańcza zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego , z witaminą C** |
| **68** | sok np. Hortex jabłko 300ml 100 % lub równoważny zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego pakowany butelka PET | szt po 300ml | 4000 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) jabłko zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego** |
| **69** | sok np. hortex czarna porzeczka 300ml 100% lub równoważny zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego pakowany butelka PET | szt po 300ml | 3000 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) czarna porzeczka zawierający 100 % soku z soku zagęszczonego** |
| **70** | sok np. gomar pomarańcza 200 ml pakowany kartonik lub równoważny tj. o smaku pomarańczy pakowany w kartonik | szt po 200 ml | 2500 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) o smaku pomarańczy pakowany w kartonik** |
| **71** | sok np. gomar jabłko 200 ml pakowany kartonik lub równoważny tj. o smaku jabłkowym pakowany w kartonik | szt po 200 ml | 2000 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) o smaku jabłkowym pakowany w kartonik** |
| **72** | sok np. Tom i Jerry wieloowocowy 200 ml lub równoważny tj. o smaku wieloowocowym pakowany w kartonik | szt po 200 ml | 8000 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) o smaku wieloowocowym pakowany w kartonik** |
| **73** | sok np. Leon marchewka + jabłko 300 ml butelka szklana lub równoważny tj. o smaku marchewka + jabłko o pojemności 300 ml butelka szklana | szt po300ml | 600 |  |  | **%** | **Sok …………………….(nazwa ) o smaku marchewka + jabłko o pojemności 300 ml pakowany w szklanej butelce** |
| **74** | sok 100 % 1 l jabłko karton sok 100% z soku zagęszczonego | szt po 1 litr | 150 |  |  | **%** |  |
| **75** | sok 100 % 1 l pomarańcza karton sok 100% z soku zagęszczonego | szt po 1 litr | 150 |  |  | **%** |  |
| **76** | wafle ryżowe 130 g np. Sonko naturalne lub równoważne  | szt po 130 g | 120 |  |  | **%** | **Wafle ryżowe …………………….(nazwa ) naturalne** |
| **77** | wafle ryżowe naturalne15 g | szt po 15 g | 1800 |  |  | **%** |  |
| **78** | krążki ryżowe 60g | szt po 60 g | 1800 |  |  | **%** |  |
| **79** | krążki kukurydziane 60 g | szt po 60 g | 1800 |  |  | **%** |  |
| **80** | herbatniki b- mol op 14 g (pojedyncze sztuki) | szt op. po 14 g | 1800 |  |  | **%** |  |
| **81** | chrupki kukurydziane plecionka 70 g | szt | 1800 |  |  | **%** |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |

**FORMULARZ RZECZOWO CENOWY Zadanie Nr 6: Dostawa mrożonek**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość brutto (zł)**Iloczyn****kolumny****4 i 5** | Stawka VAT w % | **Uwagi** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Brokuły mrożone ( zaleca się pakowane po 2,5 kg ) | kg | 70 |  |  | **%** |  |
| **2** | Cukinia mrożona pakowana 2,5 kg | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **3** | Fasolka szparagowa mrożona 2,5kg | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **4** | Groszek zielony mrożony 2,5kg | kg | 30 |  |  | **%** |  |
| **5** | Kalafior mrożony 2,5kg | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **6** | Kukurydza mrożona 2,5kg | kg | 20 |  |  | **%** |  |
| **7** | Marchew kostka | kg | 200 |  |  | **%** |  |
| **8** | Mieszanka jarzynowa 7 skład. 2,5kg | kg | 100 |  |  | **%** |  |
| **9** | Mieszanka kompotowa 2,5kg | kg | 500 |  |  | **%** |  |
| **10** | Szpinak liście mrożone 2,5kg | kg | 40 |  |  | **%** |  |
| **11** | Truskawka mrożona 2,5kg | kg | 500 |  |  | **%** |  |
| **12** | Warzywa na patelnie 2,5kg | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **13** | Włoszczyzna paski 2,5kg | kg | 1600 |  |  | **%** |  |
| **14** | Pierogi z mięsem i kapustą | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **15** | Pierogi z serem | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **16** | Kartacze z mięsem | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **17** | Knedle z truskawkami | kg | 50 |  |  | **%** |  |
| **RAZEM wartość brutto:** |  | **xxxxxxxxxxxxx** | **xxxxxxxxxxxxx** |