*Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówek czterech Jednostek Organizacyjnych Zamawiającego w miejscowościach: Wołów, Stary Wołów i Lubiąż w 2017 roku.*

nr spr.:………………………..

**FORMULARZ CENOWY**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa: ..........................................................................................................................................................................................................................

Siedziba: .......................................................................................................................................................................................................................

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach netto i brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

**Zadanie nr 3 :** **Sukcesywne dostawy różnych produktów spożywczych**

**RAZEM:**

cena netto...........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ..............................................................................................................)

podatek VAT.......................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

cena brutto..........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ...............................................................................................................)

Oferowane towary będę dostarczał po następujących cenach:

1. Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz.10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Herbata czarna ekspresowa Lipton lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - herbata czarna ekspresowa; - masa: nie mniej niż 176g (nie mniej niż 100 torebek); - opakowanie: produkt znajduje się w papierowych torebkach umożliwiających zaparzanie, w kartoniku zawiniętym w folię chroniącym wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 176g | szt. | 8 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **2** | Herbata czarna ekspresowa Saga lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - herbata czarna ekspresowa; - masa: nie mniej niż 140g (nie mniej niż 100 okrągłych torebek); - opakowanie: produkt znajduje się w okrągłych papierowych torebkach umożliwiających zaparzanie, w foliowym opakowaniu chroniącym wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, z paskiem umożliwiającym wielokrotne zamykanie. |  | ≥ 140g | szt. | 55 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **3** | Kawa rozpuszczalna Inka Biogran Sp. z o.o. Lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - rozpuszczalna kawa zbożowa, skład: prażone: jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy; - masa: nie mniej niż 150g; - opakowanie: produkt znajduje się w hermetycznie zamkniętej torbie chroniącej wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, w kartonie. |  | ≥ 150g | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **4** | Sól morska nisko potasowa | - sól warzona próżniowa jodowana; - skład: sód ( 27258mg), potas ( 15714 mg), magnez ( 56,4 mg), jod ( 2700 ) - opakowanie: foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 1kg | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **5** | Cukier biały | - produkt spełnia polską normę: PNA-74850:1996; - opakowanie: torebka papierowa. |  | ≥ 1kg | szt. | 350 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **6** | Cukier puder | - opakowanie: torebka papierowa, zamknięta. |  | ≥ 500g | szt. | 5 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **7** | Cukier waniliowy | - skład: cukier, substancja aromatyczna – etylowanilina, syntetycznie aromatyzowany; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 32g | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **8** | Kakao ciemne | - kakao ciemne (zawartość tłuszczu kakaowego min.10%) - opakowanie: produkt znajduje się w hermetycznie zamkniętej torbie chroniącej wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, w kartonie. |  | ≥ 150g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **9** | Pieprz naturalny mielony | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **10** | Sok naturalny 100%, tłoczony – mix | wartość energ. 32 -40kcal, białko nie mniej niż 0,1g, węglowodany nie mniej niż 7,9g, tłuszcz 0,0g |  | 5l | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **11** | Cynamon mielony | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 20g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **12** | Majeranek | - majeranek otarty; - produkt spełnia polską normę: PN-97/A-86958; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 10g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **13** | Liść laurowy | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 8g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **14** | Ziele angielskie | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 15g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **15** | Ketchup Pudliszki lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - dostępne rodzaje: łagodny,  - skład: pomidory 198g w 100g produktu, cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, produkt może zawierać seler, - opakowanie: plastikowe, zamknięte, z dozownikiem. |  | ≥ 480g | szt. | 180 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **16** | Chrzan | - chrzan tarty; skład: korzeń chrzanu tarty, kwas cytrynowy, sól, cukier, przyprawy smakowe; - opakowanie: słoik szklany z zakrętką. |  | ≥ 280g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **17** | Makaron – zacierka | - makaron dostępny w następujących odmianach: zacierka; - skład między innymi: mąka, woda ; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 180 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **18** | Makaron Lubella lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - makaron dostępny w następujących odmianach: świderki, nitki, rurki, spaghetti, muszelki, kolanko, łazanki; - skład między innymi: mąka, woda; - wartość energetyczna w 100g produktu nie mniej niż: 344kcal; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 2000g | szt. | 420 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **19** | Kisiel Winiary lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - kisiel z cukrem, dostępny w następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, cytrynowym, pomarańczowym, malinowym, żurawinowym; - skład: skrobia ziemniaczana, sól, składniki dodatkowe: regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja aromatyczna – odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik E124; - masa: nie mniej niż 77g; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 77g | szt. | 650 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **20** | Budyń Winiary lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - budyń z cukrem, dostępny w następujących smakach: śmietankowym, waniliowym, czekoladowym, wiśniowym; - skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna; składniki dodatkowe: odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik E104; - wartość energetyczna w 100g produktu w proszku: nie mniej niż 69 kcal; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 60g | szt. | 400 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **21** | Galaretka Winiary lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - galaretka dostępna w następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, agrestowym, cytrynowym, brzoskwiniowym; - skład: cukier, żelatyna wieprzowa; składniki dodatkowe: regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja aromatyczna – odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik, syntetycznie barwiona; - w okresie letnim musi utrzymać odpowiednią dla galaretki konsystencję, z zachowaniem proporcji wody określonych na opakowaniu; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 75g | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **22** | Kukurydza konserwowa | - opakowanie: puszka metalowa, chroniąca produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 425g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **23** | Groszek konserwowy | - opakowanie: puszka metalowa, chroniąca produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 400g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **24** | Miód wielokwiatowy | - miód wielokwiatowy, naturalny; - opakowanie: słoik szklany z nakrętką. |  | ≥ 380g | szt. | 450 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **25** | Brzoskwinia w puszce | - brzoskwinia, połówki w słodkim syropie; - opakowanie: puszka metalowa. |  | ≥ 850g | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **26** | Bazylia | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 7g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **27** | Dżem Łowicz lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - Dżem owocowy o następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, malinowym. brzoskwiniowym, ananasowym; - opakowanie: słoik szklany z zakrętką. |  | ≥ 280g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **28** | Koncentrat pomidorowy Pudliszki | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - koncentrat pomidorowy 30% ; -wartość energetyczna w 100 g produktu nie mniej niż 105 kcal; - tłuszcz: nie mniej niż: 0,8g; -białko nie mniej niż 4,9g; - opakowanie: słoik szklany z zakrętką. |  | ≥ 200g | szt. | 500 |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
| **29** | Żurek lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - barszcz biały; - opakowanie: plastikowa butelka z zakrętką. |  | ≥ 0,5l | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **30** | Olej rzepakowy Kujawski Kruszwica lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry: - olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100%; - zawartość energetyczna w 100g produktu : nie mniej niż 900 kcal; - zawartość tłuszczu 100g w 100g produktu; - tłoczony na zimno - opakowanie: butelka plastikowa z zakrętką. |  | ≥ 1l | szt. | 400 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **31** | Gałka muszkatałowa | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **32** | Oregano | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 7g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **33** | Makrela wędzona | - ryba wędzona bez głowy; - opakowanie: papierowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza. |  | ≥ 1kg | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **34** | Papryka słodka | - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 20g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **35** | Pasztet Prochowicki lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - opakowanie: puszka z otwieraczem. |  | ≥ 160g | szt. | 220 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **36** | Filet z makreli w oleju EvraFish lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - masa: nie mniej niż 170g; - opakowanie: puszka z otwieraczem; |  | ≥ 170g | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **37** | Papryka ostra | opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 20g | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **38** | Herbata Saga owocowa mix (25 torebek) lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - herbata owocowa ekspresowa; masa: nie mniej niż 45g (nie mniej niż 25 okrągłych torebek);- opakowanie: produkt znajduje się w okrągłych papierowych torebkach umożliwiających zaparzanie, w foliowym opakowaniu chroniącym wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, z paskiem umożliwiającym wielokrotne zamykanie. |  | ≥ 45g | szt. | 90 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **39** | Sos do spaghetti Łowicz lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: - sos dostępny w następujących rodzajach: boloński, spaghetti; - opakowanie: słoik szklany z nakrętką. |  | ≥ 350g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **40** | Pieprz ziołowy | - pieprz ziołowy – skład: kolendra, kminek, gorczyca, majeranek, chrzan, papryka - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią. |  | ≥ 10g | szt. | 90 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **41** | Dżem Łowicz 100% extra gładki lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: dżem owocowy o smaku truskawki i brzoskwini - masa: nie mniej niż 235g - opakowanie: słoik szklany z zakrętką. |  | ≥ 235 | szt. | 65 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **42** | Rodzynki Sułtańskie lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym:- wartość energet. w 100 g. produktu : nie mniej niż 287 kcal/1215 kJ, tłuszcz nie mniej niż 0,5 g, w tym: kw. Nasycone nie mniej niż 0,2 g, węglowodany nie mniej niż 65g, w tym , cukry nie mniej niż 65 g, białko nie mniej niż 2,9 g, sól nie więcej niż 0,0125 g |  | ≥ 150g | op. | 15 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **43** | Żurawina | Wartość odżywcza w 100 g. produktu:nie mniej niż 46 kcal/193 kJ, tłuszcz nie mniej niż 0,1 g, cholesterol 0 mg, sód nie więcej niż 2 mg, potas nie mniej niż 85 mg, węglowodany nie mniej niż 12 g, |  | ≥ 100g | op. | 15 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **44** | Płatki migdałowe | Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna mniej niż 618 kcal (2552kJ), białko nie mniej niż 22,1, węglowodany nie mniej niż 5,4, tłuszcz nie mniej niż54,1 |  | ≥ 100g | op. | 15 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **Razem A** | | | -------- | | | | | |  |  |  | -------------- |

1. Przedszkole nr 2 „Słoneczko” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Biszkopty-ciastka | ----- |  | op. 120 g | szt. | 250 szt. |  |  |  |  |  |  |
|
| **2** | Budyń śmietankowy | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 293 kJ (69 kcal), białko 3,2 g, węglowodany 10 g, tłuszcze 1,9 g |  | 60 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **3** | Chrzan tarty | w 100 g produktu: 627 kJ (150 kcal), białko 3,2 g, węglowodany 17,8 g, tłuszcze 7,3 g |  | 160 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **4** | Cukier paczkowany | -------- |  | 1 kg | op. 1 kg | 1400 kg |  |  |  |  |  | 4 x w tyg. |
|
| **5** | Cukier puder | --------- |  | 400 g | szt. | 10 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **6** | Cukier wanilinowy | ------------ |  | 32 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **7** | Cynamon | -------------- |  | 20 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **8** | Cekolada gorzka | W 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 520 kcal, tłuszcz 32 g, błonnik 13 g, sól 0,02 g |  | 100 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w roku |
|
| **9** | Dżem czarna porzeczka niskosłodzony | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 589 kJ (139 kcal), białko 0,4 g, węglowodany 32,9 g w tym cukry 32,9 g, tłuszcze 0,1 g, błonnik nie mniej niż 2,4 g |  | 280 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **10** | Galaretka owocowa | w 100 g produktu: nie więcej niż 209 kJ (49 kcal), białko 1,7 g, węglowodany 10,6 g, tłuszcze 0 g |  | 75 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **11** | Herbata ekspresowa czarna | ---------------- |  | op. 150 g (100 x 1,5 g ) | op. 150 g | 4 op. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **12** | Herbata expresowa owocowa z owoców suszonych | --------------- |  | op. 20 torebek | op. | 250 op. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **13** | Herbata ekspresowa | ---------------- |  | op. 120 g ( 100 szt.) | op. | 100 op. |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **14** | Kakao ciemne | o obniżonej zawartości tłuszczu, w 100 g produktu: wart energ. Nie więcej niż 303 kcal, nie więcej niż 10,5 g tłuszczu |  | 150 g | szt. | 60 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **15** | Kawa zbożowa rozpuszczalna | nie mniej niż 72 % zbóż, w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 342 kcal, cukrów nie więcej niż 12 g |  | op. 150 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **16** | Ketchup łagodny | w 100 g produktu: 410 kJ (100 kcal), białko 0,9 g, węglowodany 22 g ( w tym cukrów nie więcej niż 15 g ), tłuszcze 0,5 g, |  | 500 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
|
| **17** | Kisiel | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 204 kJ (48 kcal), białko 0 g, węglowodany 12 g, tłuszcze 0 g, wit. C nie mniej niż 12 mg |  | 77 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **18** | Koncentrat pomidorowy 30 % | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 439 kJ (104 kcal), białko 4,9 g, węglowodany 18 g ( w tym cukrów nie więcej niż 15 g), błonnik nie mniej niż 2,5 g, tłuszcze 0,8 g |  | 200 g | szt. | 500 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **19** | Konserwa rybna filet z makreli w pomidorach | w 100 g produktu: wart.energ.791 kJ (190 kcal), białko 12,4 g, węglowodany 5,1 g, tłuszcze nie więcej niż 13,4 g |  | 170 g | szt. | 400 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
|
| **20** | Krem nutella | W 100 g produktu: wart.energ. 2273 kJ (544 kcal), białko 6 g, węglowodany 57,3 g, tłuszcze nie więcej niż 31,6 g |  | 630 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **21** | Kwasek cytrynowy | ------------- |  | 20 g | szt. | 300 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **22** | Lizaki | -------------- |  | 0,18 g | szt. | 250 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w roku |
|
| **23** | Liść laurowy | -------------- |  | 8g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **24** | Majeranek luz | ----------- |  | 10 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **25** | Makaron kolanko ozdobne | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w tyg. |
|
| **26** | Makaron literki | w 100 g produktu: wart. energ. Nie więcej niż 1539 kJ (363 kcal), białko 13 g, węglowodany 70 g, tłuszcze 2,9 g |  | op. 250 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **27** | Makaron łazanki | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **28** | Makaron muszelka mała | w 100 g produktu: wart.energ. Nie wiecej niż 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **29** | Makaron nitki | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
|
| **30** | Makaron spaghetti | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 150 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **31** | Makaron rurki | w 100 g produktu: wart.energ. 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op. 500 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **32** | Makaron gwiazki | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1460 kJ (344 kcal), białko 13,5 g, węglowodany 69,9 g, tłuszcze 0,3 g |  | op.500 g | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **33** | Makaron bez glutenu | w 100 g produktu nie więcej niż : 1466 kJ (345 kcal), tłuszcz 0,8 g, węglowodany 79 g, białko 5,5 g |  | op. 500 g | szt. | 10 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **34** | Makaron orkiszowy | 100 % orkiszu |  | op. 400 g | szt. | 10 szt. |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| **35** | Makaron zacierka | w 100 g produktu: nie więcej niż 1592 kJ (380 kcal), białko 11,7 g, węglowodany 81,1 g, tłuszcze 1,4 g |  | op. 250 g | szt. | 400 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **36** | Marynata do mięs | ------------- |  | 20 g | szt. | 80 szt. |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
|
| **37** | Mikołajki czekoladowe | pakowane w sreberka, czekolada mleczna |  | 60 g | szt. | 350 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w roku XII |
|
| **38** | Miód wielokwiatowy naturalny | ----------- |  | 380 g | szt. | 400 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **39** | Musztarda | ------------ |  | 175 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **40** | Ogórek konserwowy | w 100 g produktu: 110 kJ (26 kcal) |  | 900 ml | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
| **41** | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | w 100 g produktu : nie więcej niż 3700 kJ (900 kcal), tłuszcz 100 g ( w tym: kwasy nasycone nie więcej niż 7,5 g, jednonienasycone nie mniej niż 65,5 g, wielonienasyconenie więcej niż 26,5 g, węglowodany 0 g, sól 0 g, kwasy Omega 3 nie mniej niż 8,0 g |  | 1 l/szt. | szt. | 800 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w tyg. |
|
| **42** | Oregano luz | --------- |  | 10 g | szt. | 30 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|  |
| **43** | Papryka słodka mielona | ------------- |  | 20 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **44** | Pasztet drobiowy | nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia |  | 160 g | szt. | 300 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w tyg. |
|
| **45** | Pasztet z indyka | nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia |  | 131 g | szt. | 300 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w tyg. |
|
| **46** | Pieprz mielony | ---------- |  | 20 g | szt. | 500 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| **47** | Pieprz ziołowy | --------------- |  | 10 g | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **48** | Przyprawa kucharek | w 100 g produktu: wart.energ. 775 kJ (185 kcal) |  | 1 kg | szt. | 50 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **49** | Zioła prowansalskie | ------------ |  | 10 g | szt. | 60 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w m-cu |
|
| **50** | Serduszka czekoladowe | ------------ |  | 0,8 g | szt. | 250 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w roku |
|
| **51** | Sół morska o obniżonej zawartości sodu | ------------ |  | 350 g | szt. | 500 szt. |  |  |  |  |  | 3 x w tyg. |
| **52** | Sól warzona jodowana | -------------- |  | 1 kg | kg | 350 kg |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **53** | Syrop malinowy | w 100 g produktu: wart.energ. 1111 kJ (262kcal), białko 0,05 g, węglowodany 65,3 g |  | 440 ml | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **54** | Syrop pomarańczowy | w 100 g produktu: wart.energ. 1111 kJ (262kcal), białko 0,05 g, węglowodany 65,3 g |  | 440 ml | szt. | 60 szt. |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
|
| **55** | Szczaw konserwowy | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 107 kJ (26 kcal), tłuszcz 0,8 g, węglowodany 2,3 g,białko nie mniej niż 1,1 g,sól 2.0 g |  | 300 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **56** | Makaron pełnoziarnisty świderki | ---------- |  | 400 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|  |
| **57** | Zajączki czekoladowe | pakowane w sreberka, czekolada mleczna |  | 60 g | szt. | 300 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w roku |
|  |
| **58** | Ziele angielskie | ----------- |  | 15 g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
|
| **59** | Żurek | ----------- |  | 0,5 l | szt. | 200 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| **60** | Dżem truskawkowy niskosłodzony | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 605 kJ (142 kcal), białko 0,3 g, węglowodany nie więcej niż 34,5 g, tłuszcze 0,2 g |  | 280g | szt. | 100 szt. |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
|
| **RAZEM B** | | | -------------------------------- | | | | | |  |  |  | ------------ |
|

1. Zespół Szkół Publicznych w Lubiążu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1 | Cukier | --------- |  | kg | kg | 300 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 2 | Pieprz ziołowy | ----------- |  | 10g | Szt. | 300 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 3 | Pieprz prawdziwy czarny mielony | ----------- |  | 200g | Szt. | 250 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 4 | Sól sodowo potasowa | o obniżonej zawartości sodu |  | 1 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 5 | Miód pszczeli wielokwiatowy | ------------ |  | 370g | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1x w tyg |
| 6 | Majeranek otarty | ------------ |  | 15g | szt. | 75 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 7 | Liść laurowy | ----------- |  | 6g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 8 | Ziele angielskie ziarna | ------------ |  | 15g | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 9 | Kwas cytrynowy | ---------- |  | 20g | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 10 | Przecier szczawiowy kon. Krojony | ----------- |  | 295g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 5x w roku |
| 11 | Przecier pomidorowy Pudliszki lub pr. równoważny | Za produkt równoważny uważa się produkt o zawartości koncentratu pomidorowego nie mniej niż 30 % |  | 180g | szt. | 360 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 12 | Kakao nat.o obniżonej zawartości tłuszczu (10-12%) extra ciemne | weglowodany13g,cukry 0,5 g |  | 80g | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 13 | kawa inka 100% nat. Składników | -------- |  | 150g | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 14 | Żurek lub barszcz biały w butelkach | ------ |  | 0,5 l. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 15 | Papryka słodka | ------- |  | 200g | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 16 | Ryby konserwowe szproty, śledzie | bogate w kwasy omega 3 |  | 170g | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 17 | Czosnek granulowany | ----- |  | 20g | szt. | 75 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 18 | Makaron świderki lubella lub pr. równoważny | Za produktb równoważny uważa się pr. zawierający mąkę z pszenicy durum |  | 0,5kg | szt. | 350 |  |  |  |  |  | 1x w tyg |
| 19 | Makaron nitka 100% św. Jaj | ----- |  | 250g | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 20 | Makaron zacierka jajeczny | -------- |  | 250g | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 21 | Makaron kokarda lubella lub pr. równoważny | Za produktb równoważny uważa się pr. zawierający mąkę z pszenicy durum |  | 400g | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 1x w tyg |
| 22 | Makaron spaghetti lubella lub pr. równoważny | Za produktb równoważny uważa się pr. zawierający mąkę z pszenicy durum |  | 500g | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 23 | Ketchup łagodny | ------ |  | 250g | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 24 | Sok marchwiowy bez konserwantów | Do 10g cukru w 100g |  | Pr.900ml. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 3x w m-cu |
| 25 | Woda mineralna niegazowana | ------ |  | 1,5 l. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 3x w m-cu |
| 26 | Sok wieloowocowy i wielowarzywny | Do 10g cukru w 100g |  | 200g | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 27 | Cukier waniliowy | ------ |  | 32g | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 28 | Koper suszony | ----- |  | 10g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 29 | Musztarda sarepska delikatesowa | -------- |  | 180g | szt. | 46 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 30 | Pietruszka suszona | ----- |  | 10g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 31 | Lubczyk | ------ |  | 10g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 32 | Budyń bez cukru | śmietankowy, waniliowy |  | 60g | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 33 | Kisiel bez cukru | wiśnowy, truskawkowy malinowy |  | 77g | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 34 | Galaretka | wiśnowa, truskawkowa,, malinowa |  | 71g | szt. | 220 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 35 | Herbarta owocowa pakowana po 20szt. | leśna żórawina malinowa truskawkowa |  |  | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 36 | Herbata Lipton czarna lub pr. równoważny kwadratowa ze sznureczkiem 100szt.w op | ----- |  |  | szt. | 5 |  |  |  |  |  | 4x w roku |
| 37 | Herbata rumiankowa 100% suszu 20szt w op | ------ |  | 30g | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 38 | Herbata miętowa 100% suszu 20szt w op | ------- |  | 40g | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 39 | Wafle ryżowe naturalne 120g | ---- |  | 20szt w op. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 40 | Ciastka zbożowe | do 10 g cukru w 100 g produktu, nie mniej niż 8 sztuk w opakowaniu |  | 120 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| 41 | Oregano | ------ |  | 10g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 2x w roku |
| 42 | Bazylia otarta | ----- |  | 10g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 2x w roku |
| 43 | Zioła prewansalskie |  |  | 10g | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 2x w roku |
| 44 | Rozmaryn | ----- |  | 10g | szt. | 25 |  |  |  |  |  | 1x w roku |
| 45 | Pasztet Prochowicki drobiowy | ------- |  | 160g | szt. | 70 |  |  |  |  |  | 2x w m-cu |
| 46 | Drożdże świerze | -------- |  | 100g | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1x w m-cu |
| **RAZEM C** | | | ------------------------- | | | | | |  |  |  | ----------- |

1. Szkoła Podstawowa im. „Kornela Makuszyńskiego” w Starym Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu nadanego przez Zamawiajacego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz. 10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1 | Biszkopty podłużne | Wart. Energ. W 100 g nie mnie niż– 1696KJ (405 kcal) Węglowodany nie mniej niż-74,5 g Białko nie mnie niż–10,1g Tłuszcze nie mniej niż– 7,4 g  Żelazo nie mniej niż– 25 mg Błonnik nie mniej niż – 4,6 gr Sód nie mniej niż– 910mg |  | op.150g lub ≥ | szt. | 140 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 2 | Budyń czekoladowy | Wart. Energ. W 100 g nie mniej niż– 359KJ Węglowodany nie mniej niż-13,8 g Białkonie mniej niż–3,2 g Tłuszcze nie mniej niż– 1,9 g  Tłuszcze nasycone nie mniej niż– 4 gr Błonnik nie mniej niż– 2 gr Sód nie mniej niż– 5,8 gr |  | 63g lub ≥ | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 3 | Budyń śmietankowy | Wart. Energ. W 100 g nie mniej niż– 293KJ Węglowodany nie mniej niż-10 g Białko nie mniej niż–3,2 g Tłuszcze nie mnie niż–1,9 g  Tłuszcze nasycone nie mniej niż - 4 gr Błonnik nie mnie niż– 2 gr Sód nie mnie niż– 5,8 gr |  | 60g lub ≥ | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 4 | Cukier paczkowany | ----- |  | 1 kg lub ≥ | Opak. 1 kg | 600 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 5 | Dżem truskawkowy | W 100gr produktu: Wart. energ. 605kJ (142k cal) Białko-0,3g Węglowodany-34,5g w tym cukru 34,5g Tłuszcze-0,2g |  | 280 g lub ≥ | Szt. | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 6 | Dżem wiśniowy | W 100gr produktu: Wart. energ. 605kJ (142k cal) Białko-0,3g Węglowodany-34,5g w tym cukru 34,5g Tłuszcze-0,2g |  | 280g lub ≥ | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 7 | Dżem brzoskwiniowy | W 100gr produktu: Wart. energ. nie mniej niż- 605kJ (142k cal) Białko nie mniej niż-0,3g Węglowodany nie mniej niż-34,5g w tym cukru 34,5g Tłuszcze nie mniej niż-0,2g |  | 280g lub ≥ | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 8 | Herbata czarna | ---------- |  | Op.300 szt. lub ≥ | Op. | 15 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 9 | Herbata miętowa | 100% suszu |  | op. 20 szt. lub ≥ | op. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 10 | Herbata owocowa exkresowa (rózne smaki) | -------- |  | op. 20szt. lub ≥ | op. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 11 | Kakao | Wartośc energetyczna w 100g - 1259kj/303kcal; Tłuszcze nie więcej niż 10,5g; Węglowodany nie mniej niż 13g w tym cukry nie więcej niż 0,5g; Białkonie mniej niż 23,5g; Sól nie więcej niż 0,06g |  | op.150g lub ≥ | op. | 15 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 12 | Kawa zbożowa | W 100gr produktu: Błonnik nie mniej niż-16g Sól nie więcej niż 0,3g Wart. energ. nie mniej niż- 1444kJ (342k cal) Białko nie mniej niż-4,5g Węglowodany nie mniej niż-75g w tym cukru 12g Tłuszczew tym kwasy tłuszczowe nasycone nie mniej niż-0,2g |  | op.150g lub ≥ | op. | 20 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 13 | Ketchup łagodny | Wart. energ. nie mniej niż– 410KJ Węglowodany nie mniej niż-10 g Białko nie mniej niż– 0,9g Tłuszcze nie mniej niż– 0,5g |  | 250g lub ≥ | op. | 20 |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| 14 | Kisiel (różne smaki) | Wart. energ.nie mniej niż– 204KJ Węglowodany nie mniej niż-12g Białko nie mniej niz– 0g Tłuszcze nie mniej niż– 0g  Błonnik nie mniej niz– 0,1g wit.C nie mniej niż- 12mg |  | 77g lub ≥ | op. | 150 |  |  |  |  |  | 1 x w tygodniu |
| 15 | Makaron literki | Wart. energ. nie mniej niż- 1539kJ Białko nie mniej niż-13g Węglowodany nie mniej niż-70g Tłuszcze nie mniej niż-2,9g |  | op.250g lub ≥ | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiacu |
| 16 | Makaron świderki | Wart. energ. nie mniej niż-1460kJ (344kcal) Białko nie mniej niż-13,5g Węglowodany nie mniej niż-69,9g Tłuszcze nie mniej niż-0,3g |  | Opak. 3kg lub ≥ | Szt. | 60 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 17 | Makaron zacierka | Wart. energ. nie mniej niż1460kJ (344kcal) Białko nie mniej niż-13,5g Węglowodany nie mniej niż-69,9g Tłuszcze nie mniej niż-0,3g |  | 250 g lub ≥ | Szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 18 | Rurki waflowe o smaku waniliowym | Wart. energ. Nie mniej niż- 2035kJ (486kcal) Białko nie mniej niż-6,8g Węglowodany nie mniej niż-65g Tłuszcze nie mniej niż-21g |  | op.280g lub ≥ | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 19 | Tuńczyk w sosie własnym | Wart. energ. w 100g nie mniej niż– 100KJ Białko nie mniej niż – 23g Tłuszcze nie mniej niż – 0,5g wit.C nie mnie niż - 12mg |  | 170g lub ≥ | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| 20 | Zupa żurek | Wart. Energ. W 100 gr. nie mniej niż – 350 kcal Węglowodany 54 gr, w tym cukry nie mniej niż– 15 gr Białko nie mniej niż– 13 gr Tłuszcze nie mniej niż– 7 gr  Tłuszcze nasycone nie mniej niż– 4 gr Błonnik nie mniej niż– 2 gr Sód nie wiecej niż– 5,8 gr |  | 49g lub ≥ | Szt. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x m-c |
| 21 | Chrzan tarty | Wart. energ. 627kJ (150k cal) Białko-3,2g Węglowodany-17,8g Tłuszcze-7,3g  Białko-3,2g Węglowodany-17,8g |  | 160 g lub ≥ | Szt. | 30 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 22 | Cukier puder | ----- |  | 400 g lub ≥ | Szt. | 60 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 23 | Fasolka konserwowa | Wart. energ. Nie mniej niż-115kJ (27kcal) Białko nie mniej niż-21,3g Węglowodany nie mniej niż-5g  Tłuszcze nie mniej niż-0,5g Błonnik nie mniej niż- 0,7g |  | Słoik 470 g lub ≥ | Szt. | 90 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 24 | Napój instant różne smaki | Wart. Energ. w 100 gr. nie mniej niż – 38 kcal; Tłuszcze ≤ 0,5g; węglowodany ≥9,7g; białko ≤9,5g; |  | Opak. 1 kg lub ≥ | Szt. | 40 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 25 | Koncentrat pomidorowy 30% | W 100gr produktu: Wart. energ. Nie mniej niż- 442kJ (105kcal) Białko nie mniej niż-4,9g Węglowodany nie mniej niz-18,2g Tłuszcze nie mniej niż-0,8g W 100gr produktu: Wart. energ. Nie mniej niż-442kJ (105kcal) Białko nie mniej niż-4,9g Węglowodany nie mniej niz-18,2g Tłuszcze nie mniej niż-0,8g |  | 200 g lub ≥ | Szt. | 160 |  |  |  |  |  | 4 x w m-cu |
| 26 | Kukurydza konserwowa | Białko nie mniej niż– 13 gr |  | 425 g lub ≥ | Szt. | 80 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 27 | Papryka konserwowa ćwiartki | ----------- |  | 0,9 ml lub ≥ | Szt. | 60 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| 28 | Liść laurowy | ------------- |  | 10 g lub ≥ | Szt./opak. | 30 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 29 | Majeranek luz | -------------- |  | 10 g lub ≥ | Szt./opak. | 30 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 30 | Ziele angielskie | --------------- |  | 350g lub ≥ | Szt./opak. | 4 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 31 | Pieprz ziołowy | --------------- |  | 20 g lub ≥ | Szt./opak. | 2 |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
| 32 | Pieprz czarny mielony | --------------- |  | 10 g lub ≥ | Szt./opak. | 100 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 33 | Czosnek granulowany | --------------- |  | 20g lub ≥ | Szt./opak. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 34 | Bazylia suszona | --------------- |  | 10g lub ≥ | Szt./opak. | 100 |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
| 35 | Oregano | --------------- |  | 10g lub ≥ | Szt./opak. | 100 |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
| 36 | Lubczyk (suszony) | --------------- |  | 10g lub ≥ | Szt./opak. | 200 |  |  |  |  |  | 5 x w tyg. |
| 37 | Tymianek (suszony) | --------------- |  | 10g lub ≥ | Szt./opak. | 100 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 38 | Papryka czerwona słodka | --------------- |  | 20g lub ≥ | Szt./opak. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 39 | Makaron łazanki | Wart. energ. nie mniej niż-1460kJ (344kcal) Białko nie mniej niż-13,5g Węglowodany nie mniej niz-69,9g Tłuszcze nie mniej niz-0,3g |  | Opak.3kg lub ≥ | Szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 40 | Makaron nitki | Wart. energ. nie mniej niz1460kJ (344kcal) Białko nie mniej niż-13,5g Węglowodany nie mniej niż-69,9g Tłuszcze nie mniej niż-0,3g |  | Opak. 0,5kg | Szt. | 60 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| 41 | Makaron spaghetti | Wart. energ. nie mniej niż-1460kJ (344kcal) Białko nie mniej niz-13,5g Węglowodany nie mniej niż-69,9g Tłuszcze nie mniej niż-0,3g |  | Opak.3kg | Szt. | 50 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 42 | Ogórek konserwowy | Wart. energ. nie mniej niż-20kJ (344kcal) |  | 1l lub ≥ | Szt. | 120 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 43 | Olej z pierwszego tłoczenia - tłoczony na zimno | W 100gr produktu: Wart. energ. nie mniej niż-37005kJ (900kcal) Tłuszcze nie mniej niż-100g |  | 1 l/szt. lub ≥ | Szt. | 150 |  |  |  |  |  | 3 x tyg. |
| 44 | Sól warzona jodowana niskosodowa | ------------ |  | 1 kg lub ≥ | Szt. | 200 |  |  |  |  |  | 2 x w tyg. |
| 45 | Szczaw konserwowy | Wart. energ.nie mniej niż- 87kJ (21k cal) Węglowodany nie mniej niż-4,9g Tłuszcze nie mniej niż-1,1g |  | 280 g lub ≥ | Szt. | 52 |  |  |  |  |  | 1 x w m-cu |
| 46 | Herbata czarna expresowa | ----------- |  | Op.300 szt. lub ≥ | Op. | 4 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 47 | Herbata owocowa exkresowa (rózne smaki) | --------- |  | Op. 25 szt. lub ≥ | Op. | 25 |  |  |  |  |  | 1 x w tyg. |
| 48 | Smalec w kostkach | ------------ |  | Op 250g lub ≥ | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 2 x w m-cu |
| **Razem D** | | | ------------------ | | | | | |  |  |  | ----------- |

Kwoty powstałe w wierszu „Razem A”, „Razem B”, „Razem C”, „Razem D” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiejkolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

**Kwota uzyskana w punkcie „RAZEM” stanowi cenę ofertową, dla Zadania nr 3, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

\* - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy. Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiejkolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego) towaru więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy