

.....
pieczętka oferenta

Załącznik nr 8

PAKIET NR 3

FORMULARZ CENOWY

Lp	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT w %	Wartość brutto
1	Kasza jęczmienna op 1kg		1 kg	200				
2	Kasza gryczana op 1 kg		1 kg	30				
3	Mąka pszenna typ 500 op 1 kg		1 kg	400				
4	Płatki kukurydziane "Corn Flakes" lub równoważne bez glutenu		1 kg	60				
5	Ryż paraboiled op 1 kg		1 kg	150				
6	Ryż brązowy op 1 kg		1 kg	10				
7	Mąka ziemniaczana op 0,5 kg		1 kg	10				
8	Makaron nitki		1 kg	140				
9	Makaron-świderki		1 kg	400				
10	Makaron: muszelki, wstążki, pióra, rurki, kolanka, kokardy z pszenicy durum	Z pszenicy durum	1 kg	500				
11	Makaron nitki "Goliard" lub równoważny	Mąka z pszenicy zwyczajnej, mąka z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa min 20%	1 kg	10				
12	Makaron pełnoziarnisty		1 kg	25				
13	Makaron spaghetti	z pszenicy durum	1 kg	170				
14	Barszcz biały 0,5 l		l	70				
15	Barszcz biały "Winiary" (op.66g)		1 kg	20				

16	Majonez kielecki - SPOŁEM (op. 310 ml) lub równoważny	Nie zawierający dodatków do żywności, zawartość żółtka min. 7%, tłuszcz min. 65%	1 kg	200				
17	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op. 190g) lub równoważna		1 kg	80				
18	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op.20ml/20g) lub równoważna		1kg	50				
19	Bazylia (op. 10 g)		1 kg	1				
20	Gałka muszkatałowa (op 10 g)		1 kg	0,15				
21	Liście laurowe (op. 6g)		1 kg	1,5				
22	Majeranek (op.8g)		1 kg	2				
23	Ziele angielskie (op.15g)		1 kg	1,5				
24	Oregano (op. 8 g)		1 kg	1				
25	Przyprawa curry (op. 20g)		1 kg	1				
26	Pieprz naturalny - mielony (op. 20g)		1 kg	10				
27	Przyprawa warzywna naturalna bez dodatku soli i glutaminianu (różne rodzaje), opakowanie 75 lub 200g		1 kg	10				
28	Przyprawa warzywna naturalna "Kucharek" Smak Natury (op. 75 lub 150g)	bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników	1kg	20				
29	Przyprawa do zup w płynie "Winiary" lub równoważna		1 litr	20				
30	Papryka ostra mielona (op. 20g)		1 kg	1				
31	Papryka słodka mielona (op. 20g)		1 kg	10				
32	Zioła prowansalskie (op.10g)		1 kg	1				
33	Przyprawa Gyros (op. 30gr)		1 kg	1				

34	Gałka muszkatołowa (op.10g.)		1 kg	1				
35	Herbata ekspresowa (op.100 szt) Lipton lub równoważna		1 kg	2				
36	Herbata liściasta (op. 100g) Eternal lub równoważna		1 kg	60				
37	Kakao naturalne DecoMorreno (op.150g) lub równoważne		1 kg	6				
38	Cukier		1 kg	700				
39	Cukier puder		1 kg	5				
40	Mieszanka studencka Kraszki 50g lub równoważna		1kg	200				
41	Baton "Grzeński" (op. 36g)	o zawarości czekolady min 30 %	1 kg	250				
42	Ciastka Sante 50g lub równoważne różne rodzaje	Bez dodatku cukru	1 kg	100				
43	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 200g) bez dodatku soli		1 kg	120				
44	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 980g) bez dodatku soli		1 kg	10				
45	Groszek konserwowy (op. 400g)		1 kg	20				
46	Kukurydza konserwowa (op. 400g)		1 kg	20				
47	Szczaw - konserwowy (op. 250g)		1 kg	40				
48	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 450g)	Zawartość soli nie więcej niż 2,2 g na 100g produktu, (145 g pomidorów na 100 g produktu)	1 kg	250				

49	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 20ml/20g)	Zawartość soli nie więcej niż 2,2 g na 100g produktu, (145 g pomidorów na 100 g produktu)	1kg	80				
50	Chrzan (op.200g)	Bez dodatku substancji konserwujących w tym pirosiarczynu sodu.	1 kg	30				
51	Sos do Spaghetti w opakowaniach szklanych (op. 250 lub 530g)		1 kg	80				
52	Dżem truskawowy niskosłodzony(op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50				
53	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50				
54	Dżem wiśniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50				
55	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony (op.280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego, sub. konserwujących i regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego	1 kg	50				
56	Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa)		1 kg	110				

57	Kawa zbożowa (op 100g)		1 kg	3				
58	Gałka muszkatałowa (op 10 g)		1 kg	0,15				
59	Miód naturalny (op. 25 gr)		1 kg	60				
60	Jaja spożywcze L/1B/		1 szt	1000				
61	Olej Kujawski lub równoważny o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, op 1l		1 l	400				
62	Konserwa rybna, szprotki w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	50				
63	Konserwa rybna, filety z makreli w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	150				
64	Makaron zacierka "Goliard" lub równoważny (op 250g)		1 kg	5				
	Suma							

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Opakowania

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja

jaja powinny być świeże i dobrej jakości;

termin przydatności do spożycia 21 dni;

- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;

- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;

- białko: przejrzyste, przezroczyste;

- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;

- ciała obce: niedopuszczalne;

- zapach obcy: niedopuszczalny.

Przyprawy

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;

Makaraony i wyroby mączne

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych;
- konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;
- zawartość szkodników - niedopuszczalna;

sosy, musztarda, ketchup

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów;

Dżemy

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuł minimum 6 miesięcy;
- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata;
- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów..

Konserwy rybne

puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 55 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu;

.....
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej