

.....
pieczęćka oferenta

Załącznik nr 2.3

PAKIET NR 3
FORMULARZ CENOWY

Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych CPV 15600000-4, różne produkty spożywcze CPV 15800000-6, owoce i warzywa i podobne produkty 15330000-1

Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT w %	Wartość brutto
1	15613100-9	Kasza jęczmienna op 1kg	1 kg	300				
2	15613100-9	Kasza gryczana op 1 kg	1 kg	50				
3	15612100-2	Mąka pszenna typ 500	1 kg	310				
4	15613311-1	Płatki kukurydziane "Corn Flakes" lub równoważne bez glutenu	1 kg	70				
5	15614000-5	Ryż paraboiled op 1 kg	1 kg	200				
6	15614000-5	Ryż brązowy op 1 kg	1 kg	40				
7	15614000-5	Ryż biały op 1 kg	1 kg	30				
8	15620000-0	Mąka ziemniaczana op 0,5 kg	1 kg	10				
9	15851110-2	Makaron nitki "Goliard" lub równoważny	1 kg	200				
10	15851110-2	Makaron-kolanka	1 kg	100				
11	15851110-2	Makaron-świderki	1 kg	600				
12	15851110-2	Makaron-muszelki	1 kg	100				
13	15851110-2	Makaron pełnoziarnisty	1 kg	50				

14	15851190-6	Makaron-spaghetti z pszenicy durum	1 kg	250				
15	15891400-4	Barszcz biały 0,5 l	1	200				
16	15871273-8	Majonez kielecki - SPOŁEM (op. 310g) lub równoważny	1 kg	100				
17	15871250-1	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op. 190g) lub równoważny	1 kg	100				
18	15890000-3	Kwasek cytrynowy (op. 20g)	1 kg	2				
19	15872000-1	Liście laurowe (op. 7g)	1 kg	1,5				
20	15872100-1	Majeranek (op.10g)	1 kg	1,5				
21	15872100-1	Ziele angielskie (op.15g)	1 kg	1,5				
22	15872100-2	Pieprz ziołowy(op. 20g)	1 kg	6,5				
23	15872100-2	Pieprz naturalny -mielony (op. 15g)	1 kg	5				
24	15871270-7	Przyprawa warzywna naturalna bez dodatku soli i glutaminianu (różne rodzaje)	1 kg	30				
25	15871270-7	Przyprawa do zup w płynie (Winiary) lub równoważny	1 litr	10				
26	15872000-1	Papryka słodka mielona (op. 20g)	1 kg	2				
27	15871270-7	Przyprawa Gyros (op. 30gr)	1 kg	1				
28	15892200-9	Gałka muszkatułowa (op.15g.)	1 kg	0,15				
29	15870000-7	Herbata ekspresowa (op.100 szt) Lipton lub równoważna	1 kg	5				
30	15870000-7	Herbata liściasta (op. 100g) Eternal lub równoważna	1 kg	40				

31	15841000-5	Kakao naturalne (op.200g)	1 kg	4				
32	15831000-4	Cukier	1 kg	600				
33	15831000-4	Cukier puder	1 kg	7				
34	15842000-2	Baton "Grzeński" (op. 39 g) lub równoważny	1 kg	250				
35	15842000-2	Baton Princessa lub równoważny	1 kg	50				
36	15842000-2	Czekolada Wawel lub równoważne, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych	1 kg	10				
37	15842000-2	Czekolada Wedel lub równoważne, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych	1kg	20				
38	15842100-3	Czekolada Milka lub równoważne, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych	1 kg	20				
39	15331427-6	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 200g) bez dodatku soli	1 kg	10				
40	15331427-6	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 980g) bez dodatku soli	1 kg	70				
41	15331400-1	Groszek konserwowy (op. 400g)	1 kg	20				
42	15331400-1	Kukurydza konserwowa	1 kg	50				
43	15332170-6	Szczaw - konserwowy (op. 250g)	1 kg	20				
44	15871230-5	Ketchup Kotlin lub równoważny	1 kg	300				
45	15331400-1	Chrzan (op.200g)	1 kg	30				
46	15331428-3	Sos do Spaghetti (op. 250g)	1 kg	120				

47	15331428-3	Sos do sałatek	1 kg	1				
48	15332296-5	Dżem truskawowy niskosłodzony(op. 300g)	1 kg	30				
49	15332291-0	Dżem morelowy niskosłodzony (op. 300g)	1 kg	30				
50	15332294-1	Dżem wiśniowy niskosłodzony (op. 300g)	1 kg	20				
51	15332293-4	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony (op.300g)	1 kg	20				
52	15872400-5	Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa)	1 kg	210				
53	15860000-4	Kawa zbożowa	1 kg	5				
54	15870000-7	Gałka muszkatałowa (op 15 g)	1 kg	0,15				
55	15870000-7	Miód naturalny (op. 25 gr)	1 kg	100				
56	01242000-5	Jaja spożywcze L/1B/	1 szt	8000				
57	15871100-5	Olej Kujawski lub równoważny o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	1 l	400				
58	15871100-5	Ocet 10%	1 l	7				
59	15240000-2	Konserwa rybna, szprotki w oleju lub pomidorach, opakowanie 150-190 g	1 kg	150				
60	15851110-2	Makaron zacierka "Goliard" lub równoważny	1 kg	10				
		Suma						

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;
- właściwa wydajność makaronu to: 100 gramów gotowego produktu, z 33 gramów masy suchej;

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;

Majonez

Spółem Kielce - lub równoważne pod względem walorów smakowych, zawartość żółtka min. 0,6%, tłuszcz 80%

Ketchup

Zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g ketchupu

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 60 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu;

.....
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej