**Załącznik Nr 1 do SWZ**

**KG/381/1/2024**

**..................................................**

pieczęć firmowa

**OFERTA**

**Nazwa ( albo imię i nazwisko) Wykonawcy :**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………**

**Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy :**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………**

**NIP ………………………………, REGON ……………………………………….**

**Dane teleadresowe , na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem :**

**Adres korespondencyjny : …………………………………………………………………………………**

**Numer telefonu ………………………………**

**Numer fax ……………………………………**

**Adres e-mail ………………………………….**

**Adres skrzynki ePUAP : ……………………………..**

**Do : nazwa i siedziba Zamawiającego : Województwo Kujawsko – Pomorskie reprezentowane przez Kujawsko – Pomorski Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy Nr 1 dla Dzieci i Młodzieży Słabo Widzącej i Niewidomych im. Louisa Braille’a w Bydgoszczy, ul. Z. Krasińskiego 10, 85 – 008 Bydgoszcz, NIP 554-13-80-873 , REGON 000198083, adres poczty elektronicznej : louis@braille.bydgoszcz.pl strona internetowa :** [**www.braille.bydgoszcz.pl**](http://www.braille.bydgoszcz.pl)

**Nawiązując do ogłoszenia postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na : Sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych dla Kujawsko – Pomorskiego Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego Nr 1 w Bydgoszczy**

**z dnia …………………. opublikowanego w ………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….**

**1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w SWZ za kwotę:**

**brutto ………………zł. (słownie: ……………………………………………………………..)**

**podatek VAT ……….% tj. …………. zł. ( słownie: ………………………………………………………)**

**netto : ………………….. zł. ( słownie: ……………………………………………………………………………).**

2.Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

**3.Oświadczamy , że zamówienie realizowane będzie w godzinach**……………………………………………………………….

4.Oświadczamy, że przedmiot oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia i odpowiada aktualnym wymaganiom jakościowym Polskich Norm.

5.Przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

6.Osoba/osoby do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialne za wykonanie zobowiązań umowy:

- .........................................................tel. kontaktowy.....................

- .........................................................tel. kontaktowy.....................

7.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń, oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

8.Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia.

9.Akceptujemy 14 - dniowy termin płatności za faktury liczony od daty dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur do siedziby Zamawiającego.

10.Oferta została złożona na ....... stronach, podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr ..... do nr ......

11.Informujemy, że:\*

* jestem mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem,
* nie jestem mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem.

*Por.* zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i *które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.*

12. Oświadczamy, iż wybór naszej oferty **prowadzi\*/nie prowadzi\*** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (art.225 ust.1 ustawy Pzp).

......…………………………………………………………………………………………

*(w przypadku, gdy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku)*

13.Informujemy, że **zamierzamy/nie zamierzamy**\* zlecić innym podmiotom wykonanie wymienionych części przedmiotu zamówienia

|  |  |
| --- | --- |
| L.p. | Nazwa części zamówienia |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
|  |  |

14. Oświadczymy, że zapoznaliśmy się z ,, Klauzulą informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego’’ opisaną w SWZ.

15. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 lub art.14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. ( W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art.13 ust.4 lub art.14 ust.5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa – niniejszy punkt należy w tym przypadku skreślić).

16. Integralną częścią oferty są załączniki do niniejszej oferty wg poniższego wykazu:

1) ..................................................................................................

2) ..................................................................................................

3) ..................................................................................................

4) ..................................................................................................

5) ..................................................................................................

6) ..................................................................................................

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**\*właściwe zaznaczyć**

**CZĘŚĆ I KG/381/1/2024**

**Różne artykuły spożywcze : sypkie , przyprawy , przetwory itd.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **jednostkowa**  **brutto** | **Wartość**  **Brutto** | **Nazwa handlowa i producent** |
| 1 | Cukier kryształ op/1kg | kg | 950 |  |  |  |  |
| 2 | Cukier puder op/500g | op | 30 |  |  |  |  |
| 3 | Cukier waniliowy op/32g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 4 | Mąka pszenna op/1kg | kg | 600 |  |  |  |  |
| 5 | Mąka ziemniaczana op/1kg | kg | 80 |  |  |  |  |
| 6 | Kasza jęczmienna op/1kg | kg | 100 |  |  |  |  |
| 7 | Kasza kus kus op/1kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 8 | Kasza manna op/1kg | kg | 10 |  |  |  |  |
| 9 | Ryż op/1kg | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Płatki kukurydziane op/1kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 11 | Płatki kukurydziane czekoladowe op/1kg | kg | 10 |  |  |  |  |
| 12 | Fasola drobna sucha op 5kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 13 | Soczewica czerwona sucha op1kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 14 | Dżem sporządzony z 35g owoców na 100g produktu op/ 1 kg ## | kg | 150 |  |  |  |  |
| 15 | Fasola czerwona konserwowa op/400g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 16 | Groszek konserwowy op/400g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 17 | Kukurydza konserwowa op/400g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 18 | Olej rafinowany rzepakowy z pierwszego tłoczenia op/1l  kwasy tłuszczowe nasycone 7g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 65g, kwasy tłuszczowe wielonienasycone 28g ## | L | 600 |  |  |  |  |
| 19 | Koncentrat pomidorowy 30% op/900g## | szt | 100 |  |  |  |  |
| 20 | Makaron muszelka – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 21 | Makaron rurka – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 22 | Makaron świderki – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 23 | Makaron wstążka – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 24 | Makaron nitka rosołowa – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 25 | Makaron łazanki – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 26 | Makaron spaghetti – mąka pszenna, woda,sól op/5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 27 | Ketchup łagodny op/480g | szt | 200 |  |  |  |  |
| 28 | Ogórki konserwowe całe op/870g po odcieku430g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 29 | Ciecierzyca konserwowa  Op/400g po odcieku 240 g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 30 | Majonez o zaw. Tłuszczu min 63% op/620g ## | szt | 200 |  |  |  |  |
| 31 | Musztarda op/ 500g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 32 | Ocet spirytusowy 10% op/500ml | szt | 30 |  |  |  |  |
| 33 | Żurek w płynie op/380g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 34 | Miód naturalny pszczeli wielokwiatowy op/ 900g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 35 | Woda mineralna niegazowana op 500ml | szt | 5.000 |  |  |  |  |
| 36 | Napój owocowy kartonik ze słomką op/ 200ml | szt | 2.500 |  |  |  |  |
| 37 | Soczek owocowy typu Kubuś op/330ml | szt | 600 |  |  |  |  |
| 38 | Budyń op/40g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 39 | Kisiel op/ 40g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 40 | Galaretka owocowa op/75g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 41 | Cacao naturalne ciemne 12%  op/200g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 42 | Herbata granulowana typu Saga  op/90g ## | szt | 300 |  |  |  |  |
| 43 | Kawa zbożowa sypana, rozpuszczalna, bezkofeinowa typu Inka op/150g | szt | 80 |  |  |  |  |
| 44 | Kwasek cytrynowy op/1kg | kg | 10 |  |  |  |  |
| 45 | Liść laurowy op/ 7g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 46 | Ziele angielskie op/ 1 kg | kg | 1 |  |  |  |  |
| 47 | Pieprz czarny mielony op/1kg | kg | 3 |  |  |  |  |
| 48 | Pieprz czarny ziarenka op/15g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 49 | Pieprz ziołowy mielony op/1kg | kg | 1 |  |  |  |  |
| 50 | Papryka mielona słodka op/1 kg | kg | 3 |  |  |  |  |
| 51 | Majeranek op/10g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 52 | Sól jodowana op/1kg | kg | 150 |  |  |  |  |
| 53 | Przyprawa typu warzywko op/1kg | kg | 70 |  |  |  |  |
| 54 | Marmolada wieloowocowa sporządzona ze 120g owoców na 100g produktu op/1kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 55 | Zioła prowansalskie op/25g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 56 | Barszcz biały w proszku op/1kg | kg | 5 |  |  |  |  |
| 57 | Czosnek granulowany op/1 kg | kg | 3 |  |  |  |  |
| 58 | Bazylia op/30g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 59 | Wiórki kokosowe op/1 kg | kg | 1 |  |  |  |  |
| 60 | Rodzynki op/250g | szt | 10 |  |  |  |  |
| 61 | Krem czekoladowy typu nutella op/650g ## | szt | 20 |  |  |  |  |
| 62 | Cynamon op/15g | szt | 10 |  |  |  |  |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | |  |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | |

Dla pozycji oznaczonych # # Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych. Za produkt równoważny Zamawiający uzna jedynie taki produkt, który posiada parametry jakościowe nie gorsze niż parametry i cechy wskazanych produktów w formularzu ofertowym.

Zgodnie z art. 101 ust.5 ustawy Wykonawca , który powołuje się na rozwiązania równoważne jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania opisane przez Zamawiającego. W przypadku gdy wykonawca zaproponuje produkt równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie. Opis parametrów produktu równoważnego należy zamieścić w tabeli umieszczonej poniżej stanowiącej załącznik do niniejszego formularza ofertowego.

Jeżeli wykonawca nie zamieści w złożonej ofercie nazwy i opisu proponowanego produktu równoważnego Zamawiający uzna to jako tożsame z zaproponowaniem przez Wykonawcę produktu opisanego przez Zamawiającego.

Tabela –porównanie zaproponowanych produktów równoważnych art. sypkie

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pozycja w formularzu ofertowym | Nazwa produktu | Cechy produktu | Nazwa produktu równoważnego | Cechy produktu równoważnego |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

…………………………………………………………….

(data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ II KG/381/1/2024**

**Mięso zwierząt rzeźnych oraz wędlin**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **brutto** | | **Wartość**  **Brutto** | **Nazwa handlowa i producent** | |
| 1. | Łopatka b/k | Kg | 1000 |  |  | |  |  | |
| 2. | Karkówka b/k | Kg | 500 |  |  | |  |  | |
| 3. | Schab b/k | Kg | 600 |  |  | |  |  | |
| 4. | Boczek parzony wędzony b/k | Kg | 80 |  |  | |  |  | |
| 5. | Kaszanka | Kg | 60 |  |  | |  |  | |
| 6 | Pasztetowa | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 7 | Kiełbasa krakowska parzona | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 8 | Kiełbasa żywiecka | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 9 | Kiełbasa tatrzańska | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 10 | Kiełbasa jałowcowa | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 11 | Kiełbasa rawska | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 12 | Kiełbasa zielonogórska | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 13 | Kiełbasa śląska | Kg | 250 |  |  | |  |  | |
| 14 | Kiełbasa parówkowa | Kg | 80 |  |  | |  |  | |
| 15 | Parówki cienkie | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 16 | Kiełbasa biała | Kg | 20 |  |  | |  |  | |
| 17 | Kiełbasa szynkowa | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 18 | Szynka gotowana | Kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 19 | Polędwica sopocka parzona | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 20 | Salami bumerang | kg | 30 |  |  | |  |  | |
| 21 | Smalec | Kg | 30 |  |  | |  |  | |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | | |  | |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ III KG/381/1/2024**

**Pieczywo i wyroby cukiernicze**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | | **Wartość**  **Brutto** | **Nazwa handlowa i producent** | |
| 1. | Chleb pszenno-żytni 500g | Szt | 3.500 |  |  | |  |  | |
| 2. | Chleb graham ze słonecznikiem 400g | Szt | 800 |  |  | |  |  | |
| 3. | Bułki pszenne typu kajzerka 50g | Szt | 10.000 |  |  | |  |  | |
| 4. | Bułki mleczne | Szt | 1.200 |  |  | |  |  | |
| 5. | Bułki do Hot-Dog 100g | Szt | 600 |  |  | |  |  | |
| 6. | Bułka tarta | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 7. | Drożdżówki 100g | Szt | 1.500 |  |  | |  |  | |
| 8. | Pączki z marmoladą 80g | Szt | 1.500 |  |  | |  |  | |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | | |  | |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ IV KG/381/1/2024**

**Drób i wyroby drobiarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** |
| 1. | Szynka konserwowa | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 2. | Szynka z piersi indyka | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 3. | Polędwica miodowa | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 4. | Mielonka typu królewiecka | Kg | 80 |  |  |  |  |
| 5. | Szynkówka | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 6. | Polędwica z indyka | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 7. | Pasztet drobiowy op/ 131g | Szt | 200 |  |  |  |  |
| 8. | Pasztet z indyka zapiekany | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 9. | Udziec kurczaka świeży | Kg | 350 |  |  |  |  |
| 10. | Udko kurczaka świeże | Kg | 500 |  |  |  |  |
| 11. | Filet z piersi kurczaka świeży | Kg | 400 |  |  |  |  |
| 12. | Wątroba drobiowa | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 13. | Porcje rosołowe | Kg | 400 |  |  |  |  |
| 14. | Kurczak świeży | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | |  |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ V KG/381/1/2024**

**Ryby i przetwory rybne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** | |
| 1. | Filet z morszczuka ze skórą  glazura do 10% | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 2 | Filet z morszczuka bez skóry  glazura do 10 % | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 3 | Filet z dorsza ze skórą glazura do 10 % | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 4 | Filet z miruny ze skórą glazura  do 10 % | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 5 | Paluszki rybne z Mintaja panierowane , wstępnie podsmażone, Głęboko mrożone. op/5 kg | kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 6 | Ryba wędzona- makrela op/4kg | Kg | 40 |  |  | |  |  | |
| 7 | Płaty śledziowe Matjas op/4 kg | Kg | 40 |  |  | |  |  | |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | | |  | |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ VI KG/381/1/2024**

**Jaja**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** |
| 1. | Jaja świeże 63-73g | Szt | 15.000 |  |  |  |  |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | |  |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ VII KG/381/1/2024**

**Mrożonki warzywne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** |
| 1. | Kalafior op/2 kg | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 2. | Fasolka szparag zielona cięta op/2 kg | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 3. | Brukselka op/2 kg | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 4. | Szpinak op 2 kg | Kg | 20 |  |  |  |  |
| 5. | Groszek zielony op 2 kg | Kg | 30 |  |  |  |  |
| 6. | Marchew z groszkiem op 2 kg | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 7. | Brokuł op 2 kg | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 8. | Wiśnia bez pestek op10 kg | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 9. | Truskawki op 10 kg | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 10. | Czarna porzeczka op 10 kg | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 11. | Śliwka op 10 kg | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 12. | Mieszanka kompotowa op/2 kg | Kg | 500 |  |  |  |  |
| 13. | Dynia op/2 kg | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | |  |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ VIII KG/381/1/2024**

**Mleko i nabiał**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** | |
| 1. | Mleko 3,2% UHT op/1 l | L | 3.000 |  |  | |  |  | |
| 2 | Mleko smakowe UHT w kartoniku ze słomką op/200 ml | szt | 2.500 |  |  | |  |  | |
| 3. | Śmietana 12 % zakwaszana (kubek) op/400g | Szt | 500 |  |  | |  |  | |
| 4. | Śmietana 30% UHT op/500ml | Szt | 500 |  |  | |  |  | |
| 5. | Twaróg półtłusty | Kg | 400 |  |  | |  |  | |
| 6. | Masło śmietankowe zaw. tłuszczu min 82% op/200g | Szt | 3.500 |  |  | |  |  | |
| 7. | Ser żółty gouda zaw tłuszczu w suchej masie min 40-45% | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 8. | Ser żółty edamski zaw tłuszczu w suchej masie min 40-45% | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 9 | Ser żółty salami zaw tłuszczu w suchej masie min 40-45% | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 11 | Ser żółty wędzony Ramzes lub równoważny ## | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 12 | Ser topiony śmietankowy hochland lub równoważny op/ 100g ## | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 13 | Ser topiony krążki typu hochland mix smaków 180g op/8 szt ## | Op | 300 |  |  | |  |  | |
| 14 | Serek waniliowy Danio lub równoważny op/150g ## | Szt | 1.500 |  |  | |  |  | |
| 15 | Jogurt owocowy z zaw.owoców min 5% op/125g | Szt | 500 |  |  | |  |  | |
| 16 | Jogurt pitny bez laktozy owocowy 1.8% tłuszczu, butelka plastikowa poj 250 ml | szt | 900 |  |  | |  |  | |
| 17 | Margaryna smakowita ## op/500g | kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 18 | Margaryna mleczna palma op/250g | kg | 50 |  |  | |  |  | |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | | |  | |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )

**CZĘŚĆ IX KG/381/1/2024**

**Warzywa i owoce**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** | **Cena**  **Jednostkowa**  **netto** | **Cena**  **Jednostkowa**  **Brutto** | | **Wartość**  **brutto** | **Nazwa handlowa i producent** | |
| 1. | Marchew | Kg | 900 |  |  | |  |  | |
| 2. | Pietruszka korzeń | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 3. | Seler | Kg | 400 |  |  | |  |  | |
| 4. | Por | Kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 5. | Cebula | Kg | 500 |  |  | |  |  | |
| 6. | Ziemniaki | Kg | 8.500 |  |  | |  |  | |
| 7 | Buraki | Kg | 350 |  |  | |  |  | |
| 8. | Kapusta biała | Kg | 250 |  |  | |  |  | |
| 9 | Kapusta pekińska | Kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 10 | Kapusta czerwona | Kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 11 | Kapusta kiszona | Kg | 250 |  |  | |  |  | |
| 12 | Ogórek kiszony | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 13 | Ogórek zielony | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 14 | Pietruszka natka | P | 300 |  |  | |  |  | |
| 15 | Koper | P | 300 |  |  | |  |  | |
| 16 | Szczypior drobny | P | 250 |  |  | |  |  | |
| 17 | Rzodkiewka | P | 200 |  |  | |  |  | |
| 18 | Sałata | Szt | 300 |  |  | |  |  | |
| 19 | Sałata lodowa | szt | 200 |  |  | |  |  | |
| 20 | Papryka czerwona | Kg | 120 |  |  | |  |  | |
| 21 | Pomidor | Kg | 200 |  |  | |  |  | |
| 22 | kalafior | Szt | 50 |  |  | |  |  | |
| 23 | Pieczarki | Kg | 150 |  |  | |  |  | |
| 24 | Jabłka | Kg | 1000 |  |  | |  |  | |
| 25 | Banany | Kg | 250 |  |  | |  |  | |
| 26 | Pomarańcze | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 27 | Mandarynki | Kg | 100 |  |  | |  |  | |
| 28 | Brzoskwinie | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 29 | Nektarynki | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 30 | Cytryny | Kg | 30 |  |  | |  |  | |
| 31 | Truskawki | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 32. | Śliwki | Kg | 50 |  |  | |  |  | |
| 33. | Czosnek główka | szt | 150 |  |  | |  |  | |
|  | | | | |  | **Razem wartość** : | | |  | |  |  |
|  | **Wartość słownie:** | | |

…………………………………..

(data i podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy )