Załącznik nr 2a do SIWZ

KALKULACJA CENOWA zmiana z dnia 04.01.2019r.

(specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

Dostawa tłuszczów, artykułów sypkich, przetworów, produktów bezglutenowych, makaronów, dżemów na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu.

LP.	Przedmiot zamówienia	J. m.	Kuchnia Centralna	Zesp. Pracy Socjalnej i Terapii Zajęciowej ul. Mączna	Zesp. Pracy Socjalnej i Terapii Zajęciowej ul. Rędzińska	Zesp. Pracy Socjalnej i Terapii Zajęciowej ul. Kaletnicza	Zesp. Pracy Socjalnej i Terapii Zajęciowej ul. Karmelkowa	Zespół Dziennych Domów Pomocy	**Szacunkowa ilość**	**Cena jednostkowa netto w zł**	**Podatek VAT w %**	**Wartość netto w zł**	**Wartość podatku VAT w zł**	**Wartość brutto w zł**	**Nazwa producenta**
1.	**2.**	**3.**	**4.**	**5.**	**6.**	**7.**	**8.**	**9.**	**10.**	**11.**	**12.**	**13.**	**14.**	**15.**	**16.**
1.	**Olej uniwersalny** produkowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, świeży, kolor słomkowy, klarowny, neutralny smak i zapach. Nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek. Opakowanie nadające się do recyklingu. (**opakowanie 0,9 l - 1 l**)	l.	380,00	10,00	2,00	7,50	3,00	0,00	**402,50**						
2.	**Margaryna zwykła do smażenia i pieczenia.** Świeża o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty. Produkowane ze starannie wyselekcjonowanych olejów i tłuszczu roślinnego. Opakowanie 250 g - 500g	kg.	250,00	7,50	3,00	0,00	1,00	1,50	**263,00**						
3.	**Margaryna do smarowania pieczywa 250g - 500g**, świeża, o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, witaminy A i D3 i/lub D. O zmniejszonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu od 40% do 60%).	kg.	35,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**35,00**						

4.	**Oliwa z oliwek** z pierwszego tłoczenia EXTRA VIRGIN w szklanym opakowaniu nadającym się do recyklingu. Opakowanie **0,5 l** z etykietą zawierającą: -dokładny opis w języku polskim metody tłoczenia, -kraju pochodzenia, -nazwa producenta, -skład, -nazwę rozlewni (kto i gdzie rozlewał), -adres i nazwa dystrybutora lub importera, -data ważności, Etykieta z wyraźnym zaznaczeniem (napisem), że jest to oliwa z oliwek. Oliwa I gatunku uzyskana w procesie tłoczenia na zimno. Kolor zielonkawy lub lekko wpadający w żółć.	op.	16,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**16,00**						
5.	**Sól jodowana, 1 kg**, opis: sucha, niezawiłgocona, czyst o snieżnobiałej bieli,bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno byc estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	kg	400,00	2,00	1,00	2,00	4,00	3,00	**412,00**						
6.	**Herbata ekspresowa** pakowana po **100 saszetek,** opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub date produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	3,00	2,00	3,00	3,00	14,00	**25,00**						

7.	**Herbata granulowana, 100 g.** Opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu, posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	920,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**920,00**							
8.	**Herbata miętowa ekspresowa (pakowana po 20 saszetek)**, opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu, posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	0,00	3,00	6,00	4,00	4,00	**17,00**							
9.	**Kakao naturalne od 100 g do 200 g** opis: suche, niezawilgocone, o aromatycznym smaku i zapachu. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być ystetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wage produktu.	kg	29,00	1,00	0,20	0,50	0,50	0,00	**31,20**							
10.	**Kawa zbożowa** rozpuszczalna **od 150 g do 500 g.** opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu. Posiada długi okres przydatności do spozycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być ystetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wage produktu.	kg	220,00	0,00	0,50	0,30	0,50	0,00	**221,30**							
11.	**Musztarda łagodna. od 1000 g do 1100 g** opis przedmiotu: gęsta konsystencja, stonowana barwa. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 9 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu, bez konserwantów.	kg	180,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	**181,00**							

12.	**Ketchup łagodny. Od 450 do 600 g** opis : bez oznak plesni o barwie ciemnoczerwonej, o gęstej konsystencji, pojemnik z tworzywa sztucznego posiadajacy atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z zywnością. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wage produktu. Zawartość pomidorów od 140 g do 200 g na 100 g ketchupu, bez konserwantów.	kg.	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	**3,00**						
13.	**Ketchup łagodny. Od 3kg do 3,5 kg** opis : bez oznak plesni o barwie ciemnoczerwonej, o gęstej konsystencji, pojemnik z tworzywa sztucznego posiadajacy atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z zywnością. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wage produktu. Zawartość pomidorów od 100 g do 160 g na 100 g ketchupu, bez konserwantów.	kg	150,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**150,00**						
14.	**Majonez - od 350 g do 400 g** opis : kremowy o gęstej konsystencji, lekko kwaskowaty ale łagodny. Bez oznak psucia. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu, nie zawiera substancji konserwujacych, wzmacniaczy smaku i zapachu, barwników i innych dodatków.	szt.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**0,00**						

15.	**Majonez - od 3 kg do 3,5 kg** opis : kremowy o gęstej konsystencji, lekko kwaskowaty ale łagodny. Bez oznak psucia. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu, nie zawiera substancji konserwujacych, wzmacniaczy smaku i zapachu, barwników i innych dodatków.	kg	230,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**230,00**						
16.	**Ocet - opakowanie butelka, poj. 500 ml** opis : posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	szt.	40,00	4,00	2,00	1,00	2,00	15,00	**64,00**						
17.	**Kawa rozpuszczalna naturalna granulowana od 200 g do 220 g** opis: sucha, niezawilgocona, czysta bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spozycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikiami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wage produktu.	op.	0,00	8,00	24,00	7,00	4,00	12,00	**55,00**						
18.	**Kawa naturalna mielona** od **500 g do 550 g** opis: sucha, niezawilgocona, czysta bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę wazności lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	2,00	3,00	6,00	3,00	12,00	**26,00**						

19.	**Kotlety sojowe** typu schabowy **od 100g do 120 g** opis: bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spozycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno byc estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własna produktu,m nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**20,00**						
20.	**Drożdże prasowane (od 100 g do 120 g).** opis : bez obcych smaków i zapachów. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własna produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	10,00	4,00	2,00	2,00	4,00	0,00	**22,00**						
21.	**Kisiel o smaku owocowym bez cukru. OD 40 G do 45 g** opis : m. in. truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy, brzoskwiniowy, żurawinowy, morelowy, agrestowy, poziomkowy, malinowy, pomarańczowy) bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujace informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	12,00	10,00	20,00	6,00	0,00	**48,00**						
22.	Budyń różne smaki bez cukru w op. 40 g do 45 g. opis : bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	20,00	10,00	0,00	6,00	0,00	**36,00**						

23.	**Galaretka owocowa różne smaki od 75g do 80 g** opis: (smak m. in. truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy, brzoskwiniowy, żurawinowy, morelowy, agrestowy, poziomkowy, maliznowy, pomarańczowy) bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności/ lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	20,00	10,00	10,00	10,00	0,00	**50,00**						
24.	**Cukier kryształ**, niezawilgocony, niezabrudzony, opakowanie nieuszkodzone, bez obcych smaków i zapachów, posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 9 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności/ lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu. 1 kg.	kg	2650,00	20,00	20,00	10,00	4,00	8,00	**2712,00**						
25.	**Cukier puder**, niezawilgoconony, niezabrudzony, opakowanie nieuszkodzone, bez grudek, bez obcych smaków i zapachów, posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 9 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności/ lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu. 500 g do 1000 g.	kg	0,00	3,00	2,00	1,00	0,50	0,00	**6,50**						
26.	**Herbata owocowa,** różne smaki (m. in. malinowa, cytrynowa, owoce leśne, wieloowocowa itp.). Opakowanie zawiera 20 **saszetek**. opis: sucha, niezawilgocona, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno chronić przed ciepłem i wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu.	op.	0,00	10,00	6,00	6,00	6,00	12,00	**40,00**						

27.	**Papryka konserwowa** - waga netto bez zalewy **300 g - 500 g** - słoik. Otrzymywana z papryki czerwonej, świeżej, półsłodkiej/ słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany procesowi pasteryzacji. Wygląd - papryka świeża krojona w cząstki. Konsystencja - papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się . Smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, rozpadająca się papryka, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	110,00	1,00	4,00	3,00	4,00	10,00	**132,00**						

28.	**Ogórki konserwowe** -masa netto **800-1600g** masa netto po odsączeniu **400-900 g.** - słoik. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości do 8,0 cm, smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw. Wygląd zalewy - jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy itp.). Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia i ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg.	145,00	10,00	10,00	10,00	0,00	10,00	**185,00**						

29.	**Groszek konserwowy - waga netto bez zalewy (200g-290g)** Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.	kg.	25,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	**35,00**						
30.	**Kukurydza konserwowa - waga netto bez zalewy (220 g-290g)** - Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.	kg.	25,00	0,00	0,00	2,00	0,00	10,00	**37,00**						

31.	**Ogórki kiszone**- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, o wielkości 6cm-15cm. Wygląd zalewy - od białoszarawej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.). Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy minn.: smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie - **wiaderko 2 kg - 10 kg**.	kg.	240,00	7,00	4,00	0,00	12,00	10,00	**273,00**						

32.	**Kapusta kiszona** - produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2-3 mm, skrawki jędrne, chrupkie, barwa skrawków biała lub kremowo biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 - 1,8% wag. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie - wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - **1kg, 2 kg, 10 kg, 15 kg.**	kg.	713,00	10,00	20,00	0,00	0,00	10,00	**753,00**						

33.	**Chrzan tarty (170g-300g)** - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu z dodatkiem soli i cukru i kwasku cytrynowego, struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0%, barwa biała lub kremowa. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg.	68,00	0,00	1,00	0,00	0,00	2,00	**71,00**						
34.	**Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 30% - op. 1000 g. - pasteryzowany.** Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg.	250,00	2,00	1,00	0,00	0,00	10,00	**263,00**						

35.	**Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 32%, op. 190g - 360g.** Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg.	25,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	**27,00**						
36.	**Rodzynki (100g-200g.)** Wygląd - kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10 - 35%, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3%, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.	kg.	0,00	3,00	2,00	1,00	0,00	3,00	**9,00**						
37.	**Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina,** opakowanie **420 ml - 5 l** butelka (zawiesina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych.	l.	724,00	5,00	0,00	0,00	0,00	100,00	**829,00**						
38.	**Syropy owocowe wysokosłodzone** wiśnia, malina, czarna porzeczka, opakowanie 420 ml - 500 ml butelka (zawiesina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych.	l.	363,00	5,00	0,00	10,00	0,00	100,00	**478,00**						

39.	**Cieciorka konserwowa - 240g - 400g** (waga netto bez zalewy). Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.	kg.	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	**7,00**						
40.	**Podgrzybek brunatny krojony suszony – op. od 300 g do 1000 g** - wygląd –kształt zachowany , jednorodny, barwa typowa dla gatunki i odmiany. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10-18%. Bez zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego. Niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.	kg.	3,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	**4,00**						
41.	**Kompot suszony /jabłko, śliwka, gruszka/ opakowanie od 300 g do 1000g**; wygląd – owoce pokrojone w plasterki lub całe, dość twarde, obkurczone i pomarszczone. Kształt nieregularny, charakterystyczny dla suszonych owoców. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Kawałki suszonych owoców – pokrojone jabłka i gruszki wielkości 4-6 cm, całe gruszki 6-8 cm, śliwki 4-5 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10-18%. Bez zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego. Niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.	kg.	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**5,00**						

42.	**Sok owocowy 250 ml -350 ml** butelka plastikowa z dziubkiem. Skład: marchewka, jabłko, banan, brzoskwinia, truskawak, malina. Bez konserwantów i sztucznych barwników.	szt.	1000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	**1100,00**						
43.	**Sok wielowarzywny 250 ml - 350 ml** butelka szklana. Skład: pomidor, marchew,papryka, buraki, bazylia, pieprz, seler, pietruszka, cebula. Bez konserwantów i sztucznych barwników.	szt.	350,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70,00	**420,00**						
44.	**Kasza kukurydziana** produkt bezglutenowy, drobna i żółty kolor.	kg	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00						
45.	**Mąka kukurydziana** produkt bezglutenowy, złocisty kolor i delikatny smak.Produkt otrzymywany z przerobu oczyszczonego ziarna kukurydzy	kg	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00						
46.	**Mąka ryżowa** produkt bezglutenowy, uzyskiwana jest z drobno zmielonych ziaren ryżu.	kg	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50						
47.	**Wafle ryżowe** produkt bezglutenowy op. Około 110-130g. Wafle ryżowe naturalne wytwarzane w 100% z naturalnego ryżu brązowego	op	325,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	325,00						
48.	**Płatki kukurydziane**, produkt bezglutenowy. Barwa złotożółta z różnymi odcieniami. Płatki niepokruszone, smak i zapach charakterystyczny lekko słodki. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny), zanieczyszczenia mechaniczne o organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie zawierające 250 g produktu.	kg	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50						

49.	**Chleb bezglutenowy** waga 300 - 350 g. Smaczny, miękki, klasyczny, biały chleb krojony o złocistej, delikatnej skórce. Składniki: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, olej roślinny (rzepakowy), cukier, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna; drozdze, mąka kukurydziana, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantaowa, hydroksypropylometylocelulozа; błonnik roślinny, mąka słonecznikowa, sól, aromat, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; regulator kwasowości: kwas winowy.	op	50,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	50,00						
50.	**Makaron bezglutenowy** - rurka, świderek, nitka (grubość makaronu 1,1 mm2), składniki: mąka kukurydziana, mąka ryżowa, mąka gryczana (15%). Opakowanie zawierające od 250g do 1000g produktu.	kg	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00						
51.	**makaron nitka gruba**, opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: **makaron 4 jajeczny,** suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocia lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niz 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego.	kg	**225,00**	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**225**						
52.	**makaron świderki średniej wielkości, 4 jajeczny.** Opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego.	kg	350,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	**352**						

53.	**makaron rurka, opakowanie: 1 - 5 kg.** Opis: **makaron 4 jajeczny**, suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronic przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną, produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	125,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	**127**						
54.	**makaron falbanka. Opakowanie 1 -5 kg. O**pis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. Posiada długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	125,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	**127**						
55.	**makaron wstążka.** Opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	100,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	**101**						
56.	**makaron łazanka**. Opakowanie: od 1 - 5 kg. Opis: 4 jajeczny, makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronic przed ciepłem, wilgocią lub inymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujace informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego.	kg	55,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	**56**						

57.	**makaron zacierka. Opakowanie: 250g - 5 kg.** Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być esttyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę wazności lub datę produkcji, nazwę własną produktu. Posiadać długi okres do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	**141**						
58.	**makaron muszelka.** Opakowanie od 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronic przed ciepłem, wilgocia lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub date produkcji, nazwę własną produktu. Posiadać długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiajacego.	kg	250,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	**252**						
59.	**makaron żytni razowy z pełnego przemiału - ŚWIDERKI** (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	60,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	**61**						

60.	**makaron żytni razowy z pełnego przemiału - MUSZELKA** (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niz 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego.	kg	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	**11**						
61.	**makaron żytni razowy z pełnego przemiału - KOLANKO** (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany. Opakowanie powinno być estetyczne, powinno chronić przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu. Opakowanie powinno posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własna produktu. posiadać długi okres przydatności do spożycia - nie krótszy niz 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego	kg	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	**11**						

62.	**Dżem truskawkowy** (240g-450g niskosłodzony o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Sporządzony z min. 40 g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z truskawek o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja zżelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla truskawek, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu truskawki. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	75,00	1,50	0,25	0,00	2,00	0,00	**78,75**						

63.	**Dżem wiśniowy** (240g-450g niskosłodzony o zawartości cukru 30g-40g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony z min. 40g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z wiśni o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja zżelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla wiśni, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu wiśni. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	75,00	1,50	0,00	0,60	1,00	0,00	**78,10**						

64.	**Dżem z czarnej porzeczki** (280g-450g niskosłodzony o zawartości cukru 30g-40g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzono z min. 30g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z czarnej porzeczki o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja zżelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla czarnej porzeczki, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu czarnej porzeczki. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	75,00	1,50	0,30	0,75	0,30	0,00	**77,85**						

65.	**Dżem wieloowocowy** (240g-450g niskosłodzony o zawartości cukru 30g-40g cukru w 100g wyrobu). Dzem sporządzono z min. 30g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z różnych owoców o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja zżelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owoców. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych	kg.	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	**75,00**						

66.	**Dżem brzoskwiniowy** (240g-450g niskosłodzony o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem otrzymywany z brzoskwiń o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja zżelowana, smarowna masa. Wygląd - fragmenty owoców w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla brzoskwiń, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu brzoskwini. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	75,00	1,50	0,00	0,60	1,00	0,00	**78,10**						
67.	**Marmolada** (250g-1kg) przetwór owocowy z przetartych owoców, które są gotowane z dużą ilością cukru. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów i pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowego, soku, ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1000g produktu nie może być mniejsza niż 1000g w przypadku marmolady twardej, 800 g w przypadku marmolady miękkiej.	kg.	110,00	1,00	0,00	0,50	0,00	0,00	**111,50**						
										RAZEM					

Uwaga:
1. Wykonawca ma obowiązek wpisać w kolumnie nr 16 nazwę producenta lub markę, pozwalającą Zamawiającemu zidentyfikować dany produkt. Zamawiający informuje, że brak wymaganego wpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.
2. Podana w Kalkulacji cenowej ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzię dokonywał zakupu sukcesywnie wg potrzeb.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości oraz możliwości rezygnacji z niektórych pozycji.
4. Cena podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) oraz w Kalkulacji cenowej (Załącznik nr 2a), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia i zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia.

Cena oferty netto .....zł.

(słownie złotych: .....)

Wartość podatku Vat ..... zł.

(słownie złotych:.....)

Wartość oferty brutto.....zł.

(słownie złotych:.....)

....

(miejscowość i data) (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie uprawaniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)