

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150.36. 4a .2015

Zadanie nr 1

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1	Karkówka wieprzowa b/k	50 kg						
2	Schab wieprzowy b/k	380 kg						
3	Mięso wp z szynki bez kości	400 kg						
4	Wątroba wieprzowa	30 kg						
5	Smalec	30 kg						
6	Słonina	100 kg						
7	Serca wieprzowe	30 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Wymagania:

- mięso wyłącznie z hodowli krajowych
- wszystkie wyroby muszą posiadać czytelną i trwałą metkę z nazwą i datą pakowania/produkcji, terminem przydatności, wagą, oraz nazwą dostawcy, alergenami spożywczymi.
- mięso wyłącznie świeże (nie rozmrożone)
- termin przydatności do spożycia : mięso-**72 godz. podroby- 48 godz.**
- Dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek,środa,piątek) w godz. 7.30-9.00
- do każdej dostawy wymagany dokument HDI
- wraz z ofertą **wymagane oświadczenie** o wprowadzonym systemie HACCP i na wniosek Zamawiającego przedstawi stosowny dokument.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej *

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 2

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1	Poledwica wp wędzona	20 kg						
2	Kiełbasa golonkowa	15 kg						
3	Baleron wp wędzony gotowany	30 kg						
4	Boczek wędzony gotowany	60 kg						
5	Kiełbasa krakowska	20 kg						
6	Kiełbasa lunchon meat	20 kg						
7	Kiełbasa wp szynkowa	100 kg						
8	Kiełbasa mortadela	50 kg						
9	Kiełbasa łopatkowa	50 kg						
10	Kiełbasa zwyczajna	60 kg						
11	Kiszka pasztetowa	80 kg						
12	Krupnioki śląskie w jelicie cienkim serdelki (130-150g)	45 kg						
13	Salceson włoski lub ozorkowy	30 kg						

14	Golonkowa prasowana parzona	40 kg						
15	Pieczeń wieprzowa	20 kg						
16	Kielbasa miodowa	100 kg						
17	Parówki drobiowe	60 kg						
18	Szynka drobiowa	180 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Wymagania:

- wszystkie wyroby muszą posiadać czytelną i trwałą metkę z nazwą i datą pakowania/produkcji,terminem przydatności,wagą, oraz nazwą dostawcy ,alergenami spożywczymi
- wędliny wyłącznie świeże (nie rozmrożone)
- termin przydatności do spożycia min – 7 dni
- dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek,środa,piątek) w godz. 7.30-9.00
- do każdej dostawy wymagany dokument HDI
- wraz z ofertą **wymagane oświadczenie** o wprowadzonym systemie HACCP i na wniosek Zamawiającego przedstawi stosowny dokument.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej *

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 3

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za /szt	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za / szt.	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Śmietana 18% homegenizowana op.800g	300 szt						
2.	Śmietana 12% homegenizowana op.400g	150 szt						
3.	Kefir op.250 ml lub Kefir op.200ml	1760 szt 2200 szt						
4	Serek wiejski ziarnisty op.200g	100 szt						
5	Serki homogenizowane 150g (waniliowe lub brzoskwinowe)	2600 szt						
6	Jogurt owocowy 150g (truskawka,jagoda, brzoskwinia)	1000 szt						
7	Jogurt naturalny 2% op.150 lub Jogurt naturalny 2% op.180	700 szt 583 szt						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Wymagania:

- dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek,środa,piątek) w godz. 7.30-9.00
- do każdej dostawy wymagany dokument HDI
- wraz z ofertą **wymagane oświadczenie** o wprowadzonym systemie HACCP i na wniosek Zamawiającego przedstawi stosowny dokument.

Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:

- nazwa producenta
- nazwa produktu
- pojemność opakowaniach
- termin przydatności do spożycia
- warunki przechowywania
- alergeny spożywcze

W dniu dostawy termin przydatności do spożycia minimum **14 dni** od dnia dostawy.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej *

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 4

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg.	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Ser żółty w blokach 2-3 kg zamojski-pełnotłusty	60 kg						
2.	Ser fetta w kostce 200 g	4 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Wymagania:

- dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek,środa,piątek) w godz. 7.30-9.00
- do każdej dostawy wymagany dokument HDI
- wraz z ofertą **wymagane oświadczenie** o wprowadzonym systemie HACCP i na wniosek Zamawiającego przedstawi stosowny dokument.

Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:

- nazwa producenta
- nazwa produktu
- pojemność opakowaniach
- termin przydatności do spożycia
- warunki przechowywania
- alergenzy spożywcze
- zawartość tłuszczu w suchej masie

W dniu dostawy termin przydatności do spożycia minimum **1 miesiąc** od dnia dostawy.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 5

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg.	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1	Kurczak świeży cały (tuszka drobiowa)	1300 kg						
2	Ćwiartki z kurczaka (udko)	150 kg						
3	Filet drobiowy bez skóry	250 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Wymagania:

- mięso wyłącznie z krajowych hodowli
- wszystkie wyroby muszą posiadać czytelną i trwałą metkę z nazwą i datą pakowania/produkcji,terminem przydatności,wagą oraz nazwą dostawcy ,alergenami spożywczymi
- mięso wyłącznie świeże (nie rozmrożone)
- termin przydatności do spożycia min – **72 godz.**

- dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek,środa,piątek) w godz. 7.30-9.00
- do każdej dostawy wymagany dokument HDI
- wraz z ofertą **wymagane oświadczenie** o wprowadzonym systemie HACCP i na wniosek Zamawiającego przedstawi stosowny dokument.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 6

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Przyprawa do mięsa wieprzowego	10 kg						
2.	Przyprawa gyros	1 kg						
3.	Żelatyna wieprzowa	10 kg						
4.	Bazylia suszona	2 kg						
5.	Pieprz czarny mielony	5 kg						
6.	Pieprz ziołowy	5 kg						
7.	Ziele angielskie	10 kg						
8.	Warzywa suszone: (marchewka, pietruszka, seler, por, l ubczyk)	5 kg						
9.	Czubryca zielona	1 kg						
10.	Czubryca czerwona	1 kg						
11.	Papryka mielona słodka	1 kg						
12.	Papryka mielona ostra	1 kg						
13.	Czosnek granulowany	1 kg						
14.	Zioła prowansalskie	1 kg						

15	Pomidor suszony z bazylią i czosnkiem	1 kg						
16	Cynamon mielony op. 0.25kg	0.5 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Opakowanie 0.25 do 0.5 kg

Cechy niedozwolone: przyprawy z zanieczyszczeniami.

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG-Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 7

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Sos pieczeniowy ciemny	10 kg						
2.	Sos pieczeniowy jasny	10 kg						
3.	Sos grzybowy	5 kg						
4.	Sos napolii	5 kg						
5.	Sos myśliwski	5 kg						
6.	Sos słodko-kwaśny	5 kg						
7.	Sos boloński	5 kg						
8.	Sos sałatkowy ogrodowy	5 kg						
9.	Sos sałatkowy koperkowy	5 kg						
10.	Sos węgierski	5 kg						
11.	Zupa pieczarkowa	5 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Opakowanie od 250 g do 500 g.

Podać nazwę własną producenta , wielkość opakowań.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 8

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Budyń śmietankowy	2 kg						
2.	Budyń waniliowy	2 kg						
3.	Kisiel (różne smaki)	40 kg						
4.	Galaretka cytrynowa	2 kg						
5.	Galaretka pomarańczowa	2 kg						
6.	Galaretka wiśniowa	2 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Opakowanie od 250 g do 500 g.

Podać nazwę własną producenta , wielkość opakowań.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 9
OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Koncentrat pomidorowy 30% op. 900g	54 kg						
2.	Kukurydza konserwowa 400 g	40 kg						
3.	Chrzan konserwowy 190 g	28.50 kg						
4	Ogórki konserwowe 900 g	45 kg						
5	Oliwki drylowane (zielone i czarne) op.200 g	5 kg						
6	Musztarda stołowa,sarepska op. 500 g	5 kg						7
7	Ketchup łagodny ,pikantny bez konserwantów op. 500-1000 g	10 kg						
8	Ocet 0.5 l	100 L						
9	Majonez 600 g	51 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
Pozycja 6 i 7 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 10
OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Sól jodowana 1 kg	200 kg						
2.	Sól do przetworów 1 kg	50 kg						
3.	Mąka pszenna zamojska (typ 450) op. 4 kg zawartość w 100g białko od 9.5 do 10g węglowodany od 72 do 75g	300 kg						
4	Mąka pszenna (typ 550) op. 4 kg	52 kg						
5	Mąka pszenna (typ 750) op.4 kg	52 kg						
6	Kasza gryczana palona pełna op.5 kg	50 kg						7
7	Kasza gryczana biała op. 1 kg	20 kg						
8	Kasza jaglana op. 1 kg	20 kg						
9	Kasza pęczak op. 1 kg	20 kg						
10	Kasza manna op. 5kg	50 kg						
11	Płatki kukurydziane śniadaniowe, zwykłe, bez dodatków, bez gotowania	100 kg						
12	Ryż parboiled op. 1kg	20 kg						
13	Rodzynki sułtańskie	2 kg						

	op.100g							
14	Proszek do pieczenia 18 g	5.4 kg						
15	Śliwka kalifornijska suszona op. 100-200 g	5 kg						
16	Żurawina suszona op.500 g	5 kg						
17	Morela suszona op. 500 g	2 kg						
18	Cukier puder op. 500 g	10 kg						
19	Orzechy włoskie op. 150	5.40 kg						
20	Mleko w proszku pełne op. 400 g	3.20 kg						
21	Sezam biały ziarno op.100-200 g	3 kg						
22	Ziarno słonecznika łuskane (nie solone) op. 100-200 g	5 kg						
23	Ziarno dyni łuskane op.100-200 g	10 kg						
24	Płatki migdałowe op. 100-200 g	2 kg						
25	Soczewica zielona ziarno op.500g	15 kg						
26	Siemię lniane ziarno op. 500 g	15 kg						
27	Drożdże op. 100 g	10 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 11

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Makaron nitka op. 5 kg	100 kg						
2.	Makaron świderki op. 5 kg	300 kg						
3.	Makaron fala op. 5 kg	50 kg						
4	Makaron muszelki op. 5 kg	50 kg						
5	Makaron wstążka gruba op. 5 kg	50 kg						
6	Makaron spaghetti op. 5 kg	30 kg						
7	Makaron kolorowy świderki op.5 kg	5 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Makarony min. 3 jajeczne ,opakowanie 5 kg
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 12

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Kawa naturalna rozpuszczalna (Nescafe, Tchibo Family) 200 g	5 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 13
OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Margaryna Bielska op. 250 g	200 kg						
2.	Olej uniwersalny op 1 L	200 L						
3.	Olej uniwersalny op 3 L	300 L						
4	Olej słonecznikowy op. 1 L	50 L						
5	Frytura gastronomiczna w płynie op. 5 L	50 L						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

Poz 1 margaryna (typu Bielska) do pieczenia ciast i kremów i mas, do duszenia o zawartości tłuszczu co najmniej 80% zawartości mleko ukwaszonego, witamina A, D3, E bez konserwantów ,całość tłuszczu o jednolitej barwie,bez nalotów,jełczenia op. 250 g

Poz 2 olej do smażenia ,duszenia z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów

Poz 3 olej do sałatek, smażenia ,duszenia z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów

Poz 4 frytura w płynie przeznaczona do wielokrotnego głębokiego smażenia , wykonana z oleju rzepakowego.

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

Zadanie nr 14

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Miód naturalny wielokwiatowy op. 7.5 kg	112.50 kg						
2	Miód wielokwiatowy op. 25 g	100 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 15

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Dżem niskosłodzony, różne smaki op. 5-10 kg	100 kg						
2	Marmolada wieloowocowa twarda, bez dodatku róży op. 5-10 kg	200 kg						
RAZEM:								

Wartość brutto (słownie).....

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.
Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

Załącznik nr 2 do
AG.Z.2150-36/ 4a /2015

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 16
OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Fasolka szparagowa zielona mrożona	200 kg						
2.	Flaki wołowe suche 1 kg	20 kg						
3.	Kalafior mrożony	300 kg						
4.	Kluski śląskie mrożone	500 kg						
5.	Marchew mrożona	1000 kg						
6.	Mieszanka kompotowa min.5 składnikowa	400 kg						
7.	Mieszanka warzywna	200 kg						
8.	Pyzy z mięsem mrożone	200 kg						
9.	Pyzy ziemniaczane mroż	200 kg						
10.	Szpinak mrożony rozdrobniony w formie brykietu	200 kg						
11.	Frytki karbowane	100 kg						

12	Włoszczyzna paski	100 kg						
13	Warzywa na patelnię	50 kg						
					RAZEM:			

Wartość brutto (słownie).....

Artykuły mrożone.

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia .

Opakowania od 5 – 10 kg.

Podać nazwę własną producenta, wielkość opakowań.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

Zadanie nr 17

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	Cena jednostkowa netto za kg /szt	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto za kg/szt	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Minimalny termin przydatności do spożycia
1.	Filet z mintaja mroż.	900 kg						
2.	Pstrąg patroszony - tusza	20 kg						
3.	Dorsz - filet	20 kg						
4	Filet śledziowy cały almatjas klasa I	50 kg						
5	Paprykarz szczeciński 170 g	300 szt						
6	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym 170 g	20 szt						
					RAZEM:			

Wartość brutto (słownie).....

Poz 1 filety całe,bez skóry klasa I glazura do 5 %

Poz 2 tusza klasa I glazura do 5 %

Poz 3 filety całe,bez skóry,klasa I glazura do 5 %

Poz 5 skład: rozdrobnione mięso ryby minimum 40%,ryż ,koncentrat pomidorowy

Termin przydatności do spożycia min. 10 miesięcy od daty dostawy.

Poz 6 Termin przydatności do spożycia min. 10 miesięcy od daty dostawy.

Zamawiający wymaga podania alergenów w w/w asortymencie.

.....
podpis osoby uprawnionej /upoważnionej