Załącznik nr 2 c do zaproszenia do złożenia ofert na dostawę nabiału,
napojów oraz przypraw

**Zadanie nr 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **ilość** | **Nazwa handlowa/waga netto oferowanego opakowania** | **Cena jednostkowa netto za 1 kg** | **Stawka****podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto za 1 kg** | **Łączna cena netto** | **Łączna cena brutto** | **Producent**  |
| 1. | Bazylia suszona *Opakowanie od 200 do 600 g* | 1 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Cynamon mielony*Opakowanie od 100 do 300 g* | 0,50 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Czosnek granulowany *Opakowanie od 1000 do 4000 g* | 50 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Koper suszony*Opakowanie od 100 do 600 g* | 3 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Kurkuma*Opakowanie od 100 do 300 g* | 0,5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Liście laurowe całe*Opakowanie od 200 do 600 g* | 3 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Majeranek*Opakowanie od 200 do 600 g* | 15 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Oregano suszone *Opakowanie od 200 do 600 g* | 0,5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Papryka czerwona ostra mielona *Opakowanie od 200 do 600 g* | 1 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Papryka czerwona słodka mielona *Opakowanie od 500 do 3000 g* | 18 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Pieprz cytrynowy *Opakowanie od 100 do 900 g* | 2 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Pieprz czarny mielony*Opakowanie od 200 do 2500 g* | 25 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Pieprz czarny mielony w saszetkachWaga 1 saszetki- 2 g.Opakowanie dystrybucyjne tekturowe zawierające min. 300 szt | 2 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Pieprz zielony w zalewie*Opakowanie od 500 do 1000 g* | 10 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Pieprz ziołowy *Opakowanie od 200 do 600 g* | 15 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Przyprawa do bigosu, potraw z kapusty*Opakowanie od 200 do 1000 g* | 5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Przyprawa do flaków *Opakowanie od 200 do 1000 g* | 20 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Przyprawa do ryb *Opakowanie od 200 do 900 g* | 5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Przyprawa do gulaszu *Opakowanie od 200 do 1000 g* | 20 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Przyprawa do mięsa wieprzowego*Opakowanie od 200 do 1000 g* | 3 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Przyprawa curry*Opakowanie od 100 do 900 g* | 3 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Przyprawa do piernika*Opakowanie do 20 do 100 g* | 0,5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Przyprawa do potraw typu Kucharek, Jarzynka lub produkt równoważny*Opakowanie od 1000 do 5000 g* | 250 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Przyprawa w płynie do zup i potraw typu Maggi, Delikat lub produkt równoważny*Opakowanie od 800 do 6000 g* | 300 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Przyprawa do kurczaka, drobiu*Opakowanie od 600 do 4000 g* | 15 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Sos sałatkowy typu koperkowy, ogrodowy.*Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.**Pudełko o pojemności od 600 do 1000 g.* | 20 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Sól spożywcza, jodowana. *Opakowanie 1 kg.* | 450 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Sól spożywcza w saszetkach Waga 1 saszetki- 1 g.Opakowanie dystrybucyjne tekturowe zawierające min. 300 szt. | 10 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Tymianek *Opakowanie od 100 do 200 g* | 0,5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Ziele angielskie całe *Opakowanie od 100 do 600 g* | 6 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Zioła prowansalskie*Opakowanie od 200 do 600 g* | 2,5 kg |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  | X |

Wartość brutto (słownie): …...............................................................................................................................

Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa (typu słoik, pojemnik) dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Posiadając dwuczęściową zakrętkę pozwalająca na **posypywanie lub nabranie produktu np. na łyżeczkę. Opakowanie musi być oznaczone czytelną etykietą zawierającą minimum informacji wymaganych obowiązującymi przepisami prawa.**

Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone, wgniecione, nieczytelne itp.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.