

Załącznik nr 2

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

TABELA A: WARZYWA I OWOCE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednos tka miary	Ilość	Stawka vat	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Marchew karotka	kg	250					
2.	Pietruszka korzeń	kg	50					
3.	Seler korzeń	kg	50					
4.	Kapusta biała (nie mniejsza niż 4kg)	kg	240					
5.	Kapusta czerwona	kg	70					
6.	Kapusta pekińska	kg	70					
7.	Burak	kg	200					
8.	Ogórek świeży	kg	60					
9.	Pomidor	kg	70					
10.	Rzodkiewka świeża 20g	pęcz.	30					
11.	Salata 20g	szt.	200					
12.	Szczypior 15g	pęcz.	20					
13.	Kalafior	szt.	40					
14.	Koper 15g	pęcz.	50					
15.	Cebula biała	kg	50					
16.	Awokado	kg	30					
17.	Papryka świeża	kg	40					
18.	Ziemniaki	kg	3500					
19.	Jabłka	kg	450					
20.	Mandarynki	kg	70					
21.	Cytryna	kg	15					
22.	Kiwi	kg	70					
23.	Banan	kg	130					
24.	Pieczarka	kg	60					
25.	Por	kg	50					
26.	Biała rzepa	kg	40					
27.	Botwina 200g	pęcz.	30					
28.	Ogórek kwaszony	kg	70					
29.	Kapusta kiszona	kg	200					
30.	Natka pietruszki 15g	pęcz.	40					
31.	Fasola sucha	kg	20					
32.	Gruszka świeża	kg	60					
33.	Czosnek	główka	10					
34.	Brzoskwinia świeża	kg	60					
35.	Groch suchy	kg	15					
36.	Winogron	kg	20					
37.	Śliwka	kg	30					
38.	Truskawka	kg	40					
39.	Brokuł	szt.	40					
40.	Pomarańcze	kg	40					
41.	Nektarynka	kg	30					
42.	Ziemniaki młode	kg	150					
43.	Kapusta młoda	główka	30					
44.	Marchew młoda	pęcz.	30					
45.	Arbuz	kg	30					
46.	Salata lodowa	gł.	80					
47.	Kapusta włoska	gł.	30					
					RAZEM:			

dnia

.....,

.....

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA B : MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka vat	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Filet drobiowy	kg	140					
2.	Kurczak	kg	60					
3.	Łopátka b/k	kg	120					
4.	Mięso mielone	kg	200					
5.	Kości schabowe	kg	150					
6.	Kiełbasa zwyczajna	kg	70					
7.	Parówki	kg	40					
8.	Schab b/k	kg	80					
9.	Szynka b/k	kg	70					
10.	Kiełbasa żywiecka	kg	10					
11.	Biała kiełbasa	kg	15					
12.	Polędwica sopocka	kg	8					
13.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	5					
14.	Kiełbasa mielona gruba	kg	30					
15.	Wołowina 1 kl	kg	60					
16.	Karkówka b/k	kg	100					
17.	Boczek surowy bez żeberk	kg	30					
18.	Smalec	kg	20					
19.	Flaki suche	kg	40					
20.	Udka kurczaka	kg	150					
21.	Udziec indyka	kg	20					
22.	Korpus kurczaka ze skrzyd.	kg	30					
23.	Szynka wędzona	kg	10					
24.	Polędwica z warzywami	kg	4					
25.	Kiełbasa szynkowa	kg	6					
26.	Rolada wieprzowa	kg	10					
27.	Salceson	kg	5					
28.	Żeberka wp	kg	20					
					RAZEM			

.....
 dnia

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA C: MROŻONKI I RYBY

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka VAT	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Mieszanka kompotowa 7 składników	kg.	140					
2.	Marchewka mini	kg.	40					
3.	Fasolka szparagowa 450g	opak.	120					
4.	Mintaj Amer. Filet B/S SHP	kg	80					
5.	Płaty śledziowe	kg	20					
6.	Frytki do piekarnika 2,50	opak.	40					
7.	Kalafior mrożony	kg	20					
8.	Pyzy z mięsem	kg	20					
9.	Pierogi z serem	kg	40					
10.	Pierogi z truskawkami	kg	20					
11.	Łosoś Norw. Filet B/S	kg.	20					
12.	Filet B/S Mintaj SHP	kg.	30					
13.	Brokuł	kg.	15					
14.	Szpinak mrożony 450 g	szt.	20					
15.	Paluszki rybne / filet nie mielony	kg	25					
					RAZEM			

....., dnia

.....

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA D: NABIAŁ

Lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka vat	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Serek waniliowy 150g	szt.	60					
2.	Ser plastry 150g	szt.	30					
3.	Ser Mazdamer 250g	szt.	20					
4.	Ser Hochland 150g	szt.	10					
5.	Jogurt mia mu owocowy 125 g	szt.	300					
6.	Mleko 3,2 UHT	l	300					
7.	Masło śmietankowe EXT.200 g.szt.	szt.	100					
8.	Śmietana 30% 200g	szt.	180					
9.	Ser biały krajanka	kg	50					
10.	Ser żółty	kg	20					
11.	Kefir naturalny 200 ml	szt.	100					
12.	Jogurt naturalny 200 ml	szt.	500					
13.	Mleczko smakowe UHT 250 ml	szt.	250					
14.	Ser biały mielony	kg	50					
15.	Ser tostowy 250g plastry	szt.	25					
16.	Ser krążki 200 g.	szt.	20					
17.	Serek Danonek 4*50 g.	op.	40					
18.	Serek 7 zbóż 150 g.	szt.	80					
					RAZEM			

dnia

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA E: PIECZYWO

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka VAT	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Bułka zwykła 50 g	szt.	180					
2.	Chleb pełnoziarnisty 0,50 kg	szt.	80					
3.	Chleb razowy 0,50 kg	szt.	30					
4.	Bułki słodkie 50 g	szt.	150					
5.	Bułka tarta 0,50 kg	szt.	80					
6.	Chleb tostowy pszenny 0,60 kg	szt.	20					
7.	Bułka grahamka 50 g	szt.	2250					
					RAZEM			

....., dnia

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby
upoważnionej do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA F: PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY, INNE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Stawka vat	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1.	Olej 1l	szt.	150					
2.	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	40					
3.	Cukier waniliowy 32g	szt.	50					
4.	Jaja	szt.	2500					
5.	Ocet 0,50l	szt.	20					
6.	Powidła sliwkowe 0,40 kg	szt.	50					
7.	Drożdże 10g	szt.	30					
8.	Cukier kryształ	szt.	20					
9.	Pieprz mielony 20g	szt.	60					
10.	Majeranek 15g	szt.	15					
11.	Brzoskwinia puszka 820g	szt.	40					
12.	Sos sojowy 2,25l	szt.	5					
13.	Soczek Kubuś 330 g	szt.	100					
14.	Pomidory suszone 250g	szt.	40					
15.	Szczaw krojony 300g	szt.	30					
16.	Grzyby suszone 40 g	szt.	40					
17.	Tuńczyk w oleju kawałki 170 g	szt.	30					
18.	Herbatniki 16 g	szt.	200					
19.	Kasza kus kus 300g	szt.	15					
20.	Kasza manna 1kg	szt.	5					
21.	Konserwa rybna szprot w pomidorach 330g	szt.	20					
22.	Miód naturalny	l	90					
23.	Napój herbaciany owocowy 300 g	szt.	150					
24.	Napój owocowy 0,2l	szt.	200					
25.	Ocet jabłkowy 0,50l	szt.	5					
26.	Olej słonecznikowy 1l	szt.	10					
27.	Pasztet drobiowy 390g	szt.	30					
28.	Płatki jęczmienne 500g	szt.	10					
29.	Płatki ryżowe 400g	szt.	10					
30.	Płatki Mlekołaki 500g	szt.	10					
31.	Płatki Kangus 250g	szt.	20					
32.	Płatki Cyni Minis 250g	szt.	15					
33.	Masło roślinne 250g	szt.	40					
34.	Płatki Cheerios z miodem 250g	szt.	20					
35.	Pieczywo lekkie 170g	szt.	10					
36.	Bazylią 10g	szt.	10					
37.	Oregano 10g	szt.	10					
38.	Rodzynki 100g	szt.	10					
39.	Makaron gruby 4-jajeczny Lubella 500g	szt.	100					
40.	Mąka tortowa 1kg	szt.	180					
41.	Ryż 1kg	kg	40					
42.	Kasza jęczmienna średniej grubości 1kg	kg	40					
43.	Gałka muszkatałowa 16g	szt.	10					
44.	Kisiel 60g	szt.	100					
45.	Budyń 65g	szt.	100					
46.	Syrop owocowy 430g	szt.	300					
47.	Rosół z kury 180g	szt.	50					
48.	Groszek konserwowy 300g	szt.	40					
49.	Kakao 100g	szt.	10					
50.	Koncentrat pomidorowy 30% 200g	szt.	100					
51.	Galaretka owocowa 75g	szt.	300					
52.	Proszek do pieczenia 30g	szt.	20					
53.	Ketchup łagodny 500g min. 120g pom./100g prod.	szt.	40					
54.	Sól 1kg	kg	50					
55.	Liść laurowy 7g	szt.	20					
56.	Ziele angielskie 15g	szt.	30					
57.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	30					
58.	Kukurydza konserwowa 435g	szt.	40					

59.	Herbata ekspresowa typu Lipton 100 szt	szt.	20					
60.	Ananas w puszcze 580g	szt.	60					
61.	Makaron cienki 0,5kg	szt.	60					
62.	Chrzan 190 ml	szt.	30					
63.	Ogórki konserwowe 920g	szt.	80					
64.	Ser mozzarella 250g	szt.	30					
						RAZEM		

.....dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby
upoważnionej do reprezentowania)

Uwaga:

Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.