

Załącznik nr 2

Formularz asortymentowo - cenowy

TABELA A

WARZYWA I OWOCE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Banany	kg	500			
2	Buraki czerwone	kg	150			
3	Cebula	kg	100			
4	Kapusta pekińska	kg	180			
5	Kapusta biała (główka nie mniejsza niż 4 kg)	kg	50			
6	Kapusta kiszona	kg	160			
7	Kalafiory świeże	szt	100			
8	Pieczarki świeże	kg	50			
9	Pomidory	kg	300			
10	Papryka świeża	kg	30			
11	Rzodkiewka (pęczek nie mniejszy niż 200 g)	pęczek	200			
12	Szczypior (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	300			
13	Ogórki szklarniowe	kg	300			
14	Ogórki kiszone	kg	100			
15	Marchew pakowana w worek 5 kg (kaliber 100-300)	kg	1300			
16	Sałata	szt	200			
17	Natka pietruszki (pęczek nie mniejszy niż 100g)	pęczek	200			
18	Ziemniaki pakowane w workach po 15 kg	kg	3500			
19	Winogrona	kg	300			
20	Mandarynki	kg	250			
21	Arbuz	kg	200			
22	Koper (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	100			

23	Kiwi (sztuka nie mniejsza niż 100g)	szt	1000			
24	Pietruszka korzeń	kg	500			
25	Seler korzeń	kg	500			
26	Truskawki	kg	150			
27	Jabłka lobo, kortland	k g	1500			
28	Śliwki	kg	150			
29	Pomarańcze	kg	100			
30	Brzoskwinie	kg	100			
31	Nektarynki	kg	100			
32	Kapusta czerwona	kg	20			
33	Kapusta włoska (główna nie mniejsza niż 2,5 kg)	kg	100			
34	Cytryny	kg	50			
35	Czosnek polski	szt	200			
36	Brokuł	szt	100			
37	Gruszki	kg	200			
38	Pory sałatkowe	szt	200			
39	Rzodkiew biała	kg	30			
40	Seler naciowy	szt	20			
41	Ziemniak młody pakowany w worku po 15 kg	kg	500			
42	Fasola szparagowa świeża zółta	kg	50			
43	Fasola szparagowa świeża zielona	kg	50			
44	Cebula cukrowa	kg	30			
45	Cukinia	kg	50			
46	Dynia	kg	50			
	Razem					

....., dn.

.....

(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	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Kurczaki świeże	kg	150			
2	Kiełbasa żywiecka(zawartość mięsa90%)	kg	60			
3	Rolada wieprzowa(zawartościemięsa90%)	kg	30			
4	Łopatka wieprzowa bez kości surowa(bez włókien i tłuszczu)	kg	300			
5	Szynka wieprzowa bez kości surowa(bez włókien i tłuszczu)	kg	150			
6	Mięso mielone wieprzowe(mięso wieprzowe 100%)	kg	250			
7	Schab wieprzowy bez kości surowy	kg	200			
8	Filet z piersi indyka surowy	kg	50			
9	Połędwica wieprzowa wędzona(tradycyjna)	kg	60			
10	Szynka wieprzowa wędzona(zawartość mięsa90%)	kg	20			
11	Kiełbasa krakowska (zawartość mięsa90%)	kg	30			
12	Filet z piersi kurczaka surowy	kg	150			
13	Skrzydła z indyka	kg	100			
	Razem					

....., dn.

.....

(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	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Mieszanka kompotowa 2kg	kg	250			
2	Mieszanka warzywna 7 składnikowa 2 kg	kg	150			
3	Marchewka kostka kg	kg	25			
4	Barszcz ukraiński 2 kg	kg	120			
5	Kalafior mrożony 5 kg	kg	20			
6	Ryba wędzona- Makrela 4 kg	kg	40			
7	Ryba filet bez lodu-Miruna	kg	250			
8	Ryba filet bez lodu -Sola	kg	20			
9	Ryba filet bez lodu -Mintaj	kg	30			
10	Groszek zielony mrożony	kg	30			
	Razem					

....., dn.

.....

(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	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Mleko świeże 3/2 % 1 l w butelce	l.	2000			
2	Mleko świeże 2% 1 l w butelce	l	2000			
3	Śmietana UHT 12% 375ml	szt	320			
4	Masło bez dodatków roślinnych i konserwantów 200g	szt	1000			
5	Śmietana kubek 18% 200 g	szt	300			
6	Twaróg mielony półtłusty	kg	250			
7	Jogurt owocowy 0.25 l. PET (zawierający nie więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego ,bez substancji słodzących))	szt	2500			
8	Ser żółty plastry 150g	szt	500			
9	Twaróg półtłusty krajanka	kg	300			
10	Jogurt naturalny 200g	szt	200			
11	Serek waniliowy 135g(zawierający nie więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego,bez substancji słodzących)	szt	400			
	Razem					

....., dn.

.....

(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	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Chleb mieszany krojony 500g	szt	1000			
2	Chleb razowy krojony 500 g	szt	1000			
3	Chleb pełnoziarnisty 500g	szt	350			
4	Bułka maślana 50g	szt	200			
5	Bułka zwykła 50g	szt	2500			
6	Cynamonka 80g	szt	700			
7	Pieróg drożdżowy z rodzynekami 400g	szt	500			
8	Bułka drożdżówka z dżemem ,budyniem 80g	szt	800			
9	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem 80g	szt	700			
10	Ciasto szarlotka (grubość jablek nie mniej niż 2 cm)	kg	80			
11	Rogaliki drożdżowe	kg	20			
12	Ciastka domowe kruche	kg	50			
13	Bułka grahamka 50g	szt.	1500			
14	Ciasto biszkoptowe	kg	30			
15	Strucla z jabłkami 500g	szt	50			
16	Strucla serowa 500g	szt	50			
	Razem					

....., dn.

.....

(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	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Budyń waniliowy 40g bez sztucznych barwników	szt	300			
2	Groch połówki 500g	szt	100			
3	Kakao naturalne 100g	szt	60			
4	Płatki kukurydziane zwykłe 250g	szt	150			
5	Płatki ryżowe 500g	szt	50			
6	Płatki Cyni Minis	szt	60			
7	Kasza jaglana 400g	szt	50			
8	Kasza manna 1kg	kg	30			
9	Kasza jęczmienna gruba 500g	szt	200			
10	Kasza jęczmienna średnia 500g	szt	100			
11	Płatki owsiane górskie 500g	szt	50			
12	Kawa inka 150g	szt	30			
13	Keczap łagodny bez konserwantów 425g wytworzony z 193g na100g keczupu (zawierający nie więcej niż10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego ,bez substancji słodzących)	szt	50			
14	Koncertant pomidorowy bez konserwantów 30% 250ml.	szt	60			
15	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 900 ml.	szt	100			
16	Mąka kukurydziana 1kg	kg	20			
17	Mąka gryczana 1kg	kg	20			
18	Mąka pszenna 1kg	kg	200			
19	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	40			
20	Musztarda 180g	szt	30			
21	Olej rzepakowy1l(zawartość kwasów jednonienasyconych powyżej50% i wielonienasyconych poniżej40%)	szt	150			
22	Ryż 1kg	kg	70			
23	Ryż saszetki 4x100g	szt	250			
24	Sól sodowo -potasowa1kg	kg	50			
25	Cukier 1kg	kg	50			
26	Sok malinowy bez konserwantów 490ml	szt	350			
27	Sok wiśniowy bez konserwantów 490ml	szt	100			
28	Sok żurawinowy bez konserwantów 490ml	szt	100			
29	Fasola drobna400g	szt	80			
30	Cukier waniliowy 16g	szt	110			
31	Sok z warzyw i owoców banan,marchew,jabłko	szt	600			

	przecierowy,pasteryzowany bez konserwantów 900ml.					
32	Sok owocowy100% różne smaki 300ml(o zawartosci cukru10g/100ml)typu Tymbark	szt	500			
33	Herbata liściasta typu lipton 100g	szt	100			
34	Makaron świderki 1kg	szt	300			
35	Makaron krajanka drobna1 kg	szt	150			
36	Makaron razowy pszenny świderki 400g	szt	200			
37	Makaron żytni świderki 400g	szt	100			
38	Makaron kokardki 1 kg	szt	300			
39	Makaron muszelka 400 g	szt	100			
40	Cynamon10gr	szt	10			
41	Liść laurowy 6g	szt	60			
42	Tymianek 10gr	szt	50			
43	Ziele angielskie 15g	szt	80			
44	Majeranek 15g	szt	80			
45	Oregano 10 g	szt	50			
46	Bazyliia 10g	szt	50			
47	Papryka słodka 10g	szt	20			
48	Pieprz czarny mielony 20g	szt	60			
49	Pieprz ziołowy mielony15g	szt	30			
50	Zioła prowansalskie10g	szt	50			
51	Kminek10g	szt	20			
52	Zacierka babuni 250 g	szt	20			
53	Herbata malina 60g typu Herbapol	szt	50			
54	Herbata dzika róża 80g typu Herbapol	szt	50			
55	Herbata hibiskus 100g	szt	100			
56	Powidła śliwkowe 270 g	szt	100			
57	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników 70-80g)	szt	100			
58	Jaja kurze	szt	4200			
59	Bułka tarta 500g	szt	100			
60	Kisiel 40g (bez sztucznych barwników)	szt	100			
61	Miód naturalny 380g	szt	300			
62	Kurkuma 10g	szt	10			
63	Woda średniozmineralizowana 1,5l niegazowana	szt	2000			
64	Woda źródłana1,5l niegazowana	szt	1000			
65	Woda źródłana0,33l niegazowana	szt	1000			
	Razem					

....., dn.

.....
(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.