

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 1 - 15.10.00.00-9 Mięso wieprzowe i wołowe

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Szynka b/k	kg	32					
2	Łopatka b/k	kg	355					
3	Golonka	kg	44					
4	Nogi wieprzowe	kg	44					
5	Żeberka wieprzowe grube	kg	69					
6	Boczek świeży bez skóry	kg	105					
7	Schab b/k	kg	92					
8	Karkówka b/k	kg	86					
9	Wołowina b/k	kg	12					
10	Kości wieprzowe, wołowe	kg	643					
Razem:							---	

.....
Pieczeń i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 2 - 15.10.00.00-9 Mięso drobiowe i podroby

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Kurczaki	kg	51					
2	Piersi z kurczaka bez skóry	kg	48					
3	Udko z kurczaka	kg	72					
4	Bioderka	kg	88					
5	Wątroba drobiowa	kg	140					
6	Porcje rosołowe	kg	459					
7	Udziec indyczy z kością i skórą	kg	60					
Razem:							---	

.....
Pieczeń i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 3 - 15.10.00.00-9 Wędliny

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Baton drobiowy	kg	34					
2	Polędwica studencka	kg	34					
3	Baleron	kg	4					
4	Polędwica drobiowa	kg	42					
5	Kiełbasa jarmarczna	kg	25					
6	Kiełbasa krakowska parzona	kg	12					
7	Salceson włoski	kg	10					
8	Salceson	kg	11					
9	Kiełbasa żywiecka	kg	3					
10	Metka	kg	17					
11	Mielonka turystyczna	kg	186					
12	Szynkówka	kg	91					
13	Szynka gotowana	kg	43					
14	Polędwica	kg	6					
15	Ogonówka	kg	3					

16	Kaszanka	kg	35					
17	Serdelki	kg	86					
18	Parówki wieprzowe	kg	22					
19	Parówki drobiowe	kg	63					
20	Kiełbasa zwyczajna	kg	191					
21	Pierś pieczona	kg	17					
22	Kiełbasa śląska	kg	105					
23	Kiełbasa biała z indyka	kg	91					
24	Kiełbasa toruńska	kg	6					
25	Pasztetowa	kg	38					
26	Pasztet zapiekany	kg	3					
27	Pasztetowa podwędzana	kg	3					
28	Boczek wędzony	kg	17					
29	Golonka prasowana	kg	46					
30	Rolada kurpiowska	kg	7					
31	Szynka konserwowa	kg	19					
32	Polędwica z udźca	kg	40					
33	Polędwica sopocka drobiowa	kg	19					
34	Mielonka popularna	kg	139					

35	Mielonka kanapkowa	kg	124					
36	Pieczeń chlebowa	kg	47					
37	Kiełbasa podwawelska	kg	37					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 4 - 03.22.00.00-9 ; 15.30.00.00-1 Warzywa i owoce

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Buraki ćwikłowe	kg	312					
2	Cebula	kg	269					
3	Kapusta kiszona	kg	293					
4	Kapusta biała	kg	302					
5	Kapusta biała - młoda	szt.	23					
6	Kapusta czerwona	kg	24					
7	Kalafior	kg	12					
8	Kapusta pekińska	kg	24					
9	Kapusta pekińska - młoda	szt.	10					
10	Salata	pęczek	39					
11	Koper	pęczek	413					
12	Szczypior	pęczek	202					
13	Natka pietruszki	pęczek	655					
14	Botwina	kg	2					

15	Marchew	kg	994					
16	Ogórek świeży	kg	46					
17	Ogórek kiszony	kg	144					
18	Pietruszka korzeń	kg	209					
19	Por	kg	12					
20	Seler	kg	237					
21	Rzodkiewka	pęczek	16					
22	Ziemniaki	kg	6810					
23	Cytryny	kg	147					
24	Pomidory	kg	44					
25	Pieczarki	kg	20					
26	Papryka świeża	kg	1					
27	Banany	kg	51					
28	Jabłka	kg	255					
29	Mandarynki	kg	14					
30	Pomarańcze	kg	49					
31	Wiśnia	kg	4					
32	Śliwka	kg	36					
33	Truskawka	kg	12					

34	Fasola biała typu „Jaś” lub równoważny	kg	28					
35	Groch łuskany	kg	14					
36	Fasola szparagowa	kg	10					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 5 - 15.50.00.00-3 i 15.40.00.00-2 Produkty mleczarskie, tłuszcze zwierzęce i roślinne

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mleko 3,2% - op. 1 l	l	5573					
2	Śmietana 18% - op. 200 gr	l	1222					
3	Śmietana 30% - op. 250 gr	l	7					
4	Ser topiony – op. 100 gr	kg	154					
5	Sery twarde żółte	kg	80					
6	Maślanka- op. 1 l	l	221					
7	Twaróg półtłusty	kg	296					
8	Masło (>82% tłuszczu) – op. 200 gr. – kostka	kg	374					
9	Margaryna miękka do smarowania (>20% tłuszczu) – op. 500 gr.	kg	378					
10	Margaryna do pieczenia (>72% tłuszczu) – op. 250 gr. - kostka	szt.	556					
11	Smalec – op. 200 gr	szt.	447					
12	Jogurt naturalny – op. 370 gr	szt.	425					
13	Jogurt naturalny – op. 200 gr	szt.	69					
14	Jogurt owocowy – op. 115 gr	szt.	847					

15	Jogurt naturalny – op. 150 gr	szt.	27					
16	Serek wiejski – op. 200 gr	szt.	380					
17	Serek homogenizowany naturalny – op. 250 gr	szt.	324					
18	Drożdże piekarskie prasowane – op. 100 gr	kg	4					
Razem:							---	

.....
Pieczeńć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 6 - 15.81.00.00-9 Produkty piekarskie i ciastkarskie

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Chleb pszenno-żytni 500 gr. typu „Baltonowski” lub równoważny	szt.	6211					
2	Chleb razowy 400 gr.	szt.	56					
3	Chleb słonecznikowy 400 gr.	szt.	60					
4	Chleb pszenny 400 gr.	szt.	36					
5	Chleb z lnem 400 gr.	szt.	32					
6	Chleb wieloziarnisty 400 gr.	szt.	48					
7	Bułka wrocławska 50 gr.	szt.	15610					
8	Babka piaskowa	kg	13					
9	Babka jogurtowa	kg	10					
10	Sernik	kg	10					
11	Ciasto drożdżowe	kg	10					
12	Pączek 100 gr.	szt.	179					
13	Drożdżówka 100 gr.	szt.	60					
14	Babka cytrynowa	kg	13					

15	Jabłecznik	kg	10					
16	Makowiec	kg	10					
17	Bułka tarta	kg	64					
18	Ciasta różne	kg	8					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 7 - 15.80.00.00-9, 15.60.00.00-4, 15.30.00.00-1 i 15.40.00.00-2 Różne produkty spożywcze

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Cukier – op. 1 kg	kg	1278					
2	Cukier puder – op. 0,5 kg	kg	12					
3	Makaron – różny - op. 0,5 kg	kg	441					
4	Sól – op. 1 kg	kg	190					
5	Ogórek korniszon – słoik 0,9 l	szt.	52					
6	Kasza jęczmienna – op. 0,5 kg	kg	140					
7	Płatki owsiane, op. 0,5 kg	kg	66					
8	Kasza manna, - op. 1 kg	kg	107					
9	Ryż – op. 1 kg	kg	223					
10	Mąka pszenna luksusowa- op. 1 kg	kg	278					
11	Mąka ziemniaczana – op. 1 kg	kg	34					
12	Mąka tortowa – op. 1 kg	kg	186					
13	Płatki kukurydziane	kg	127					
14	Żurek – op. 0,5 l	szt.	87					
15	Suchary delikatesowe – op. 290 gr.	szt.	30					

16	Kompot wiśnia – słoik 0,9 l	szt.	130					
17	Kompot śliwka – słoik 0,9 l	szt.	149					
18	Kompot truskawkowy – słoik 0,9 l	szt.	104					
19	Kompot porzeczkowy-słoik 0,9 l	szt.	91					
20	Magi – op. 1 l	l	73					
21	Kakao - op. 150 gr.	szt.	38					
22	Kawa inka - op. 150 gr.	szt.	328					
23	Majonez dekoracyjny do sałatek i kanapek bez konserwantów - słoik 400 ml.	szt.	242					
24	Budyń owocowy bez cukru - op. 40 gr.	szt.	454					
25	Kisiel owocowy bez cukru – op. 40 gr.	szt.	781					
26	Marmolada owocowa – op. 1 kg	szt.	5					
27	Dżem owocowy – op. 1 kg	szt.	222					
28	Galaretka owocowa – op. 75 gr.	szt.	852					
29	Musztarda sarepska – op.190 gr.	szt.	178					
30	Groszek konserwowy – op. 400 gr.	szt.	74					
31	Kukurydza konserwowa – op. 400 gr.	szt.	33					
32	Przyprawa warzywna do potraw - op. 200 gr.	szt.	362					
33	Żelatyna - op. 50 gr.	szt.	44					
34	Rodzynki – op. 200 gr.	kg	24					

35	Ziele angielskie – op. 20 gr.	szt.	110					
36	Cukier waniliowy - op. 32 gr.	szt.	119					
37	Pieprz naturalny – op. 20 gr.	szt.	342					
38	Liść laurowy – op. 15 gr.	szt.	54					
39	Majeranek – op. 20 gr.	szt.	66					
40	Cynamon mielony – op. 20 gr.	szt.	18					
41	Kwasek cytrynowy – op. 20 gr.	szt.	52					
42	Herbatniki – op. 50 gr.	szt.	990					
43	Herbata granulowana – op. 100 gr.	szt.	415					
44	Proszek do pieczenia – op. 18 gr.	szt.	69					
45	Ocet 10% – op. 0,5 l	szt.	35					
46	Kawa naturalna – op. 100 gr.	szt.	20					
47	Koncentrat pomidorowy 30% – op. 190 gr.	szt.	974					
48	Ketchup łagodny (świeżych pomidorów >150 g w 100 g produktu) – op. 480 gr.	szt.	110					
49	Czekolada – op. 100 gr.	szt.	389					
50	Cukierki czekoladowe	kg	23					
51	Cukierki owocowe	kg	24					
52	Sok owocowy – wysokosłodzony - op. 0,5 l	szt.	240					
53	Ćwikła z chrzanem – op. 390 gr.	szt.	31					

54	Koncentrat buraczany – op. 200 gr.	szt.	4					
55	Olej roślinny – op. 1 l	szt.	191					
56	Fasola szparagowa – słoik 470 gr.	szt.	47					
57	Papryka mielona słodka – op. 20 gr.	szt.	135					
58	Czosnek granulowany – op. 20 gr.	szt.	126					
59	Aromat do ciast – op. (20x6 ml)	szt.	45					
60	Posypka kolorowa do ciast – op. 50 gr.	op.	10					
61	Przyprawa do piernika – op. 20 gr.	op.	11					
62	Mikołaj czekoladowy – op. 30 gr.	szt.	70					
63	Soda oczyszczona – op. 50 gr.	szt.	11					
64	Mak	kg	1					
65	Susz owocowy – op. 150 gr.	szt.	30					
66	Kaszka mleczna dla dzieci smakowa – op. 230 gr.	szt.	6					
67	Obiadek dla dzieci – op. 130 gr.	szt.	21					
68	Deserek owocowy dla dzieci – op. 130 gr.	szt.	139					
69	Deserek warzywny dla dzieci – op. 130 gr.	szt.	69					
70	Sok owocowy dla dzieci – op. 300 ml.	szt.	174					
Razem:						---		

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 8 – 03.31.10.00-2; 15.20.00.00-0 Ryby, Ryby przetworzone i konserwowe

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Filet z dorsza	kg	7					
2	Filet z morskczuka	kg	5					
3	Płat śledzia solonego bez skóry - matjas	kg	64					
4	Mielone z dorsza	kg	52					
5	Karp	kg	15					
6	Pstrąg	kg	20					
7	Makreła wędzona	kg	91					
8	Filety śledziowe w oleju – op. 170 gr.	szt.	300					
9	Filety śledziowe w pomidorach – op. 170 gr.	szt.	218					
10	Filety z makreli w oleju – op. 170 gr.	szt.	20					
11	Filety z makreli w pomidorach – op. 170 gr.	szt.	20					
12	Paprykarz szczeciński – op. 340 gr.	szt.	389					
13	Filet z mintaja	kg	10					
14	Płaty śledzia marynowane	kg	15					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnione

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 9 – 03.14.25.00-3 Jaja kurze

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Jaja kurze-klasa jakości A, kategoria L – jaja świeże o wadze od 63 gr. do 72,9 gr. zgodnie z rozporządzeniem MRiRW (DZ.U. z 2003 r. nr 147, poz. 1433)	szt.	14878					
Razem:							---	

.....
Pieczeńć i podpis osoby uprawnionej