

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 opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Szynka b/k	kg	47					
2	Łopatka b/k	kg	640					
3	Golonka	kg	66					
4	Nogi wieprzowe	kg	68					
5	Żeberka wieprzowe	kg	135					
6	Boczek świeży	kg	163					
7	Schab b/k	kg	46					
8	Karkówka b/k	kg	118					
9	Wołowina b/k	kg	20					
10	Nerki wieprzowe	kg	20					
Razem:							---	

.....
Pieczyć 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 opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Kurczaki	kg	210					
2	Piersi z kurczaka	kg	57					
3	Udko z kurczaka	kg	158					
4	Bioderka	kg	144					
5	Wątroba drobiowa	kg	144					
6	Porcje rosołowe	kg	570					
7	Piersi z indyka	kg	30					
8	Udziec z indyka	kg	100					
Razem:							---	

.....
Pieczyć 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 opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Baton drobiowy	kg	70					
2	Polędwica studencka	kg	83					
3	Kiełbasa mielona	kg	74					
4	Kiełbasa dębowa	kg	50					
5	Polędwica drobiowa	kg	30					
6	Kiełbasa jarmarczna	kg	15					
7	Kiełbasa krakowska parzona	kg	110					
8	Salceson włoski	kg	71					
9	Salceson	kg	61					
10	Kiełbasa żywiecka	kg	55					
11	Metka	kg	115					
12	Mielonka turystyczna	kg	33					
13	Szynkówka	kg	112					
14	Szynka gotowana	kg	70					
15	Polędwica	kg	12					

16	Baleron	kg	72					
17	Kaszanka	kg	178					
18	Serdelki	kg	30					
19	Parówki wieprzowe	kg	105					
20	Parówki drobiowe	kg	51					
21	Kiełbasa zwyczajna	kg	25					
22	Kiełbasa leśna	kg	20					
23	Kiełbasa śląska	kg	63					
24	Kiełbasa biała	kg	94					
25	Kiełbasa toruńska	kg	149					
26	Pasztetowa	kg	97					
27	Pasztet zapiekany	kg	60					
28	Pasztet drobiowy 130 gr.	kg	105					
29	Pasztetowa podwędzana	kg	17					
30	Boczek wędzony	kg	30					
31	Rolada kurpiowska	kg	98					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 4 - 15.30.00.00-1 Warzywa i owoce

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Buraki	kg	260					
2	Cebula	kg	323					
3	Kapusta kiszona	kg	442					
4	Kapusta biała	kg	179					
5	Kapusta biała - młoda	szt.	133					
6	Kapusta czerwona	kg	64					
7	Kalafior	kg	20					
8	Kapusta pekińska	kg	78					
9	Kapusta pekińska - młoda	szt.	24					
10	Salata	pęczek	135					
11	Koper	pęczek	494					
12	Szczypior	pęczek	196					
13	Natka pietruszki	pęczek	526					
14	Botwina	kg	10					
15	Marchew	kg	977					

16	Ogórek świeży	kg	72					
17	Ogórek kiszony	kg	196					
18	Pietruszka korzeń	kg	230					
19	Por	kg	5					
20	Seler	kg	237					
21	Rzodkiewka	pęczek	72					
22	Ziemniaki	kg	3300					
23	Cytryny	kg	172					
24	Pomidory	kg	185					
25	Pieczarki	kg	105					
26	Papryka świeża	kg	5					
27	Banany	kg	43					
28	Gruszki	kg	20					
29	Jabłka	kg	620					
30	Mandarynki	kg	26					
31	Rabarbar	kg	10					
32	Pomarańcze	kg	38					
33	Wiśnia	kg	5					
34	Śliwka	kg	10					

35	Truskawka	kg	31					
36	Fasola biała typu „Jaś” lub równoważny	kg	55					
37	Groch łuskany	kg	26					
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 opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mleko 3,2% - op. 1 l	l	7000					
2	Śmietana 18% - op. 200 gr.	l	386					
3	Śmietana 30% - op. 200 gr.	l	20					
4	Ser topiony – op. 100 gr.	kg	124					
5	Sery twarde żółte	kg	70					
6	Maślanka- op. 1 l	l	240					
7	Twaróg półtłusty	kg	453					
8	Masło (>82% tłuszczu)– op. 200 gr.	kg	453					
9	Margaryna typu Palma lub równoważna – op. 250 gr.	kg	93					
10	Margaryna typu Kasia lub równoważna – op. 250 gr.	kg	336					
11	Smalec – op. 200 gr.	kg	117					
12	Jogurt naturalny – op. 400 gr.	l	162					
13	Jogurt owocowy – op. 150 gr.	szt.	244					
14	Jogurt naturalny – op. 200 gr.	szt.	546					

15	Serek wiejski – op. 200 gr.	szt.	180					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 6 - 15.80.00.00-6 Produkty piekarskie i ciastkarskie

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa opakowania	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.	6870					
2	Chleb razowy 400 gr.	szt.	295					
3	Chleb słonecznikowy 400 gr.	szt.	270					
4	Chleb pszenny 400 gr.	szt.	145					
5	Chleb z lnem 400 gr.	szt.	350					
6	Chleb wieloziarnisty 400 gr.	szt.	200					
7	Bułka wrocławska 50 gr.	szt.	17524					
8	Babka piaskowa	kg	20					
9	Babka jogurtowa	kg	20					
10	Sernik	kg	15					
11	Ciasto drożdżowe	kg	20					
12	Pączek 100 gr.	kg	60					
13	Drożdżówka 100 gr.	kg	450					
14	Bułka maślana 80 gr.	szt.	100					

15	Jabłecznik	kg	20					
16	Makowiec	kg	10					
17	Faworki	kg	20					
18	Bułka tarta	kg	40					
19	Drożdże	kg	5					
20	Ciasta różne	kg	20					
Razem:							---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 7 - 15.80.00.00-6, 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 opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Cukier – op. 1 kg	kg	2650					
2	Cukier puder – op. 0,5 kg	kg	5					
3	Makaron – różny - op. 0,5 kg	kg	505					
4	Sól – op. 1 kg	kg	230					
5	Ogórek korniszon – słoik 0,9 l	szt.	185					
6	Kasza jęczmienna – op. 0,5 kg	kg	222					
7	Płatki owsiane, op. 0,5 kg	kg	45					
8	Kasza manna, - op. 1 kg	kg	87					
9	Ryż – op. 1 kg	kg	268					
10	Mąka pszenna - op. 1 kg	kg	584					
11	Mąka ziemniaczana – op. 1 kg	kg	15					
12	Mąka tortowa – op. 1 kg	kg	45					
13	Żurek – op. 0,5 l	szt.	93					

14	Suchary delikatesowe – op. 290 gr.	szt.	20					
15	Kompot wiśnia – słoik 0,9 l	szt.	182					
16	Kompot śliwka – słoik 0,9 l	szt.	172					
17	Kompot truskawkowy – słoik 0,9 l	szt.	164					
18	Kompot porzeczkowy-słoik 0,9 l	szt.	104					
19	Magi – op. 1 l	l	323					
20	Kakao - op. 200 gr.	szt.	30					
21	Kawa inka - op. 150 gr.	szt.	400					
22	Majonez dekoracyjny typu Winiary lub równoważny - słoik 400 gr.	szt.	290					
23	Budyń owocowy bez cukru - op. 40 gr.	szt.	180					
24	Kisiel owocowy bez cukru – op. 40 gr.	szt.	720					
25	Marmolada owocowa – op. 1 kg	szt.	5					
26	Dżem owocowy – op. 1 kg	szt.	10					
27	Galaretka owocowa – op. 75 gr.	szt.	530					
28	Musztarda sarepska – op.190 gr.	szt.	250					
29	Groszek konserwowy – op. 400 gr.	szt.	100					
30	Kukurydza konserwowa – op. 400 gr.	szt.	165					
31	Przyprawa warzywna do potraw typu Wegeta lub równoważna - op. 200 gr.	szt.	938					

32	Żelatyna - op. 50 gr.	szt.	35					
33	Rodzynki – op. 200 gr.	kg	2					
34	Ziele angielskie – op. 20 gr.	szt.	62					
35	Cukier waniliowy - op. 32 gr.	szt.	70					
36	Pieprz naturalny – op. 20 gr.	szt.	120					
37	Liść laurowy – op. 15 gr.	szt.	40					
38	Majeranek – op. 20 gr.	szt.	40					
39	Cynamon mielony – op. 20 gr.	szt.	20					
40	Kwasek cytrynowy – op. 20 gr.	szt.	50					
41	Herbatniki – op. 50 gr.	szt.	675					
42	Herbata granulowana – op. 100 gr.	szt.	264					
44	Proszek do pieczenia – op. 18 gr.	szt.	35					
45	Ocet 10% – op. 0,5 l	szt.	20					
46	Kawa naturalna – op. 100 gr.	szt.	60					
47	Koncentrat pomidorowy 30% typu Włocławek lub równoważny – op. 190 gr.	szt.	200					
48	Ketchup typu Włocławek lub równoważny – op. 480 gr.	szt.	190					
49	Czekolada – op. 100 gr.	szt.	200					
50	Cukierki czekoladowe	kg	20					
51	Cukierki owocowe	kg	5					

52	Sok owocowy – wysokosłodzony - op. 0,5 l	szt.	59					
53	Ćwikła z chrzanem –op. 390 gr.	szt.	30					
54	Chrzan konserwowany – op. 170 gr.	szt.	35					
59	Olej roślinny – op. 1 l	szt.	171					
60	Fasola szparagowa – słoik 470 gr.	szt.	59					
61	Papryka mielona słodka – op. 20 gr.	szt.	50					
62	Czosnek granulowany – op. 20 gr.	szt.	30					
Razem:							---	

.....
Pieczeńć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 8 - 15.20.00.00-0 Ryby

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Producent - nazwa	Cena jednostkowa opakowania	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Filet z dorsza	kg	16					
2	Filet z morskczuka	kg	81					
3	Płat śledzia solonego	kg	162					
4	Mielone z dorsza	kg	20					
5	Karp	kg	15					
6	Pstrąg	kg	20					
7	Makreła wędzona	kg	154					
8	Filety śledziowe w oleju – op. 170 gr.	szt.	55					
9	Filety śledziowe w pomidorach – op. 170 gr.	szt.	50					
10	Filety z makreli w oleju – op. 170 gr.	szt.	55					
11	Filety z makreli w pomidorach – op. 170 gr.	szt.	50					
Razem:							---	

.....
Pieczeńć i podpis osoby uprawnionej

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 opakowania	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.	12000					
Razem:							---	

.....
Pieczeń i podpis osoby uprawnionej