

.....
(Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 1 (strony: 1)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 1 Warzywa i Owoce CPV 15000000-8 CPV 15300000-1

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Groszek łuskany	kg	20						
2	Cebula	kg	250						
3	Pory	kg	40						
4	Kapusta biała	kg	350						
5	Mandarynki	kg	400						
6	Brzoskwinia	kg	100						
7	Kapusta kiszona 1kg	kg	150						
8	Szczypiorek świeży zielony	szt	150						
9	Ogórek świeży	kg	450						
10	Marchewka	kg	1000						
11	Pietruszka	kg	400						
12	Kiwi	szt	1000						
13	Banany	kg	1500						
14	Fasola Jaś	kg	25						
15	Koperek świeży zielony	szt	80						
16	Winogron	kg	400						
17	Pomidory	kg	100						
18	Rzodkiewka	szt	100						
19	Salata zielona	szt	100						
20	Ogórek kiszony 1kg	szt	80						
21	Cytryny	kg	10						

22	Jabłka	kg	1200						
23	Gruszki	kg	800						
24	Kapusta pekińska	szt	80						
25	Ogórki małe do kiszenia	kg	120						
26	Morela	kg	50						
27	Zielona pietruszka susz 0,02 kg	szt	150						
28	Truskawki	kg	200						
29	Arbuz	kg	100						
30	Pomarańcza bezpestkowa lub z niewielką ilością pestek	kg	150						
31	Seler	kg	250						
32	Kalafior	szt	200						
33	Brokuł	szt	200						
34	Papryka czerwona	kg	5						
	Razem								

.....
*(imiona i nazwiska osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy)*

.....
(podpis)

....., dnia r.
 (Pieczęć firmy)

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 2 (strony: 1)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 2 Mięso drobiowe i wyroby

CPV 15000000-8 CPV 15100000-9

Lp .	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Filet z kurczaka	kg	1100						
2	Pałeczki z kurczaka	kg	500						
3	Porcja rosółowa	kg	500						
4	Filet z indyka	kg	200						
5	Szynka drobiowa z indykiem - zawartość mięsa min. 70%	kg	80						
6	Skrzydła z indyka	kg	100						
7	Pasztet drobiowy – zawartość mięsa drobiowego powyżej 40%	kg	50						
8	Kiełbasa drobiowa-wieprzowa	kg	30						
9	Parówki winerki	kg	50						
	Razem								

.....
 (imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

.....
 (podpis)

.....
(Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 3 (strony: 1)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 3 Produkty mleczarskie

CPV 15000000-8 CPV 15500000-3

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Mleko 2% 1	szt	4500						
2	Masło 200 g.- zawartość tłuszczu 68%	szt	600						
3	Margaryna mleczna 250 g	szt	450						
4	Ser biały mielony 1 kg	szt	250						
5	Ser żółty Gouda	kg	65						
6	Serek Bieluch – 100 g	szt	50						
7	Serek waniliowy homogenizowany 150 g	szt	100						
8	Serek do chleba z ziołami/szczypiorkiem	szt	100						
9	Śmietana 22% słodka 1 l	l	400						
10	Jogurt naturalny 330 ml	szt	1200						
11	Jogurt naturalny do picia 100 ml	szt	3000						
12	Ser biały krajanka 1kg	szt	30						
13	Maślanka 1l	szt	150						
14	Masło extra 200 g - zawartość tłuszczu min. 82%	szt	1200						
15	Jogurt z owocami 150 g	szt	1500						
16	Deser mleczny 100 g	szt	1500						
	Razem								

.....
(imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

.....
(podpis)

.....
(Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 4 (strony: 2)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 4 Mrożonki i produkty przetworzone

CPV 15000000-8 CPV 15200000-0

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Owoce mrożone - mieszanka	kg	300						
2	Brukselka	kg	25						
3	Wiśnie mrożone	kg	500						
4	Kalafior różyczki mrożony	kg	25						
5	Pierogi z truskawkami mrożone ręcznie robione	kg	300						
6	Paluszki rybne z fileta z mintaja	kg	450						
7	Filet z miruny bez lodu w blokach od 5-10 kg	kg	450						
8	Uszka mrożone z mięsem ręcznie robione zawartość mięsa w farszu 84%	kg	70						
9	Truskawki mrożone	kg	700						
10	Aronia mrożona	kg	100						
11	Śliwka mrożona	kg	150						
12	Pierogi z mięsem ręcznie robione zawartość mięsa w farszu 84%	kg	100						
13	Uszka z grzybami ręcznie robione	kg	15						
14	Pierogi z serem ręcznie robione	kg	250						
15	Maliny mrożone	kg	50						
16	Brokuł różyczki mrożony	kg	60						
17	Grzyby mrożone – podgrzybek	kg	15						
18	Fasolka szparagowa	kg	80						

19	Kluski śląskie ręcznie robione	kg	400						
20	Groszek zielony	kg	30						
	Razem								

.....
(imiona i nazwiska osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy)

.....
(podpis)

.....
(Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 5 (strony: 3)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 5 Produkty spożywcze

CPV 15000000-8 CPV 15800000-6 CPV 03000000-1

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Cukier 1 kg	szt	900						
2	Barszcz czerwony koncentrat 300 ml w butelce – zawartość buraków powyżej 59%	szt	80						
3	Płatki śniadaniowe czekoladowe - kulki 500 g z witaminami	szt	150						
4	Chrupki kukurydziane 100 g	szt	300						
5	Płatki śniadaniowe kukurydziane 500 g	szt	80						
6	Płatki ryżowe błyskawiczne 500 g	szt	50						
7	Herbata czarna ekspresowa 100 szt/2 g	szt	25						
8	Dżem truskawkowy niskosłodzony z kawałkami owoców 280 g	szt	100						
9	Marmolada 1,1 kg	szt	15						
10	Drożdże 10 dkg	szt	20						
11	Kasza manna 1 kg	kg	50						
12	Wafle zbożowo - ryżowe EKO	szt	300						
13	Kawa zbożowa - ekspresowa 200 g	szt	150						
14	Kasza jęczmienna 1 kg	szt	120						
15	Kakao rozpuszczalne 300 g z witaminami	szt	60						
16	Konserwa rybna – filet z makreli w pomidorach 170 g	szt	120						
17	Herbata owocowa ekspresowa min. 25 szt/op. (różne smaki) –	szt	60						

	zawartość min. 55% suszonych owoców								
18	Liść laurowy 6 g -10 g	szt	90						
19	Wafle andrutowe z masą kakaową	kg	100						
20	Makaron wstążki, świderki, tarte ciasto, literki - 250 g pięciojajeczny	szt	1200						
21	Makaron nitki – 250 g pięciojajeczny	szt	200						
22	Koncentrat pomidorowy 30% w słoikach min. 910-1000 g	szt	35						
23	Dżem brzoskwiniowy /morelowy, niskosłodzony z kawałkami owoców 280g	szt	50						
24	Soki owocowe (różne smaki) 200 ml w kartonikach – 100% zagęszczonego soku owocowego	szt	6500						
25	Musztarda 900 g	szt	8						
26	Ocet jabłkowy 450 ml	szt	15						
27	Papryka mielona łagodna 50 g	szt	30						
28	Pieprz mielony czarny 50 g	szt	50						
29	Ziele angielskie 15 g	szt	80						
30	Czosnek granulowany 20 g	szt	150						
31	Przyprawa sypka do potraw – zawartość suszonych warzyw min. 25%, 150 g bez glutamininu sodu	szt	320						
32	Sól morską jodowaną o obniżonej zawartości sodu 350 g	szt	300						
33	Sok owocowy 100% zagęszczonego soku owocowego (różne smaki) w kartonie 1 l	szt	900						
34	Olej słonecznikowy 1 l	szt	10						
35	Olej rafinowany rzepakowy 5 l	szt	90						
36	Miód prawdziwy w słoiku 900 - 1000 g	szt	20						
37	Woda niegazowana 5 l	szt	500						
38	Płatki andrutowe	szt	100						
39	Ryż biały długoziarnisty 1 kg	szt	170						
40	Kisiel różne smaki 77 g	szt	550						
41	Budyń różne smaki 60 g bez cukru	szt	550						
42	Galaretka różne smaki 75g	szt	700						
43	Ciastka pierniki z marmoladą w prawdziwej gorzkiej czekoladzie	kg	100						
44	Ciastka herbatniki w gorzkiej czekoladzie	kg	100						
45	Brzoskwinie w syropie	szt	15						
46	Ketchup łagodny duży 480 - 500 g	szt	50						
47	Posypka cukrowa czekoladowo/owocowa 50 g	szt	80						
48	Sos słodko-kwaśny 350 g	szt	30						
49	Jajka świeże	szt	5000						
50	Buraki czerwone w słoiku 900 – 1000 g	szt	150						
51	Kapusta czerwona w słoiku 900 – 1000 g	szt	120						
52	Herbata miętowa ekspresowa 100 % mięty	szt	25						
53	Sok pomidorowy w kartonie 1 l	szt	10						

	100 %								
54	Bazylia	szt	10						
55	Majeranek	szt	10						
56	Oregano	szt	10						
57	Płatki jaglane błyskawiczne	szt	25						
58	Przyprawa kebab-gyros	szt	40						
59	Kurkuma	szt	10						
60	Sok Kubaś Voter 500 ml	szt	1000						
	Razem								

.....
*(imiona i nazwiska osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy)*

.....
(podpis)

.....
 (Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 6 (strony: 1)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 6 Pieczywo i wyroby cukiernicze

CPV 15000000-8 CPV 03000000-1

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Chleb krojony 0,55 kg	szt	850						
2	Chleb ziarnisty krojony 0,40 kg	szt	60						
3	Weka krojona 0,40 kg	szt	1000						
4	Bułka kajzerka 0,05 kg	szt	2000						
5	Rogal słodki 0,06 kg	szt	2000						
6	Bułeczki maślane 0,04 kg	szt	1500						
7	Chleb z mąką orkiszową 0,40 kg	szt	50						
8	Drożdżówki - mini	kg	250						
9	Babka piaskowa	kg	80						
10	Strucla drożdżowa	kg	140						
11	Ciastka kruche bez masy	kg	60						
12	Chleb żytni bez drożdży 0,50 kg	kg	60						
13	Bułka tarta	kg	150						
14	Kołacz drożdżowy ser/kakao	kg	250						
15	Żurek w butelce	szt	80						
	Razem								

.....
 (imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

.....
 (podpis)

.....
(Pieczęć firmy)

....., dnia r.

FORMULARZ CENOWY

Dostawa artykułów żywnościowych – zapotrzebowanie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

PAKIET NR 7 (strony: 1)

Nazwa wykonawcy:

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

PAKIET NR 7 Mięso i wyroby wędliniarskie

CPV 15000000-8 CPV 15100000-9

Lp.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Boczek wędzony	kg	10						
2	Kiełbasa zwyczajna	kg	400						
3	Kiełbasa parówka cienka z szynki	kg	150						
4	Kiełbasa szynkowa zawartość 92 % mięsa	kg	40						
5	Szynka wędzona wieprzowa	kg	50						
6	Szynka wieprzowa b/k (kulka)	kg	800						
7	Schab wieprzowy b/k	kg	550						
8	Mięso wołowe pieczeniowe	kg	100						
9	Łopátka wieprzowa b/k	kg	300						
10	Pasztet wieprzowy	kg	10						
11	Polędwica sopocka	kg	25						
12	Kiełbasa krakowska pieczona	kg	25						
	Razem								

.....
(imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

.....
(podpis)