

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 1: Różne produkty spożywcze

Lp	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4x5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Sól 1 kg	kg	350					
2.	Cukier 1kg	kg	2 000					
3.	Kawa naturalna rozpuszczalna 100 g	szt.	15					
4.	Cukier waniliowy 32g	szt.	100					
5.	Kakao naturalne 100g	szt.	75					
6.	Herbata ekspresowa a`100 szt.	op.	20					
7.	Herbata granulowana 100g	szt.	750					
8.	Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g	szt.	50					
9.	Kawa naturalna mielona 500g	szt.	25					
10.	Galaretki owocowe 75g /bez sztucznych barwników/	szt.	1 500					
11.	Kisiel 77g /bez sztucznych barwników/	szt.	1 000					

	Budyń 60g /bez sztucznych barwników/	szt.	1 000						
12.	Kasza jęczmienna 1 kg /średnia/	kg	150						
13.									
14.	Cukier puder 500 g	szt.	50						
15.	Kasza manna 1kg	kg	200						
16.	Ryż 1kg	kg	650						
17.	Drożdże 100g	szt.	150						
18.	Mąka pszenna tortowa typ 450, 1kg	kg	750						
19.	Mąka krupczatka 1kg	kg	60						
20.	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	100						
21.	Makaron nitki 5-cio jajeczny 250g, 20% jaj	szt.	700						
22.	Makaron świderki 500g	szt.	620						
23.	Makaron zacierka 250g	szt.	350						
24.	Kukurydza konserwowa 340g /z otwieraczem/	szt.	125						
25.	Syrop do wody 500ml	szt.	50						
26.	Marchew z selerem konserw. 320g	szt.	400						

[illegible]

40.	Przyprawa w płynie do zupy 1kg /szklana butelka/	szt.	150							
41.	Przyprawa sypka do zupy 1kg	szt.	100							
42.	Czosnek granulowany 20g	szt.	90							
43.	Cynamon 20g	szt.	60							
44.	Kminek 15g	szt.	90							
45.	Kwasek cytrynowy 50g	szt.	125							
46.	Liście laurowe 7g	szt.	75							
47.	Majeranek 10g	szt.	90							
48.	Pieprz mielony 50g	szt.	225							
49.	Papryka słodka w proszku 16g	szt.	250							
50.	Ziele angielskie 15g	szt.	90							
51.	Rosółki drobiowe 120g	szt.	400							
52.	Oregano 10g	szt.	30							
53.	Ketchup łagodny 470g /bez konserwantów/	szt.	250							

54.	Żurek /butelka/ 500ml nie biały	szt.	180						
55.	Zioła prowansalskie 10g	szt.	60						
56.	Koncentrat pomidorowy 900g /bez konserwantów/	szt.	260						
57.	Majonez 835g /bez konserwantów/	szt.	320						
58.	Żelatyna 50g	szt.	90						
59.	Tortellini prosciutto 250g	szt.	60						
60.	Ogórki korniszony 0,9 l	szt.	60						
61.	Dżem truskawkowy b/cukru 240g	szt.	75						
62.	Dżem z czarnej porzeczki b/cukru 240g	szt.	75						
63.	Słodzik stołowy 1 kg	szt.	6						
64.	Wafle owocowe b/polewy 180g	op.	50						
65.	Woda mineralna gazowana 1,5 l	szt.	600						
66.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt.	600						
67.	Kawa Capuccino 110g	szt.	40						
68.	Płatki owsiane 500g	szt.	50						
69.	Wafle śmietankowe 180g	op.	72						

70.	Ciastka owoc. typu Łakotki 168g	op.	75						
71.	Napój herbaciany 300g	szt.	20						
72.	Makaron łazanki 500g	szt.	100						
73.	Makaron kolanko 500g	szt.	150						
74.	Makaron wstążka gruba gniazda 500g	szt.	150						
75.	Makaron rurki 500g	szt.	100						
76.	Miód 0,5 l	szt.	10						
			RAZEM	X			X	X	

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć
uprawnionego przedstawiciela oferenta

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 2: Mięso wołowe i wieprzowina

Lp	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowa a ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4x5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Mięso wieprzowe schab b/k	kg	400					
2.	Mięso wieprzowe karczek b/k	kg	300					
3.	Mięso wieprzowe łopatka b/k	kg	500					
4.	Słonina bez skóry	kg	25					
5.	Pręga wołowa	kg	225					
6.	Flaki cielęce 900g	szt.	175					
RAZEM				X		X	X	

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć
uprawnionego przedstawiciela oferenta

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 3: Drób i podroby

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4x5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkow a brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Kurczaki całe	kg	250					
2.	Ćwiartka z kurczaka	kg	850					
3.	Filet z kurczaka b/k	kg	550					
4.	Mięso udziec z indyka b/k	kg	200					
5.	Porcje rosółowe	kg	2 250					
	RAZEM			X		X	X	

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć
uprawnionego przedstawiciela oferenta

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 4: Produkty wędliniarskie

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Kiełbasa zwyczajna	kg	1 000					
2.	Kiełbasa podwawelska złota	kg	200					
3.	Kiełbasa z piersi kurcząt	kg	300					
4.	Parówka gruba	kg	500					
5.	Szynka turystyczna	kg	300					
6.	Kaszanka	kg	200					
7.	Mortadela	kg	100					
8.	Paszetowa drobiowa	kg	350					
9.	Salceson drobiowy	kg	250					
10.	Filet z indyka wędzony	kg	200					
11.	Kiełbasa szynkowa drobiowa	kg	300					
12.	Szynka miódowa drobiowa	kg	200					

13.	Szynka gotowana z drobiu	kg	200						
14.	Ogonówka – wędlina	kg	150						
15.	Szynka wieprz. wędz. gotowana	kg	200						
16.	Kiełb. krakowska – parzona	kg	200						
17.	Boczek wędzony b/żeberek	kg	300						
18.	Szynka z kurczaka	kg	200						
19.	Smalec 200g	kg	75						
20.	Kiełbasa Zielonogórska	kg	200						
21.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	200						
22.	Kiełbasa Żywiecka	kg	200						
23.	Kiełbasa Kminkowa	kg	200						
24.	Kiełbasa Swojska z galaretką	kg	100						
25.	Polędwica sopocka	kg	100						
26.	Pieczeń rzymska	kg	150						
27.	Szynka z pieca	kg	100						
			RAZEM	X		X		X	

..... /imię i nazwisko podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela oferenta/

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 5: Ryby przetworzone i konserwowane

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkow a netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Filet z morszczuka b/skóry – uncja 12+	kg	504					
2.	Filet po wiejsku 2,5 kg /masa ryby/	szt	56					
3.	Makrela wędzona	kg	99					
4.	Tuńczyk rozdrobiony w oleju roślinnym 170g /z otwieraczem/	szt	130					
5.	Paprykarz szczeciński 170g /z otwieraczem/	szt	450					
6.	Filet śledziowy w sosie pomidorowym 170g /z otwieraczem/	szt	450					
			RAZEM	X		X	X	

/imię i nazwisko podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela oferenta/

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 6: Warzywa i owoce mrożone

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkow a netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Mieszanka warzywna 7-skład. 450g	szt.	1 000					
2.	Kalafior 450g	szt.	750					
3.	Brokuły 450g	szt.	750					
4.	Marchew kostka 450g	szt.	750					
5.	Fasolka szparagowa żółta 450g	szt.	500					
6.	Truskawki 450g	szt.	300					
7.	Mieszanka węgierska-leczo 450g	szt.	150					
8.	Szpinak rozdrobiony 450g	szt.	300					

9.	Kluski śląskie 2000g	szt.	75						
10.	Pierogi z kapustą i grzybami 2000g /ręcznie klejone/	szt.	60						
11.	Pierogi ruskie 2000g /ręcznie klejone/	szt.	75						
12.	Mieszanka kompotowa 2500g	szt.	78						
13.	Uszka z mięsem 2000g	szt.	60						
			RAZEM	X		X		X	

/imię i nazwisko podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela oferenta/

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ CENOWY
Zadanie nr 7: Produkty mleczarskie

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Mleko 2%	litr	4 000					
2.	Mleko kwaśne	litr	400					
3.	Masło ekstra 82% tłuszczu 200g	szt	3 900					
4.	Margaryna mleczna 250g	kg	500					
5.	Twaróg półtłusty	kg	900					
6.	Ser żółty	kg	450					
7.	Ser topiony 100g /różny smak/	szt.	1 500					
8.	Śmietana 18%	litr	650					

9.	Serek twarogowy w kubku naturalny 150g	szt.	100							
10.	Margaryna z masłem 450g	szt.	1 500							
			RAZEM	X			X		X	

/imię i nazwisko podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela oferenta/

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 8: Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkow a netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Chleb 1 kg	szt.	4 000					
2.	Chleb graham 0,5 kg	szt.	5 000					
3.	Weka 0,35 kg	szt.	10 250					
4.	Bulka zwykła 0,08 kg	szt.	2 600					
5.	Bulka maślana 0,08 kg	szt.	2 600					
6.	Bulka tarta 500g	szt	250					
7.	Serowiec	kg	30					
8.	Sernik z brzoskwinia	kg	30					

9.	Ciasto królewskie	kg	30						
10.	Babka drożdżowa z rodzynkami	kg	30						
11.	Babka piaskowa	szt.	30						
12.	Baran wielkanocny	szt.	3						
13.	Rogal zwykły (paluch) 0,08 kg	szt.	2 600						
14.	Rogal wyborowy drożdżowy 0,08 kg	szt.	2 600						
RAZEM			X				X	X	

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć
uprawnionego przedstawiciela oferenta

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 9: Jaja

Lp	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Jaja kl. M (53-63g)	szt.	22 500					

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć
uprawnionego przedstawiciela oferenta

.....
pieczęćka firmowa

FORMULARZ CENOWY

Zadanie nr 10: Warzywa i owoce

Lp.	Opis przedmiotu / gramatura	Jm	Planowana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (4 x 5)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (4x8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Buraki czerwone	kg	750					
2.	Cebula	kg	750					
3.	Czosnek	kg	10					
4.	Fasola Jaś - średni	kg	60					
5.	Groch łuskany	kg	25					
6.	Kapusta biała	kg	550					
7.	Kapusta czerwona	kg	150					
8.	Kapusta kwaszona	kg	250					
9.	Kapusta pekińska	kg	650					
10.	Marchew	kg	1 500					
11.	Ogórki zielone	kg	500					

[illegible]

29.	Pomarańcze	kg	200							
30.	Mandarynki	kg	200							
31.	Truskawki /sezonowo/	kg	400							
32.	Winogrono /sezonowo/	kg	100							
33.	Cytryny	kg	250							
			RAZEM	X		X		X		

.....
imię i nazwisko podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela oferenta