

## SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Część 1 - **ARTYKUŁY SUCHE-RYBY**

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Budyń waniliowy b/c 40g	szt	200				
2	Sól kamienna	kg	40				
3	Barszcz biały butelka 0,5 l	szt	70				
4	Makaron lubelski razowy”	szt	35				
5	Makaron lubelski w asortymencie	szt	500				
6	Cukier kryształ	kg	100				
7	Cukier waniliowy 20g	szt	60				
8	Cynamon mielony 20g	szt	10				
9	Tymianek 20g	szt	15				
10	Kwasek cytrynowy 20g	szt	15				
11	Liść laurowy	szt	50				
12	Majeranek 10g	szt	50				
13	Oregano 10g	szt	15				
14	Papryka miel .słodka 20g	szt	30				
15	Pieprz mielony 20g	szt	50				
16	Pieprz ziołowy 20g	szt	100				
17	Bazylia 10g	szt	15				
18	Zioła prowansalskie 10g	szt	35				

19	Przyprawa typu Veget naturalna bez glutaminianu sodu	szt	35				
20	Gałka muskatołowa mielona	szt	5				
21	Kurkuma 15g	szt	5				
22	Ziele angielskie 15g	szt	40				
23	Czosnek granulowany 20g	szt	5				
24	Makrela wędzona	kg	50				
25	Kasza orkiszowa	kg	15				
26	Śliwka suszona 100 g	szt	50				
27	Siemię lniane	szt	15				
28	Słonecznik ziarno 100 g	szt	15				
29	Dynia ziarno 100 g	szt	15				
30	Daktyle suszone 100 g	szt	50				
31	Rodzynki 100g	szt	20				
32	Morela suszona 100g	szt	50				
33	Żurawina suszona 100g	szt	50				
34	Groszek konserwowy 400 g	szt	15				
35	Kukurydza konserwowa 400 g	szt	15				
36	Proszek do pieczenia 30g	szt	10				
37	Ocet jabłkowy 750 ml	szt	5				
38	Herbata ziołowa ekspresowa (mięta, rumianek)	szt	35				
39	Herbata owocowa ekspresowa różne smaki	szt	65				
40	Herbata indyjska granulowana 100 g	szt	30				

41	Kakao naturalne 80 g	szt	35				
42	Kawa Inka 150 g	szt	20				
43	Groch łupany 400 g	szt	70				
44	Fasola „JAŚ”400g	szt	70				
45	Bułka tarta 0,5 kg	szt	15				
46	Kasza jęczmienna średnia	kg	40				
47	Kasza gryczana	kg	50				
48	Kasza manna	kg	50				
49	Kasza jaglana 0,35-0,4	szt	50				
50	Kasza pęczak	kg	15				
51	Kasza kuskus	kg	25				
52	Koncentrat pomidorowy 30% 190g łowicki	szt	90				
53	Przecier pomidorowy 500g karton	szt	80				
54	Płatki jaglane	szt	20				
55	Chrzan tarty 290 g	szt	10				
56	Majonez 265 g typu Motyl	szt	25				
57	Jaja klasa A średnie	szt	3000				
58	Chrupki kukurydziane 300g	szt	120				
59	Wafle ryżowe 130g naturalne	szt	120				
60	Wafle ryżowe 130g z ziarnami słonecznika/dyni	szt	120				
61	Płatki kukurydziane 250g	szt	35				
62	Woda mineralna 1,5 l niegaz.	szt	100				
62	Woda mineralna 0,5 l niegaz.	szt	300				



	razem	x	x	x	x		

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....

data pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik 1.2**

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOW**

**CZĘŚĆ - 2 NABIAŁ**

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Mleko spożywcze 2% 1 l	l	4000				
2	Masło o zaw. Tł 82 %	kg	250				
3	Śmietana 18% kubek w opakowaniu od 330 g do 400 g	kg	100				
4	Śmietana 36% kubek w opakowaniu od 250g do 500 g	kg	50				

5	Jogurt naturalny kubek w opakowaniu od 330 g do 400 g	kg	40				
6	Jogurt owocowy różne smaki w opakowaniu od 120 g do 150 g	kg	25				
7	Ser twarogowy półtłusty krajanka	kg	100				
8	Twaróg sernikowy 1 kg	kg	100				
9	Serek homogenizowany wanilia w opakowaniu od 125 g do 150 g	kg	50				
10	Kefir w opakowaniu od 400 g do 500 g	kg	45				
11	Ser żółty pełnotłusty typu Gouda	kg	60				
	razem	x	x	x	x		
OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO -							
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO -							

.....

data pieczęć i podpis Wykonawcy

### Załącznik 1.3

#### SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

#### Część - 3 MIĘSO WĘDLINY

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Mięso szynka wieprzowa kulka świeże b/k	kg	125				

2	Karczek wieprzowy świeży b/k	kg	50				
3	Schab wieprzowy świeży b/k	kg	15				
4	Boczek surowy świeży	kg	5				
5	Łopatka wieprzowa świeża b/k	kg	125				
6	Parówki o zawartości mięsa powyżej 70%)	kg	15				
7	Kości wieprzowe świeże	kg	150				
8	Kiełbasa wiejska	kg	10				
9	Pasztet pieczony ( min 80% mięsa)	Kg	20				
10	Kiełbasa szynkowa grubo rozdrobniona wędzona parzona	kg	50				
11	Polędwica wieprzowa sopocka wędzona parzona	kg	20				
12	Szynka wieprzowa wędzona parzona	kg	30				
	razem	x	x	x	x		

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....

data pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik 1.4**

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY**

**Część - 4 PIECZYW - WYPIEKI CUKIERNICZE**

LP	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Bułka paryska/angielka 400g	szt	550				
2	Chleb pszenny 1 kg	szt	200				
3	Chleb pszenny 0,5 kg	szt	100				
4	Chleb razowy krojony 0,50 kg	szt	450				
5	Chleb z ziarnami krojony 0,5 kg	szt	450				
6	Chleb graham krojony 0,50 kg	szt	450				
7	Rogal 0,08	szt	1000				
8	Chałka 0,40	szt	200				
9	Bułka kajzerka	szt	1000				
10	Bułka z ziarnem	szt	500				
11	Ciasto drożdżowe	kg	80				
12	Ciasto piaskowe	kg	80				
13	Bułka drożdżowa z makiem lub serem	szt	1000				

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....  
data pieczęć i podpis wykonawcy



## SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Część - 5 **WARZYWA OWOCE ŚWIEŻE**

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Burak czerwony	kg	100				
2	Botwinka	pęcz	20				
3	Cebula	kg	25				
4	Cytryna	kg	60				
5	Malina	kg	10				
6	Dynia	kg	30				
7	Banany	kg	150				
8	Gruszki	kg	200				
9	Fasola szparagowa	kg	15				
10	Brokuły	szt	15				
11	Marchewka	kg	800				
12	Kapusta włoska	kg	20				
13	Kalafior	szt	25				
14	Kapusta biała	kg	100				
15	Kapusta czerwona	kg	80				
16	Kapusta pekińska	kg	80				
17	Kapusta kwaszona	kg	130				
18	Kiwi	kg	100				

19	Koperek	pęcz	100				
20	Jabłka	kg	800				
21	Mandarynki	kg	50				
22	Pomarańcze	kg	50				
23	Natka pietruszki	pęcz	100				
24	Pieczarka	kg	50				
25	Pietruszka korzeń	kg	100				
26	Pomidor	kg	150				
27	Por	szt	300				
28	Ogórek zielony	kg	100				
29	Ogórek kiszony	kg	120				
30	Rzodkiewka	pęcz	200				
31	Papryka czerwona	kg	20				
32	Sałata	szt	350				
33	Sałata lodowa	szt	50				
34	Seler	kg	200				
35	Szczypiorek	pęcz	120				
36	Śliwki	kg	20				
37	Truskawki	kg	100				
38	Porzeczka czarna	kg	15				
39	Ziemniaki	kg	4000				
40	Czereśnia	kg	10				

razem	x	x	x	x		
-------	---	---	---	---	--	--

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....

data pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik

1.6

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARNE**  
Część - 6 **WYROBY KULINARNE GOTOWE**

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Pierogi z serem	kg	85				
2	Uszka z mięsem	kg	85				
3	Kluski drożdżowe	szt	550				
	razem	x	x	x	x		

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....

data pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik 1.7**

**SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY**

**Część - 7 MROŻONKI**

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena brutto	Stawka VAT(%)	Wartość netto	Wartość brutto
1	Truskawka	kg	20				
2	Mieszanka kompotowa	kg	10				
3	Fasola szparagowa cięta lub w całości	kg	15				
4	Kalafior	kg	15				

5	Brokuł	kg	15				
6	Bukiet jarzyn mieszanka (skład : kalafior brokuł, fasola szparagowa ,brukselka)	kg	15				
	razem	x	x	x	x		

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....  
data pieczęć i podpis Wykonawcy

Załącznik

1.8

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ CENOWY

Część - 8 DRÓB , WYROBY DROBIOWE

lp	Nazwa artykułu	jm	ilość	Cena	Stawka VAT(%)	Wartość	Wartość
----	----------------	----	-------	------	------------------	---------	---------

				brutto		netto	brutto
1	Filet z kurczaka świeży	kg	60				
2	Udka z kurczaka świeże	kg	300				
3	Porcja rosółowa świeża	kg	50				
4	Wątróbka drobiowa świeża	kg	20				
5	Mięso z indyka -gulaszowe	kg	60				
6	Parówki drobiowe ( min 80% mięsa)	kg	25				
7	Pasztet pieczony (min 80% mięsa)	kg	20				
8	Polędwica drobiowa ( min 80%mięsa)	kg	60				
	razem	x	x	x	x		

OGÓŁEM WARTOŚĆ NETTO	
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO	

.....

**data pieczęć i podpis Wykonawcy**