………………………………………………

/ nazwa i adres Wykonawcy/

 **ZESTAWIENIE RODZAJOWO - CENOWE**

 ( FORMULARZ CENOWY)

|  |
| --- |
| **Pakiet I – artykuły spożywcze** |
|  Lp. | Asortyment(opis, waga opakowania) |  j. m. |  Ilość | Cena jednostkowa brutto w zł | Wartość brutto /kol. 4 x 5/ w zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Bazylia suszona 230g / pet | szt. | 4 |  |  |
| **2.** | Bułka tarta 500g | szt. | 68 |  |  |
| **3.** | Chrzan tarty 250g | szt. | 8 |  |  |
| **4.** | Cukier paczkowany 1 kg | kg | 80 |  |  |
| **5.** | Cukier puder 400g | szt. | 8 |  |  |
| **6.** | Cukier waniliowy 40g | szt. | 30 |  |  |
| **7.** | Czosnek suszony / pet 1 kg | szt. | 4 |  |  |
| **8.** | Kasza bul-gur 3kg | szt. | 18 |  |  |
| **9.** | Kasza bul-gur/pomidorami suszonymi 3kg | szt. | 9 |  |  |
| **10.** | Kasza gryczana prażona 5kg | szt. | 30 |  |  |
| **11.** | Kasza gryczana prażona 1kg | szt. | 12 |  |  |
| **12.** | Kasza jaglana 3kg | szt. | 18 |  |  |
| **13.** | Kasza jęczmienna drobna 500g | szt. | 24 |  |  |
| **14.** | Makaron świderek 5kg | szt | 16 |  |  |
| **15.** | Kasza Kus-kus 3kg | szt. | 9 |  |  |
| **16.** | Kasza manna 1kg | szt. | 2 |  |  |
| **17.** | Kasza pęczak 5kg | szt. | 10 |  |  |
| **18.** | Kasza pęczak 900g | szt. | 28 |  |  |
| **19.** | Koncentrat pomidorowy Dawtona200g | szt. | 80 |  |  |
| **20.** |  Koncentrat pomidorowy 1kg | szt. | 8 |  |  |
| **21.** | Liść laurowy 100g | szt. | 10 |  |  |
| **22.** | Majeranek suszony / pet | szt. | 8 |  |  |
| **23.** | Makaron gniazda, wstążka z pszenicy durum 2kg | szt. | 24 |  |  |
| **24.** | Makaron kokardka z pszenicy durum 5kg | szt. | 16 |  |  |
| **25.** | Makaron kokardka z pszenicy durum 500g | szt. | 20 |  |  |
| **26.** | Makaron rosołowy nitka z pszenicy durum 500g | szt. | 20 |  |  |
| **27.** | Makaron rosołowy nitka z pszenicy durum 2kg | szt. | 10 |  |  |
| **28.** | Makaron świderek z pszenicy durum 500g | szt. | 20 |  |  |
| **29.** | Mąka pszenna tortowa 1kg | kg | 50 |  |  |
| **30.** | Mąka ziemniaczana 1kg | kg | 10 |  |  |
| **31.** | Mąka ziemniaczana 500g | szt. | 20 |  |  |
| **32.** | Miód naturalny wielokwiatowy płynny 1kg | szt. | 4 |  |  |
| **33.** | Ocet spirytusowy 10% 0,5  | szt. | 8 |  |  |
| **34.** | Olej rzepakowy 1 l | szt. | 80 |  |  |
| **35.** | Oregano suszone 150g | szt. | 4 |  |  |
| **36.** | Papryka słodka 720 g / pet  | szt. | 4 |  |  |
| **37.** | Pieprz czarny mielony 1kg  | szt. | 4 |  |  |
| **38.** | Pieprz ziołowy / pet 600g | szt. |  4 |  |  |
| **39.** | Przecier ogórkowy 280g | szt. | 32 |  |  |
| **40.** | Przyprawa szkolna do kurczaka 600g  | szt. | 4 |  |  |
| **41.** | Przyprawa szkolna do mięsa wieprzowego 800g | szt. |   2 |  |  |
| **42.** | Przyprawa szkolna do ryb 600g | szt. | 2 |  |  |
| **43.** | Rosół jarzynowy 1kg | szt. | 4 |  |  |
| **44.** | Ryż biały 1kg | szt. | 20 |  |  |
| **45.** | Ryż paraboliczny 5kg | szt. | 10 |  |  |
| **46.** | Soczewica czerwona 3kg | szt. | 4 |  |  |
| **47.** | Sól magnezowo-potasowa 350g | szt. | 8 |  |  |
| **48.** | Sól drobna 1kg | szt. | 12 |  |  |
| **49.** | Szczaw siekany 280g | szt. | 32 |  |  |
| **50.** | Smak natury / wegeta natur 3kg | szt. | 6 |  |  |
| **51.** | Włoszczyzna suszona 1,6 kg / wiaderko | szt. | 3 |  |  |
| **52.** | Zaprawa cytrynowa 1 l | szt. | 10 |  |  |
| **53.** | Ziele angielskie 600g | szt. | 6 |  |  |
| **54.** | Żurek szkolny 1kg | szt. | 6 |  |  |

 Razem

 ( kwota ofertowa brutto) …………………………………

 ……………………………………………………………. / podpis Wykonawcy /

……………………………………………………………

 / nazwa i adres Wykonawcy /

 **ZESTAWIENIE RODZAJOW- CENOWE**

 / Formularz cenowy /

|  |
| --- |
| **PAKIET II – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE** |
|  Lp. |  Asortyment(opis, waga opakowania) | j.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto / w zł | Wartość brutto /kol. 4 x 5/ w zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Banan ( 1 szt. ok. 150g) | kg |  360 |  |  |
| 2. | Botwinka (pęczek) | szt. |   22 |  |  |
| 3. | Brokuł świeży ok. 500g | szt. |   12 |  |  |
| 4. | Brzoskwinia | kg |   88 |  |  |
| 5. | Burak czerwony | kg | 150 |  |  |
| 6. | Cebula biała | kg | 80 |  |  |
| 7. | Cebula czerwona | kg | 8 |  |  |
| 8. | Cytryna | kg | 10 |  |  |
| 9. | Czosnek/główka | szt. | 12 |  |  |
| 10. | Fasola biała drobna  | kg | 36 |  |  |
| 11. | Groch połówki | kg | 36 |  |  |
| 12. | Gruszka ok. 150g /szt | kg | 300 |  |  |
| 13. | Jabłko ok. 150g/szt | kg | 300 |  |  |
| 14. | Kalafior ok. 1kg / szt | szt. | 10 |  |  |
| 15. | Kapusta biała | kg | 80 |  |  |
| **16.** | Kapusta biała młoda |  szt. | 18 |  |  |
| **17.** | Kapusta włoska | szt. | 48 |  |  |
| **18.** | Kapusta czerwona | kg | 72 |  |  |
| **19.** | Kapusta kiszona | kg | 80 |  |  |
| **20.** | Kapusta pekińska | kg | 98 |  |  |
| **21.** | Koperek świeży | szt. | 18 |  |  |
| **22.** | Mandarynka | kg | 120 |  |  |
| **23.** | Marchew | kg | 400 |  |  |
| **24.** | Natka pietruszki | szt. | 40 |  |  |
| **25.** | Nektarynka / szt. ok.100g | kg | 80 |  |  |
| **26.** | Ogórek świeży | kg | 60 |  |  |
| **27.** | Ogórek kiszony | kg | 60 |  |  |
| **28.** | Papryka świeża kolorowa | kg | 80 |  |  |
| **29.** | Pieczarka | kg | 48 |  |  |
| **30.** | Pietruszka korzeń | kg | 38 |  |  |
| **31.** | Pomarańcza | kg | 160 |  |  |
| **32.** | Pomidor | kg | 120 |  |  |
| **33.** | Por | szt | 20 |  |  |
| **34.** | Rzepa biała sopel | kg | 80 |  |  |
| **25.** | Rzodkiewka pęczek | szt. | 60 |  |  |
| **26.** | Sałata lodowa | szt. | 72 |  |  |
| **27.** | Sałata główka | szt. | 60 |  |  |
| **28.** | Szczypior pęczek | szt. | 32 |  |  |
| **29.** | Śliwka szt. ok 80g | kg | 96 |  |  |
| **30.** | Truskawka świeża | kg | 40 |  |  |
| **31.** | Ziemniaki I gatunek | kg | 1500 |  |  |
| **32.** | Ziemniaki młode | kg | 500 |  |  |

 Razem…………………………..

 /cena ofertowa brutto/

 ………………………………………………

 / podpis Wykonawcy /

…………………………………………………………….

 /nazwa i adres Wykonawcy /

 **ZESTAWIENIE RODZAJOWO-CENOWE**

 /FORMULARZ CENOWY/

|  |
| --- |
|  **Pakiet III – mrożonki /ryby, warzywa, owoce/** |
| Lp. | Asortyment,(opis, waga opakowania) | j.m. | Ilość | Cena jednostkowabrutto w zł | Wartość brutto / kol. 4 x 5/ w zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Brokuł op. 2,5 kg | szt. | 12 |  |  |
| 2. | Fasolka szparagowa op. 2,5 kg | szt. | 8 |  |  |
| 3. | Kalafior op. 2,5 kg | szt. | 8 |  |  |
| 4. | Kopytka ziemniaczane op.2,5 kg | szt. | 60 |  |  |
| 5. | Marchew „mini” op. 2,5 kg | szt. | 56 |  |  |
| 6. | Marchew z groszkiem kostka op. 2,5 kg | szt. | 56 |  |  |
| 7. | Mieszanka warzywna 7-składnikowa op. 2,5 kg | szt. | 32 |  |  |
| 8. | Mieszanka kompotowa wieloskładnikowa op. 2,5 kg | szt. | 30 |  |  |
| 9. | Pyzy z mięsem luz | kg | 52 |  |  |
| 10. | Szpinak mielony op. 2,5 kg | szt. | 10 |  |  |
| 11. | Truskawka odszypułkowana op. 2,5 kg | szt. | 30 |  |  |
| 12. | Porzeczka czarna op. 2,5 kg | szt. | 30 |  |  |
| 13. | Włoszczyzna cięta-paski op. 2,5 kg | szt. | 10 |  |  |
| 14. | Filet z ryby dorsz b/skóry | kg | 80 |  |  |
| 15. | Filet z ryby – miruna b/skóry | kg | 80 |  |  |
| 16. | Filet z ryby - morszczuk | kg | 80 |  |  |
| 17. | Filet zapiekany z serem luz | kg | 120 |  |  |
| 18. | Paluszki rybne z fileta luz | kg | 90 |  |  |

 Razem ……………………………..

/cena ofertowa brutto/

 …………………………………………………………………

 / podpis Wykonawcy /

………………………………………………………..

 /nazwa i adres Wykonawcy/

 **ZESTAWIENIE RODZAJOWO-CENOWE**

 / FORMULARZ CENOWY/

|  |
| --- |
| **Pakiet IV – mleko i przetwory mleczne** |
| Lp. |   Asortyment (opis, waga opakowania) | j.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto w zł | Wartość brutto / kol. 4 x 5/w zł  |
| 1 |  2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Jogurt kremowy naturalny 400g | szt. | 28 |  |  |
| 2. | Jogurt owocowy pitny 290g/ różne smaki | szt. | 800 |  |  |
| 3. | Jogurt owocowy kubek 120-150g / różne smaki | szt. | 1800 |  |  |
| 4. | Masło śmietankowe 82% tłuszczu 200g | szt. | 36 |  |  |
| 5. | Masło roślinne kubek 250g | szt. | 100 |  |  |
| 6. | Mleko 2% świeże butelka 1 l | szt. | 240 |  |  |
| 7. | Serek topiony kremowy naturalny 100g / kiełbaska | szt. | 140 |  |  |
| 8. | Ser żółty salami / pałka | kg | 14 |  |  |
| 9. | Śmietana 18% 400g kubek | szt. | 710 |  |  |
| 10. | Śmietanka słodka 0,5 l kartonik /12% typu Łaciata | szt. | 40 |  |  |
| 11. | Twaróg biały krajanka półtłusty | kg | 160 |  |  |
| 12. | Twaróg mielony / wiaderko 1 kg | szt. | 54 |  |  |

 Razem…………………………….

 (cena ofertowa brutto)

 …………………………………………………………

 /podpis Wykonawcy/

………………………………………………………

 /nazwa i adres Wykonawcy /

 **ZESTAWIENIE RODZAJOWO - CENOWE**

 / FORMULARZ CENOWY/

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Pakiet V – jaja kurze** |  |  |
| Lp. | Asortyment( opis ) | j.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto w zł | Wartość brutto/kol. 4 x 5/w zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1.** | Jaja kurze / wielkość L | kg | 70 |  |  |

 Razem……………………………..

 (cena ofertowa brutto)

 ………………………………………………………

 podpis Wykonawcy

……………………………………………………….

 /nazwa i adres Wykonawcy/

 **ZESTAWIENIE RODZAJOWO-CENOWE**

 (FORMULARZ CENOWY)

|  |
| --- |
| **Pakiet VI – mięso i przetwory mięsne** |
| Lp. | Asortyment(opis, waga) | j.m. | Ilość | Cena jednostkowa brutto w zł | Wartość brutto/kol. 4 x 5/w zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1.** | Boczek wędzony extra | kg | 6 |  |  |
| **2.** | Filet z indyka świeży w kawałku | kg | 22 |  |  |
| **3.** | Filet z kurczaka świeży  | kg | 220 |  |  |
| **4.** | Kiełbasa biała surowa | kg | 18 |  |  |
| **5.** | Kiełbasa typu śląska toruńska / nie mniej niż 70% mięsa | kg | 36 |  |  |
| **6.** | Łopatka wieprzowa b/kości / elementy | kg | 792 |  |  |
| **7.** | Łopatka wieprzowa mielona | kg | 88 |  |  |
| **8.** | Mięso gulasz drobiowe zwykłe | kg | 210 |  |  |
| **9.** | Udziec z kurczaka ze skórą | kg | 120 |  |  |
| **10.** | Podudzia z kurczaka szt. ok. 130 – 150g | kg | 82 |  |  |
| **11.** | Porcja rosołowa | kg | 10 |  |  |
| **12.** | Schab wieprzowy b/kości | kg | 88 |  |  |
| **13.** | Szynka wieprzowa elementy b/kości | kg | 22 |  |  |
|  **14.** | Wołowina tatarowa II gat |  kg | 44 |  |  |

 Razem…………………………..

 (cena ofertowa brutto)

…………………………………………… podpis Wykonawcy