

Formularz cenowy ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 1 – Produkty mleczarskie

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość orientacyjna	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Drożdże	kg	1					
2.	Jogurt naturalny 330g	szt.	150					
3.	Jogurt typu greckiego 400g	szt.	120					
4.	Kefir naturalny	l	80					
5.	Masło klarowane	kg	40					
6.	Maślanka	l	30					
7.	Mleko folia (zawartość tł. 2%)	l	400					
8.	Ser Mozzarella twardy bloczek	kg	10					
9.	Ser podpuszczkowo-dojrzewający typu holenderskiego Gouda twardy	kg	25					
10.	Ser typu „feta” 270g	szt.	25					
11.	Ser typu Mozzarella kula 200g	kg	3					
12.	Śmietana 10% 330g	szt.	50					
13.	Śmietana 12% 200g	szt.	500					
14.	Twaróg półtłusty	kg	270					
	Razem		x					

Formularz cenowy ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 2 – Pieczywo

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość orientacyjna	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Bułka kajzerka 0,05 g	szt.	250					
2.	Bułka tarta	kg	30					
3.	Bułka wrocławska	szt.	20					
4.	Bułka ziarnista	szt.	400					
5.	Chleb 4 ziarna 0,25 na zakwasie naturalnym bez polepszaczy	szt.	200					
6.	Chleb razowy 0.25 kg na zakwasie naturalnym bez polepszaczy	szt.	150					
7.	Chleb słonecznikowy 0,4 kg bez polepszaczy	szt.	150					
8.	Chleb świętokrzyski 0,6 kg na zakwasie naturalnym bez polepszaczy	szt.	300					
9.	Chleb żytni na zakwasie naturalnym 500g	szt.	40					
	Razem		x					

Pieczywo nie może zawierać substancji: konserwujących, glazurujących, wypełniających, słodzących, sztucznych barwników, emulgatorów, wzmacniaczy smaków i polepszaczy.

Nie może być produkowane z ciasta głęboko mrożonego.

Nie może zawierać więcej niż 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia.

FORMULARZ CENOWY ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 3 – Warzywa i owoce

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Orientacyjna ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Ananas świeży	kg	150					
2.	Arbuz	kg	180					
3.	Awokado	szt.	10					
4.	Bakłażan	kg	4					
5.	Banany	kg	350					
6.	Bazylia doniczka	szt.	15					
7.	Biała rzepa	kg	3					
8.	Boćwina	szt.	20					
9.	Borówka amerykańska	kg	30					
10.	Brokuły	szt.	80					
11.	Brzoskwinia owoc	kg	60					
12.	Buraki (ćwikłowe)	kg	120					
13.	Cebula	kg	100					
14.	Cebula czerwona	kg	15					
15.	Cebula szalotka	kg	10					
16.	Chrzan świeży	kg	3					
17.	Cieciora	kg	5					

18.	Cukinia	kg	10					
19.	Cytryna	kg	25					
20.	Czosnek główka (polski)	szt.	150					
21.	Dynia owoc	kg	5					
22.	Dynia pestki (polskie)	kg	5					
23.	Fasola „Jaś”	kg	10					
24.	Fasola drobna	kg	10					
25.	Fasola szparagowa żółta/zielona	kg	30/30					
26.	Figa suszona	kg	2					
27.	Granat świeży	kg	10					
28.	Groch łuskany	kg	10					
29.	Gruszki deserowe	kg	250					
30.	Imbir świeży	kg	1					
31.	Jabłka deserowe	kg	450					
32.	Jabłka kompotowe	kg	100					
33.	Jajka świeże 1 z wolnego wybiegu wielkość L dezynfekowane	szt.	1500					
34.	Jarmuż	kg	3					
35.	Kalafior (świeży)	szt.	40					
36.	Kalarepa	szt.	20					
37.	Kapusta biała	kg	140					
38.	Kapusta czerwona	kg	20					

39.	Kapusta czerwona kiszona	kg	20					
40.	Kapusta kiszona	kg	80					
41.	Kapusta pekińska	kg	50					
42.	Kapusta włoska	szt.	10					
43.	Kiełki słonecznika, lucerny, brokuła, rzodkiewki 250 g	szt.	40					
44.	Kiwi	kg	80					
45.	Kolendra doniczka	szt.	10					
46.	Koperek (waga pęczka 30g)	szt.	200					
47.	Limonka	kg	5					
48.	Malina	kg	30					
49.	Mandarynka	kg	300					
50.	Mango	kg	10					
51.	Marchew	kg	350					
52.	Melon	szt.	50					
53.	Mix sałat	szt.	15					
54.	Morela suszona	kg	2					
55.	Natka pietruszki (waga pęczka 30g)	szt.	150					
56.	Nektarynka owoc	kg	60					
57.	Ogórki kiszone	kg	90					
58.	Ogórki świeże	kg	60					
59.	Papryka (świeża) czerwona	kg	50					60.
61.	Papryka (świeża) żółta	kg	10					

62.	Pieczarki (świeże)	kg	25					
63.	Pietruszka (korzeń)	kg	60					
64.	Pomarańcza	kg	220					
65.	Pomidory (polskie)	kg	60					
66.	Pomidory koktajlowe 500g	kg	20					
67.	Por	szt.	100					
68.	Roszonka	szt.	15					
69.	Rukola	szt.	15					
70.	Rzodkiewka pęczek	szt.	150					
71.	Sałata lodowa	szt.	15					
72.	Sałata ozdobna	szt.	15					
73.	Sałata zielona masłowa	główka	50					
74.	Seler (korzeń)	kg	80					
75.	Seler naciowy	szt.	15					
76.	Siemię lniane	kg	2					
77.	Soczewica czerwona	kg	10					
78.	Szczaw	pęczek/szt.	20					
79.	Szczypiorek pęczek	szt.	120					
80.	Szpinak pęczek	szt.	20					
81.	Śliwki suszone	kg	3					
82.	Śliwki świeże	kg	100					
83.	Truskawka świeża	kg	25					
84.	Tymianek, majeranek, lubczyk,	szt.	40					

	trawa cytrynowa w doniczkach							
85.	Winogron	kg	180					
86.	Woda źródlana	l	300					
87.	Ziemniaki	kg	1800					
88.	Żurawina suszona (polska)	kg	5					
89.	Żurawina świeża (polska)	kg	2					
	Razem		x					

FORMULARZ CENOWY ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 4 – Przyprawy i koncentraty – **Przyprawy nie mogą zawierać soli glutamianu sodu i aromatów sztucznych**

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Orientacyjna ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Ananas krojony słoik	l	20					
2.	Barszcz biały 0,5 l butelka szklana	l	25					
3.	Bazylia suszona	kg	0,20					
4.	Carry 20g	g	100					
5.	Cząber 10g	g	50					
6.	Czekolada gorzka 100 g o zawartości 70% miazgi kakaowej	kg	2					
7.	Czosnek granulowany Polska	kg	3					
8.	Gałka muszkatelowa mielona 10g	kg	0,5					
9.	Kakao naturalne	kg	1					
10.	Kminek mielony	kg	0,20					
11.	Kolendra	kg	0,10					
12.	Koncentrat pomidorowy „Pudliszki” 200g (120g pomidorów na 100g produktu)	kg	45					
13.	Kurkuma	kg	0,10					
14.	Laska wanilii	kg	0,50					
15.	Liść laurowy	kg	0,30					
16.	Majeranek	kg	0,50					
17.	Miód lipowy	kg	3					

18.	Miód spadziowy	kg	2					
19.	Miód wielokwiatowy	kg	3					
20.	Papryka ostra/słodka	kg	0,50/0,50					
21.	Pieprz cytrynowy	kg	0,50					
22.	Pieprz czarny ziarnisty	kg	2					
23.	Pieprz ziołowy	kg	1,50					
24.	Płatki migdałowe 100g	kg	3					
25.	Pomidory krojone słoik	l	30					
26.	Pomidory suszone w oliwie	kg	7					
27.	Pomidory suszone z czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim	kg	1					
28.	Przecier pomidorowy butelka szklana	l	10					
29.	Przyprawa warzywna bez soli	kg	10					
30.	Rodzynki 100g	kg	1					
31.	Sok owocowy 100% 200ml kartonik	szt.	1200					
32.	Sól morską niskosodowa	kg	7					
33.	Tymianek	kg	0,30					
34.	Ziarno sezamu 100g	kg	3					
35.	Ziarno słonecznika 100g	kg	5					
36.	Ziele angielskie	kg	0,30					
	Razem		x					

Produkty nie mogą zawierać więcej niż 15 g cukru w 100g/ml, 10 g tłuszczu w 100g/ml, 1g soli w 100g/ml.

FORMULARZ CENOWY ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 5 – Pozostałe żywnościowe

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Orientacyjna ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Cukier (opak. max 1 kg)	kg	25					
2.	Cukier puder	kg	1					
3.	Groszek ptysiowy	kg	5					
4.	Grzanki 500g	kg	6					
5.	Kasza bulgur	kg	15					
6.	Kasza gryczana 1kg	kg	5					
7.	Kasza gryczana niepalona	kg	10					
8.	Kasza jagłana	kg	10					
9.	Kasza jęczmienna (opak. min. 1 kg)	kg	30					
10.	Kasza kukurydziana	kg	5					
11.	Kasza manna 0,5 kg	kg	10					
12.	Kasza pęczak	kg	20					
13.	Kawa Inka 150 g	g	450					
14.	Makaron gniazdko 2 z pszenicy durum „Czanecki” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się – 0,5kg	kg	25					
15.	Makaron kokardka mała 0,5 kg „Lubella”	kg	20					
16.	Makaron krajaneczka jajeczna z pszenicy durum „Lubella” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	20					
17.	Makaron lasagne „Barilla”	kg	15					

18.	Makaron muszelka duża 0,5 kg durum „Lubella” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	15					
19.	Makaron muszelka morska ”Lubella” pełnoziarnista opakowanie 0,4 kg po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	15					
20.	Makaron nitka opakowanie 0,5 kg „Czanecki” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	20					
21.	Makaron rurka bezglutenowa 0,5 kg	kg	10					
22.	Makaron rurka pełnoziarnista 0,4 kg „Lubella”	kg	12					
23.	Makaron rurka z pszenicy durum 0,5 kg „Lubella”	kg	10					
24.	Makaron spaghetti z pszenicy durum „Lubella” opakowanie 0,5 kg po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	30					
25.	Makaron spaghetti 0,4 kg „Lubella” pełnoziarnisty	kg	16					
26.	Makaron spaghetti bezglutenowy 0,5 kg	kg	15					
27.	Makaron świderki 0,4kg pełnoziarnisty „Lubella” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	20					
28.	Makaron wstążka ozdobna 0,5 kg „Lubella”	kg	10					
29.	Makaron z mąki kukurydzianej świderki 0,4kg po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	16					
30.	Makaron zacierka „Lubella jajeczna” po ugotowaniu zachowuje sprężystość, twardość i nie skleja się	kg	15					
31.	Mąka graham	kg	3					
32.	Mąka jagłana	kg	5					
33.	Mąka kukurydziana	kg	15					
34.	Mąka orkiszowa	kg	5					
35.	Mąka pełnoziarnista	kg	15					
36.	Mąka tortowa kielecka 1kg	kg	200					
37.	Mąka ziemniaczana 0,5kg	kg	35					

38.	Mąka żytnia	kg	5					
39.	Olej Kujawski pierwszego tłoczenia	l	180					
40.	Olej lniany 1l	l	10					
41.	Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia 1 l	l	8					
42.	Oliwa z pestek winogron 1 l	l	10					
43.	Orzechy włoskie	kg	2					
44.	Otręby owsiane	kg	5					
45.	Płatki kukurydziane	kg	5					
46.	Ryż długoziarnisty	kg	45					
47.	Ryż brązowy	kg	10					
48.	Ryż jaśminowy	kg	50					
49.	Ryż paraboliczny	kg	25					
50.	Ryż Sarad (opak. min. 1 kg)	kg	30					
51.	Sól jodowana	kg	5					
	Razem		x					

FORMULARZ CENOWY ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 6 – ryby- ryby mrożone nie mogą zawierać powyżej 20% glazury;

Lp.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Filet z dorsza atlantyckiego	kg	120					
2.	Filet z dorsza świeży	kg	30					
3.	Filet z halibuta	kg	25					
4.	Filet z karmazyna	kg	20					
5.	Filet z łososia świeży	kg	40					
6.	Filet z miruny bez/s	kg	100					
7.	Filet z miruny z/s	kg	20					
8.	Poławdwica z mintaja	kg	25					
9.	Poławdwiczka z dorsza	kg	70					
	Razem		x					

Zamawiane artykuły muszą być dostępne bez względu na podwyżkę cen.

FORMULARZ CENOWY ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 7 – mrożonki

Lp.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość x cena jednostkowa brutto
1.	Bakłażan	kg	4					
2.	Barszcz ukraiński	kg	10					
3.	Brokuł	kg	10					
4.	Bukiet z jarzyn	kg	15					
5.	Fasolka szparagowa zielona	kg	15					
6.	Fasolka szparagowa cała mix	kg	20					
7.	Fasolka szparagowa żółta	kg	15					
8.	Groszek cukrowy strąki	kg	10					
9.	Groszek mrożony	kg	25					
10.	Jagoda mrożona	kg	15					
11.	Jeżyna	kg	15					
12.	Kalafior	kg	15					
13.	Kukurydza	kg	15					
14.	Malina	kg	20					
15.	Marchewka mini	kg	20					
16.	Mieszanka chińska	kg	10					
17.	Mieszanka kompotowa 5-składnikowa	kg	20					
18.	Mieszanka meksykańska	kg	30					

19.	Mieszanka węgierska	kg	15					
20.	Papryka mix	kg	10					
21.	Porzeczka czarna	kg	15					
22.	Szpinak	kg	5					
23.	Truskawki	kg	80					
24.	Warzywna paski	kg	10					
25.	Wiśnia bez pestki	kg	25					
26.	Żurawina	kg	10					
	Razem		x					

Formularz cenowy ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 8 – Mięso i wędliny

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość orientacyjna	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość x cena jednostkowa brutto
1.	Antrykot b /k	kg	25					
2.	Cielęcina pieczeniowa	kg	25					
3.	Karczek cielęcy	kg	20					
4.	Kiełbasa Dobropolska	kg	30					
5.	Królik tuszka	kg	10					
6.	Łopatka cielęca b/k	kg	15					
7.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	50					
8.	Mostek cielęcy	kg	15					
9.	Polędwiczki wieprzowe	kg	50					
10.	Pręga wołowa b/k	kg	20					
11.	Rosbratel b/k	kg	15					
12.	Rostbeff b/k	kg	30					
13.	Schab b/k	kg	80					
14.	Szynka wieprzowa b/k, b/s	kg	150					
15.	Wołowe zrazowe	kg	30					
	Razem		x					

Wyżej wymienione artykuły muszą być dostępne bez względu na podwyżkę cen. Prosimy o wcześniejszą kalkulację cen.

Formularz cenowy ZAŁĄCZNIK NR 2

Pakiet nr 9 – Drób

LP.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Ilość orientacyjna	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość= ilość jednostkowa x cena jednostkowa brutto
1.	Filet z indyka kl.1	kg	100					
2.	Filet z kurczaka kl.1	kg	150					
3.	Gęś tuszka kl.1	kg	15					
4.	Golonka z indyka kl.1	kg	15					
5.	Kaczka tuszka kl.1	kg	20					
6.	Kura rosołowa kl.1	kg	10					
7.	Kurczaki kl.1	kg	100					
8.	Pałka z kurczaka kl. 1	kg	60					
9.	Perliczka tuszka kl.1	kg	10					
10.	Podudzie z kurczaka kl.1	kg	50					
11.	Skrzydło indycze kl.1	kg	15					
12.	Szyje indycze kl.1	kg	15					
13.	Udko z kurczaka z kością kl.1	kg	100					
14.	Udziec z indyka b/k, b/s kl.1	kg	130					
15.	Udziec z kurczaka b/k ,b/s kl.1	kg	80					
16.	Żołądki z gęsi	kg	35					
	Razem		x					

Wyżej wymienione artykuły muszą być dostępne bez względu na podwyżkę cen. Prosimy o wcześniejszą kalkulację cen.