

Załącznik nr 6 do SIWZ FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – MIĘSO I JEGO PRZETWORY :

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

PAKIET NR 1

DOSTAWA MIĘSA DROBIEGO I JEGO PRZETWORÓW

CPV 15100000-9

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Filet z kurczaka	kg	400					
2.	Filet z indyka	kg	220					
3.	Połędwica drobiowa z majerankiem	kg	60					
4.	Kurczak z pieczarkami	kg	18					
5.	Pierś pieczona drobiowa	kg	20					
6.	Filet z indyka wędzony	kg	15					
7.	Oscypek drobiowy	kg	25					
8.	Kurczak	kg	400					
	RAZEM	----	-----	-----	-----	-----		

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – MIĘSO I JEGO PRZETWORY :

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

PAKIET NR 2**DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO I JEGO PRZETWORÓW**

CPV 15100000-9

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Boczek wędzony gotowany	kg	60					
2.	Kiełbasa mozaikowa	kg	50					
3.	Polędwica sopocka	kg	40					
4.	Kiełbasa szynkowa	kg	50					
5.	Blok szynkowy	kg	50					
6.	Frankfurterki	kg	60					
7.	Schab pieczony/okopcony/lub równoważny	kg	50					
8.	Szynka wieprzowa kulka	kg	150					
9.	Żeberka	kg	20					
10.	Schab b/k	kg	520					
11.	Szynka wp. mięso	kg	500					

12.	Szynka wieprzowa, wędzona	kg	15					
13.	Pieczeń rzymska	kg	50					
14.	Szynka konserwowa	kg	50					
15.	Kiełbaska krucha mini	kg	100					
16.	Karczek	kg	250					
17.	Żeberka	kg	30					
	RAZEM	----	-----	-----	-----	-----		

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy
lub osób uprawnionych do
reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – WARZYWA I OWOCE:

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

PAKIET NR 3
DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW
CPV 15300000-1, 15310000-4

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Banany	kg	750					
2.	Buraczki	kg	420					
3.	Cebula	kg	50					
4.	Cytryna	kg	60					
5.	Czosnek	szt.	50					
6.	Salata lodowa	szt.	120					
7.	Gruszka	kg	350					
8.	Jabłko	kg	900					
9.	Kalafior	szt.	50					
10.	Kapusta czerwona	kg	250					
11.	Kapusta kiszona	kg	280					
12.	Kapusta pekińska	szt.	120					
13.	Kapusta świeża biała	kg	580					
14.	Pomarańcza	kg	180					

15.	Koperek /pęczek/	szt.	120					
16.	Mandarynka	kg	280					
17.	Marchew	kg	885					
18.	Ogórek kiszony	kg	200					
19.	Ogórek zielony świeży	kg	250					
20.	Pietruszka korzeń	kg	270					
21.	Pomidory	kg	200					
22.	Rzodkiewka (pęczek)	szt.	350					
23.	Salata zielona	szt.	130					
24.	Seler	kg	280					
25.	Arbuz	kg	450					
26.	Szczypiorek	szt.	50					
27.	Winogron	kg	180					
28.	Papryka czerwona	kg	50					
29.	Pieczarka	kg	35					
30.	Por	kg	250					
31.	Winogron czerwony	kg	80					
32.	Żurek śląski butelka	szt.	50					
33.	Natka pietruszki	szt.	200					
34.	Seler naciowy	szt.	40					
35.	Melon	szt	100					
36.	Nektaryna	kg	100					
37.	Cukinia	kg	100					
38.	Dynia	kg	50					

RAZEM:		
---------------	--	--

* Wartość brutto należy wyliczyć w następujący sposób: ilość x cena jednostkowa netto + VAT = wartość brutto.

Miejscowość, data

.....
 Podpis i pieczęć Wykonawcy
 lub osób uprawnionych do
 reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – NABIAŁ I PRZETWORY:

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

PAKIET NR 4
DOSTAWA NABIAŁU I PRZETWORÓW
CPV 15500000-3

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Jogurty typu greckiego 400 ml	szt.	1200					
2.	Serek kanapkowy – twarożkowy 150g lub równoważny	szt.	100					
3.	Serki homogenizowane 500g	szt.	20					
4.	Masło śmietankowe 200g	szt.	1200					
5.	Mleko I 2% karton	szt.	1600					
6.	Ser biały półtłusty	kg	50					
7.	Ser biały tłusta krajanka	kg	70					
8.	Ser żółty pełnotłusty Radamer	kg	50					
9.	Mleko I 3,2% pełnotłuste	szt.	1000					
10.	Śmietana 18 % 0,5 l	szt.	270					
11.	Ser żółty Gouda	kg	50					
12.	Śmietana 12%	szt	70					
13.	Śmietana 30%	szt	30					
14.	Kefir I	szt	80					
15.	Maślanka I	szt	100					
16.	Ser żółty Unikat pełnotłusty	kg	50					
17.	Ser żółty Salami	kg	50					
18.	Mozzarella op. 150 g	szt.	100					

19.	Zsiadłe mleko	szt	80					
20.	Jaja	szt	4000					
RAZEM:								

* Wartość brutto należy wyliczyć w następujący sposób: ilość x cena jednostkowa netto + VAT = wartość brutto.

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy lub osób
uprawnionych do reprezentowania
Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE:

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

PAKIET NR 5

DOSTAWA RÓŻNYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

CPV 15800000-6, 1590000000-3, 15330000-0, 15400000-2, 15600000-4,03142500-3

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Budyń 90g różne smaki	szt.	50					
2.	Groszek ptysiowy 100g	szt.	50					
3.	Bułka tarta 500g	szt.	80					
4.	Cukier 1 kg	kg	1200					
5.	Cynamon 20g	szt.	10					
6.	Słonecznik łuskany 100g	szt.	20					
7.	Dżem /różne smaki/280g	szt.	60					
8.	Pestki dyni 100g	szt.	50					
9.	Herbata czarna /opak.20 szt/ ekspres.	szt.	20					
10.	Herbata zielona /100g/ lub równoważna	szt.	30					
11.	Kurkuma	szt.	10					
12.	Rozmaryn	szt.	10					
13.	Kakao ciemne naturalne150g	szt.	60					
14.	Kasza jęczmienna	kg	120					
15.	Kasza jęczmienna 4x100g	szt.	80					
16.	Kasza manna	kg	40					
17.	Kawa zbożowa rozpuszczalna Inka 150g lub równoważna	szt.	10					
18.	Kisiel /90g/ różne smaki	szt.	20					
19.	Groch łuskany 400g	szt.	80					

20.	Kasza pęczak 4x100g	szt.	20					
21.	Kasza gryczana 4x100g	szt.	50					
22.	Kasza kuskus 350g	szt.	50					
23.	Płatki kukurydziane 500g	szt.	150					
24.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	10					
25.	Liść laurowy 20g	szt.	20					
26.	Majeranek 20g	szt.	6					
27.	Kasza jaglana 4x100g	szt.	30					
28.	Makaron nitki 250g lub równoważny	szt.	350					
29.	Makaron zacierka 250g	szt.	150					
30.	Makaron 500g różne rodzaje z mąki pszennej	szt	450					
31.	Makaron wielozbożowy ciemny 500g	szt	200					
32.	Fasola drobna 400g	szt	25					
33	Proszek do pieczenia 30g	szt	5					
34.	Pyzy drożdżowe	szt	700					
35.	Sucharki delikatesowe 290g	szt	1200					
36.	Mąka pszenna typ 550	kg	300					
37.	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	150					
38.	Olej rzepakowy 1l lub równoważny	szt	160					
39.	Papryka słodka przyprawa 20g	szt	5					
40.	Pieprz czarny mielony 20g	szt	5					
41.	Pałeczki kukurydziane (chrupki)	szt	200					
42.	Cukier waniliowy 30g	szt	5					
43.	Ryż 1 kg	szt	30					

44.	Ryż paraboliczny 4x100 g	szt	100					
45.	Pieprz cytrynowy 20g	szt	5					
46.	Ketchup łagodny bez konserwantów 500g	szt	50					
47.	Sól morską 350g	szt	100					
48.	Czosnek granulowany 20g	szt	5					
49.	Koper suszony 20g	szt	2					
50.	Ziele angielskie 20g	szt	8					
51.	Kminek 20g	szt	2					
52.	Lubczyk suszony 20g	szt	4					
53.	Pietruszka suszona 20g	szt	4					
54.	Oregano 20g	szt	4					
55.	Tymianek 20g	szt	3					
56.	Kukurydza kons. w puszcze 400g	szt	20					
57.	Zioła prowansalskie 20g	szt	5					
58.	Bazylią 20g	szt	3					
59.	Koncentrat pomidorowy 30% i 200g lub równoważny	szt	250					
60.	Galaretka owocowa różne smaki	szt	20					
61.	Kasza bulgur 500g	szt.	50					
62.	Mąka kukurydziana 500g	szt	15					
63.	Mąka razowa	kg	30					
64.	Mąka sitkowa	kg	30					
65.	Mąka orkiszowa	kg	30					
66.	Amarantus	kg	30					
67.	Ryż brązowy	kg	50g					

68.	Otręby pszenne 500g	szt	20						
69.	Siemię lniane 500g	szt.	20						
70.	Ciecierzycza	kg	40						
71.	Soczewica	kg	50						
72.	Sezam 500g	szt	20						
73.	Komosa ryżowa 500g	szt	30						
74.	Orzechy włoskie 100g	szt.	20						
RAZEM:									

* Wartość brutto należy wyliczyć w następujący sposób: ilość x cena jednostkowa netto + VAT = wartość brutto.

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy
lub osób uprawnionych do
reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – PIECZYWO ŚWIEŻE I WYROBY CIASTKARSKIE:

Zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy.....

Siedziba wykonawcy.....

PAKIET NR 6

DOSTAWA PIECZYWA I WYROBÓW CIASTKARSKICH

CPV 15810000-9

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT%	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Chleb baltonowski 1,0 kg	szt	840					
2.	Chleb variocorn 0,5 kg lub równoważny	szt	150					

3.	Chleb graham 1 kg	szt	280						
4.	Bułka kanapkowa 400g	szt	220						
5.	Chleb Dar zbóż 0,5 kg	szt	150						
6.	Bułka mleczna 100g	szt	950						
7.	Bułka zwykła duża 100g	szt	200						
8.	Bułka owsiana 100g	szt	100						
9.	Rogalik 100g	szt	950						
10.	Bułka sojowa 100g	szt	500						
11.	Drożdżówka	szt	200						
RAZEM:									

* Wartość brutto należy wyliczyć w następujący sposób: ilość x cena jednostkowa netto + VAT = wartość brutto.

Miejscowość, data

.....
 Podpis i pieczęć Wykonawcy
 lub osób uprawnionych do
 reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE –MROŻONKI :

zapotrzebowanie do 31.12..2020r

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

**PAKIET NR 7
DOSTAWA MROŻONEK
CPV 15331170-9, 15200000-0**

Lp.	NAZWA ASORTYMENTU	J.m.	Ilość	Cena j.m. netto	Stawka VAT %	Cena j.m. brutto	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł*
1.	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	szt	200					
2.	Truskawka 2,5 kg	szt	50					
3.	Szpinak 2,5 kg	szt	60					
4.	Dorsz	kg	50					
5.	Mintaj	kg	50					
6.	Miruna	kg	400					

7.	Marchew kostka 2,5 kg	szt	60						
8.	Brukselka 2,5 kg	szt	15						
9.	Fasolka szparagowa żółta	kg	40						
10.	Kalafior	kg	60						
11.	Brokuł	kg	80						
12.	Wiśnia b/pestek	kg	50						
13.	Marchewka mini 2,5 kg	szt	25						
14.	Marchewka kostka 2,5 kg	szt	25						
15.	Malina 2,5 kg	szt	45						
16.	Jeżyna 2,5 kg	szt	35						
17.	Jagoda 2,5 kg	szt	35						
18.	Kukurydza 2,5 kg	szt	10						
19.	Mieszanka chińska 2,5 kg	szt.	10						
20.	Mieszanka meksykańska 2,5 kg	szt.	10						
RAZEM:									

Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć Wykonawcy
lub osób uprawnionych do
reprezentowania Wykonawcy

