

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

Załącznik nr 2

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część I - PIECZYWO

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Bułka tarta - 500g	38 szt					
2	Bułka z ziarnami - 50g	108 szt					
3	Bułka kajzerka- 50g	4359 szt					
4	Bułka - 400g	482 szt					
5	Chleb baltonowski - 550g	874 szt					
6	Chleb żytni - 400g	355 szt					
7	Pączki -80g	140szt					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

### DOSTAWA CODZIENNIE

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

## Część II - NABIAŁ

LP.	Nazwa	Zapotrzebowanie roczne	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Jogurt naturalny 2% 180g	950 szt					
2	Jogurt naturalny 9% l	169 szt					
3	Kefir 200g	10 szt					
4	Masło 200g	562 szt					
5	Mleko 2% l	2406 szt					
6	Ser falwita 270g	42 szt					
7	Ser żółty kg	87,65 kg					
8	Twaróg chudy kg	120 kg					
9	Twaróg półtłusty kg	10 kg					
10	Śmietana 18% 330g	67 szt					
11	Serek waniliowy 150g	1224 szt					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa dwa razy w tygodniu.

.....

(miejscowość, data)

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

Załącznik nr 2

### FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

#### Część III - MIĘSO I WĘDLINY

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Filet z kurczaka	156,80 kg					
2	Filet z indyka	23,50 kg					
3	Kiełbasa typu Podwawelska	44,09 kg					
4	Udziec wołowy	2,38 kg					
5	Łopaska b/kości	78,60 kg					
6	Szynka b/kości	292,95 kg					
7	Udka	421,55 kg					
8	Parówki z szynki	67,76 kg					
9	Polędwica drobiowa	3 kg					
10	Polędwica wieprzowa	90,17 kg					
11	Słonina	5,38 kg					
12	Schab b/kości	188,17 kg					
13	Kości schabowe	87,45					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa dwa, trzy razy w tygodniu.

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone. Wszystkie artykuły tej grupy winny być świeże, niemrożone.

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

Załącznik nr 2

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część IV - WARZYWA I OWOCE

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Banan gat. I	676 kg					
2	Brzoskwinie gat. I	7,70 kg					
3	Burak czerwony gat.I	90 kg					
4	Cebula	190 kg					
5	Cebula czerwona	16 kg					
6	Cytryna gat. I	90,10 kg					
7	Fasola typu "Jaś"	36,80 kg					
8	Gruszka gat.I	166,79 kg					
9	Groch obtuskiwany	16,20 kg					
10	Jabłka gat.I	909,36 kg					
11	Kapusta biała	93,90 kg					
12	Kapusta czerwona	10 kg					
13	Kapusta kiszona	328 kg					
14	Kapusta włoska	15,40 kg					
15	Kapusta pekińska	70,50 kg					
16	Kiwi gat.I	56,60 kg					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
17	Mandarynka gat.I	55,20 kg					
18	Marchew	467 kg					
19	Nektarynka gat.I	10 kg					
20	Ogórek świeży gat.I	66 kg					
21	Ogórek kiszony	120 kg					
22	Natka kopru	16,13 kg					
23	Natka pietruszki	15,79 kg					
24	Papryka świeża	92,10 kg					
25	Pieczarka	30,50 kg					
26	Pietruszka	65 kg					
27	Pomidor gat.I	184,20 kg					
28	Pomarańcze gat.I	162,50 kg					
29	Salata mix	18 szt					
30	Salata	166 szt					
31	Rzodkiewka	156 szt					
32	Soczewica	8,60 kg					
33	Seler	75 kg					
34	Szczypiorek	166 szt					
35	Por	6 kg					
36	Śliwki gat.I	11,60 kg					
37	Winogrona gat.I	14,60 kg					
38	Arbuz	13,80 kg					
39	Czosnek	197 gł.					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa dwa razy w tygodniu.

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone. Wszystkie artykuły tej grupy winny być świeże, niemrożone.

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

Załącznik nr 2

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część V - MROŻONKI

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Brokuł	88,50 kg					
2	Fasolka szparagowa	22,50 kg					
3	Kalafior	95,50 kg					
4	Marchewka z groszkiem	77 kg					
5	Mieszanka owocowa	75 kg					
6	Warzywa na patelnię	32,50 kg					
7	Tilapia	222 kg					
8	Paluszki rybne	200,50 kg					
9	Szpinak	64 kg					
10	Truskawka	27,50 kg					
11	Borówka	10 kg					
12	Dynia kostka	10 kg					
13	Śliwka	2,50 kg					
14	Brukselka	23,50 kg					
15	Dekor kulka ziemniaczana	27,50 kg					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa raz w tygodniu.

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone.

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

Załącznik nr 2

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część VI - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Bazylia - 10g	27 szt					
2	Ciecierzycyca - 350g	10 szt					
3	Chrzan biały - 320g	17 szt					
4	Cukier - 1kg	188 kg					
5	Cukier wanilinowy - 32g	162 szt					
6	Cukier puder - 400g	19 szt					
7	Cynamon - 20g	20 szt					
8	Czosnek granulowany - 20g	101 szt					
9	Jarzynka natura - 150g	74 szt					
10	Drożdże 100g	43 szt					
11	Pestki dyni - 50g	54 szt					
12	Gałka muszkatołowa - 15g	20 szt					
13	Groszek konserwowy - 400g	50 szt					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
14	Herbata czarna - 100 torebek	17 szt					
15	Herbata owocowa - 40g	32 szt					
16	Herbata miętowa - 34g	30 szt					
17	Jaja - L	2300 szt					
18	Kakao - 80g	23 szt					
19	Kawa inka - 150g	6 szt					
20	Kasza gryczana - 1kg	10 kg					
21	Kasza jaglana - 500g	11 szt					
22	Kasza jęczmienna 1kg	46 kg					
23	Kasza manna - 1kg	20 kg					
24	Kasza kuskus - 1kg	140 kg					
25	Kasza bulgur - 1kg	75 kg					
26	Ketchup łagodny - 470g	50 szt					
27	Kminek - 20g	6 szt					
28	Kolendra - 20g	5 szt					
29	Kukurydza konserwowa- 400g	68 szt					
30	Kurkuma - 15 g	44 szt					
31	Liść laurowy - 12g	40 szt					
32	Lubczyk - 10g	36 szt					
33	Majeranek - 20g	38 szt					
34	Makaron - 1kg	241,50 kg					
35	Maaron spaghetti - 400g	53 kg					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
36	Mąka zwykła -1kg	160 kg					
37	Mąka kukurydziana -1kg	5 kg					
38	Mąka ziemniaczana -1kg	22 kg					
39	Mąka żytnia	5 kg					
40	Miód prawdziwy - 900g	53 szt					
41	Musztarda - 210g	21 szt					
42	Ocet - 0,5l	2 szt					
43	Olej - 1l	167 l					
44	Oliwa z oliwek - 750ml	18 szt					
45	Oliwki czarne - 350g	88 szt					
46	Oregano -10g	23 szt					
47	Papryka ostra - 20g	11 szt					
48	Papryka słodka - 20g	69 szt					
49	Pieprz prawdziwy - 20g	90 szt					
50	Pieprz ziołowy - 20g	145 szt					
51	Pieprz cytrynowy - 20g	10 szt					
52	Pieprz ziarnisty - 20g	40 szt					
53	Płatki kukurydziane - 250g	61 szt					
54	Płatki owsiane - 500g	17 szt					
55	Pomidorki krojone -400g	78 szt					
56	Przecier pomidorowy - 900g	45 szt					
57	Rodzynki - 100g	18 szt					

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
58	Ryż - 1kg	167 kg					
59	Sezam - 100g	25 szt					
60	Słonecznik łuskany -70g	72 szt					
61	Sól kamienna - 1 kg	43 kg					
62	Tuńczyk w sosie własnym - 170g	53 szt					
63	Wafle ryżowe - 100g	92 szt					
64	Ziele angielskie - 20g	39 szt					
65	Zioła prowansalskie -10g	42 szt					
66	Żurawina - 100g	2 szt					
67	Serek mascarpone -250g	15 szt					
68	Serek mozarella - 125g	56 szt					
69	Dżem niskosłodzony - 280g	66 szt					
70	Herbatniki szkolne - 50g	404 szt					
71	Sok owocowy - 200ml	3588 szt					
72	Czarnuszka - 20g	10 szt					
73	Płatki ryżowe - 250g	20 szt					
74	Fasola czerwona - 400g	20 szt					
74	Goździki - 15g	10 szt					
75	Panier do mięs - 200g	58 szt					
76	Baton granola - 40g	266 szt					
77	Przyprawa magii 1 l	24 szt					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa raz w tygodniu.

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone.

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część VII - GARMAŻERKA

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Gołąbki	29,70 kg					
5	Pierogi ruskie	41 kg					
6	Pierogi z kaszą i serem	24 kg					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone. Wszystkie artykuły tej grupy winny być świeże, niemrożone.

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....  
(nazwa Wykonawcy, pieczęć)

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

### Część VIII - ZIEMNIAKI

<i>LP.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Zapotrzebowanie roczne</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>Stawka VAT</i>	<i>Wartość brutto</i>
1	Ziemniaki gatunek I	2175 kg					
----	-----	RAZEM	-----	-----		-----	

Dostawa raz w tygodniu.

Wszystkie produkty tej grupy muszą być dostarczone w najlepszym gatunku, zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone.

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)