

Załącznik Nr 1

do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ I – MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
				3	4
1.	Jaja średnie (rozmiar L)	szt.	9000		
2.	Jogurt owocowy Jogobella 150 g	szt.	700		
3.	Margaryna Palma 250 g z murzynkiem	szt.	1000		
4.	Margaryna śniadaniowa 250g	szt.	600		
5.	Masło śmietankowe 200 g	szt.	100		
6.	Mleko 1000 g karton 2%	szt.	800		
7.	Ser żółty	kg	150		
8.	Ser śmietankowy 1000g	kg	10		

9.	Ser topiony 140 g w plastrach	szt.	100		
10.	Ser twarogowy 1000 g	kg	250		
11.	Serek typu „Feta“ 300 g	szt.	10		
12.	Serek homogenizowany 150 g	szt.	350		
13.	Śmietana kremowa (36 %) 500 ml	szt.	80		
14.	Śmietana 18% tłuszczu 400 g Piątnica	szt.	1300		
15.	Ser topiony krążek 140 g	szt.	100		
16.	Ser tartar 20g	szt.	700		
17.	Ser kiri 100g	szt.	200		
18.	Serek wiejski 150 g	szt.	200		
19.	Jogurt pitny 150 g	szt	500		
20.	Jogurt naturalny typu greckiego 150g	szt.	300		
21.	Śmietanka 18% w kartonie 500 g	szt	90		
	Razem	x	x		

Załącznik Nr 1
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ II - PIECZYWO

Lp.	Artykuł	Jedn. Miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
		1	2	3	4
1.	Bułki słodkie 100 g	szt.	100		
2.	Pączki 90g	szt.	60		
3.	Bułki grahamki 70g	szt.	300		
4.	Rogalik mleczny 100g	Szt.	300		
5.	Bułki kajzerki 50g	szt.	1200		
6.	Bułki wieloziarniste 70g	szt	500		
4.	Bułki zwykłe małe 50g	szt.	2700		
5.	Bułki pszenne zwykłe 100 g	szt.	1000		

7.	Chleb zwykły 600 g	szt.	2000		
8.	Chleb razowy 500g	szt.	100		
9.	Chleb graham 500g	szt	100		
10.	Chleb z orkiszem 500g	szt	50		
11.	Chleb słonecznikowy 500g	szt	150		
12.	Chleb wieloziarnisty 400g	szt	50		
13.	Chleb żytni 600g	szt	150		
14.	Weka 400g	szt.	150		
15.	Bułka hamburger 80g	szt.	200		
16.	Bułka tarta – 500g	szt.	500		
17.	Bułki mistrzów 70g	szt	500		
	Razem	x	x		

Załącznik Nr 1
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ III - RYBY, MROŻONKI RYBNE I WARZYWNE

Lp.	Artykuł	Jedn. Miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
				3	4
1.	Filet z ryby mintaj bez glazury- shp	kg	200		
2.	Filet z miruny bez skóry – bez glazury –shp	kg	400		
3.	Makrela wędzona	kg	20		
4.	Śledź po wiejsku "Larus"	kg	70		
5	Paluszki rybne z fileta nie mielonego	kg	100		
6.	Śledź matyjas	kg	20		
7.	Marchew z groszkiem- mrożona	kg	50		
8.	Fasolka szparagowa- mrożona	kg	50		

9.	Kalafior-mrożony	kg	80		
10.	Brokuł - mrożony	kg	80		
11	Zupa jarzynowa -8 składnikowa -mrożonka	kg	150		
12.	Mieszanka kompotowa- mrożonka	kg	500		
13.	Zielony groszek - mrożonka	kg	10		
14.	Marchew kostka -mrożona	kg	50		
	Razem	x	x		

Załącznik Nr 1
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

CZEŚĆ IV – PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp.	Artykuł	Jedn. Miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
		1		2	3
1.	Ananas plastry w puszcze 565g	szt.	40		
2.	Batony Grzeški w czekoladzie 39g	szt.	100		
3.	Batony Grzeški bez czekolady 26g	szt	100		
4.	Majonez Świdnicki 270 g	szt	60		
5.	Krakersy mix 100g	szt	300		
6.	Orzeszki prażone 100g	szt	400		
7.	Baton musli 30g	szt	400		
8.	Mieszanka studencka 100g	szt	200		

9.	Bazylia 10g	szt.	60		
10.	Brzoskwinie w syropie – 800g	szt.	25		
11.	Budyń – 40g	szt.	250		
12.	Chrzan tarty Ptak – 260 g	szt.	150		
13.	Cukier kryształ	kg	1000		
14.	Cukier puder – 500g	szt.	40		
15.	Cukier waniliowy – 32g	szt.	150		
16.	Cynamon – 20g	szt.	60		
17.	Czekolada gorzka Wedel 100g	szt.	100		
18.	Czekolada biała Wedel 100g	szt.	10		
19.	Czosnek granulowany 15g	szt.	30		
20.	Drożdże piekarskie	kg	10		
21.	Dżem brzoskwiniowy – 280g	szt.	80		
22.	Dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony – 280g	szt.	60		
23.	Dżem wiśniowy niskosłodzony – 280 g	szt.	80		
24.	Dżem truskawkowy niskosłodzony – 280 g	szt.	100		

25.	Fasola biała konserwowa 400g	szt.	50		
26.	Fasola czerwona konserwowa – 400g	szt.	60		
27.	Galaretka owocowa 75g	szt.	30		
28.	Oliwki zielone 300 g	szt.	20		
29.	Oliwki czarne bez pestek 300 g	szt.	20		
30.	Pasta śniadaniowa 50 g	szt	200		
31.	Herbata Lipton – 100szt	szt.	25		
32.	Herbata ekspresowa – 100 szt	szt.	150		
33.	Kakao Dekomoreno – 100g	szt.	25		
34.	Kakao rozpuszczalne – 350g	szt.	5		
35.	Kasza gryczana	kg	90		
36.	Kasza jęczmienna – 1000g	kg	300		
37.	Kasza manna błyskawiczna – 500g	szt.	100		
38.	Kawa Inka– 150g	szt.	10		
39.	Kawa naturalna (mielona) – 250g	szt.	25		

40.	Kawa Nescafe – 200g	szt.	100		
41.	Kawa Nescafe – 100g	szt.	50		
42.	Ketchup Pudliszki – 500ml	szt.	200		
43.	Kisiel – 40g	szt.	10		
44.	Kminek mielony – 20g	szt.	30		
45.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki 30% - 1000ml	szt.	200		
46.	Kukurydza konserwowa – 400g	szt.	250		
47.	Kwasek cytrynowy – 500g	szt.	30		
48.	Liść laurowy -10 g	szt.	350		
49.	Majeranek – 15 g	szt.	150		
50.	Majonez – 900 ml Świdnicki	szt.	150		
51.	Mąka pszenna tortowa typ 405” Basia”	kg	1500		
52.	Mąka ziemniaczana – 1000g	kg	60		
53.	Makaron nitki królewski – 250g	szt.	300		
54.	Makaron świdry – 1000g	szt.	400		
55.	Marmolada – 500g	szt.	40		

56.	Masa makowa – 500g	szt.	15		
57.	Morele suszone – 100g	szt.	50		
58.	Musztarda sarepska – 200g	szt.	100		
59.	Mleko skondensowane słodkie 450g-krówka	szt.	15		
60.	Krakersy 180g	szt.	15		
61.	Napój w kartonie Caprio – 2l	szt.	400		
62.	Woda smakowa niegaz- 0,50l	szt.	600		
63.	Ocet – 500ml	szt.	40		
64.	Olej rzepakowy rafinowany – 5l	szt.	250		
65.	Olej rzepakowy rafinowany – 1l	szt.	50		
66.	Ogórki konserwowe „Ptak” 900 ml	szt.	300		
67.	Oregano – 20g	szt.	100		
68.	Orzechy włoskie – 100g	szt.	40		
69.	Papryka czerwona mielona 20g	szt.	100		
70.	Papryka czerwona konserwowa „Ptak” – 650 g	szt.	50		
71.	Pieczarka marynowana – 430g	szt.	10		

72.	Pieprz naturalny czarny – mielony 20g	szt.	800		
73.	Pieprz naturalny biały – 20g	szt.	30		
74.	Pieprz Cayenne 20g	szt.	30		
75.	Pieprz ziółowy – 20g	szt.	30		
76.	Pieprz ziarnisty – 20g	szt.	60		
77.	Płatki śniadaniowe – 250g	szt.	150		
78.	Proszek do pieczenia – 20g	szt.	120		
79.	Przyprawa warzywna do potraw – 150 g	szt.	100		
80.	Przyprawa do drobiu – 500g	szt.	20		
81.	Imbir mielony 20g	szt.	60		
82.	Maggi –przyprawa w płynie -960 ml	szt.	50		
83.	Przyprawa do mięsa ” Knor”– 75g	szt.	100		
84.	Przyprawa do piernika – 25g	szt.	30		
85.	Przyprawa kucharek – 1000g	szt.	100		
86.	Gałka muszkatołowa mielona 20 g	szt.	30		
87.	Przyprawa do szaszłyków – 20g- Prymat	szt.	30		

88.	Przyprawa do ziemniaków – 20g - Prymat	szt.	30		
89.	Przyprawa gyros -20g Prymat	szt.	50		
90.	Pieprz cytrynowy – 20g	szt.	100		
91.	Rosół w kostkach drobiowy (18 kostek)	szt.	600		
92.	Ryż biały – 1000g	szt.	220		
93.	Seler konserwowy “Ptak“ – 270g	szt.	30		
94.	Fix do śmietany 9 g	szt.	40		
95.	Soda oczyszczona 40 g	szt.	20		
96.	Sól biała 1000 g	szt.	200		
97.	Sos do sałatek 9 g	szt.	30		
98.	Oregano 20 g	szt.	100		
99.	Tymianek 20 g	szt.	60		
100.	Wiórki kokosowe 100 g	szt.	30		
101.	Woda mineralna niegazowana 1500 ml	szt.	500		
102.	Żelatyna Winiary 80 g	szt.	30		

103.	Ziele angielskie 20 g	szt.	350		
104.	Zioła prowansalskie 10 g	szt.	50		
105.	Koncentrat pomidorowy 30% - 200g Pudliszki	szt.	50		
106.	Herbata owocowa ekspresowa 20szt x 2g	szt.	30		
107.	Przyprawa tzatzyki 20g - Galeo	szt.	50		
108.	Płatki migdałów 100g	szt.	30		
109.	Woda mineralna nie gaz. 500 ml	szt	1000		
110.	Śliwki suszone 150g	szt	800		
111.	Żurawina suszona 150g	szt	100		
112.	Oliwa z oliwek 1 litr	szt	30		
113.	Sól morską drobno mielona	kg	80		
	RAZEM	x	x		

Załącznik Nr 1
do Specyfikacji Istotnych
Warunków Zamówienia

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ V - MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
				3	4
1.	Szynka konserwowa	kg	70		
2.	Polędwica sopocka	kg	20		
3.	Pieczeń rzymska	kg	13		
4.	Polędwica drobiowa	kg	15		
5.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	20		
6.	Kiełbasa żywiecka	kg	10		
7.	Kiełbasa biała	kg	40		
8.	Kiełbasa cienka	kg	90		
9.	Kości	kg	600		
10.	Pasztet podlaski z kurczaka 50g	szt	300		

11.	Boczek surowy	kg	20		
12.	Boczek wędzony	kg	100		
13.	Karczek w-p b/k	kg	200		
14.	Łopatka w-p b/k	kg	850		
15.	Schab b/k	kg	450		
16.	Szynka w-p b/k-(kulka)	kg	110		
17.	Flaki blanszowane 1 kg	szt	35		
18.	Słonina mielona	kg	50		
19.	Filet z kurczaka	kg	500		
20.	Udka z kurczaka	kg	460		
21.	Wątroba drobiowa	kg	80		
22.	Porcje rosółowe	kg	760		
23.	Golonka pieczona	kg	20		
24.	Mięso wołowe pręga b/k	kg	100		
	Razem	x	x		