

ZESTAWIENIE POTRZEB

Załącznik nr 2

Grupa I – Art. piekarnicze

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT %	Wartość brutto w zł.*
1.	Chleb mieszany krojony 1kg.	szt.	2 750			
2.	Drożdżówki 100g	szt.	1 000			
3.	Ślimaczki 70g	szt.	1 000			
4.	Mąka tortowa paczkowana 1 kg	szt.	340			
5.	Bułka tarta paczkowana 0,5 kg	szt.	200			
					RAZEM	
					:	

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa II – Art. mleczarskie

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT %	Wartość brutto w zł.*
1.	Śmietana 18% 400g	szt.	1 900			
2.	Twaróg półtłusty	kg.	160			
3.	Mleko 1l. 2%	szt.	130			
4.	Mleko smakowe kartonik 250	szt.	3 000			
5.	Mleko kartonik 250 ml. 1,5%	szt.	2 000			
6.	Masło extra 200g.	szt.	300			
7.	Ser żółty gouda	kg.	10			
8.	Jogurt owocowy 150g	szt.	2 000			
9.	Jogurt owocowy pitny 200g	szt.	2 600			
10.	Jogurt naturalny grecki 400g.	szt.	520			
11.	Serek homogenizowany 125g	szt.	2 150			
					RAZEM:	

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa III – Art. mięsne

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT %	Wartość brutto w zł.*
1.	Boczek wędzony	kg.	150			
2.	Mięso łopatkowe wieprzowe bez kości	kg.	1 100			
3.	Schab bez kości	kg.	140			
4.	Parówki cienkie wieprzowe minimum 70% mięsa	kg.	50			
5.	Szynka surowa wieprz.	kg.	30			
5.	Kiełbasa zwyczajna	kg.	300			
					RAZEM:	

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa IV –Warzywa i owoce

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT%	Wartość brutto w zł.*
1.	Ziemniaki	kg	5 100			
2.	Kapusta biała św.	kg	150			
3.	Kapusta biała młoda	szt.	100			
4.	Kapusta czerwona	kg.	70			
5.	Marchew	kg	900			
6.	Pietruszka korzeń	kg	550			
7.	Cebula	kg	480			
8.	Buraki ćwikłowe	kg	380			
9.	Fasola Jaś średni	kg.	100			
10.	Jabłka	kg.	3 200			
11.	Pomarańcze	kg	1 500			
12.	Banany	kg	2 800			
13.	Groch żółty połówki	kg.	70			
14.	Pieczarka świeża	kg	200			
15.	Pomidor świeży	kg	20			
16.	Ogórek świeży	kg	60			
17.	Ogórki kiszane	kg.	230			
18.	Brzoskwinia	kg.	260			
19.	Kapusta kiszona	kg.	500			
20.	Seler korzeniowy	kg.	290			
21.	Papryka świeża	kg	90			
22.	Salata zielona	szt.	170			
23.	Gruszki	kg	530			
24.	Kalafior świeży	szt.	30			
25.	Kiwi sztuka	szt.	6 000			
26.	Kapusta pekińska	szt.	70			
27.	Mandarynki	kg.	500			
28.	Nektaryna	kg.	200			
29.	Pory	szt.	580			
30.	Groch drobny	kg.	30			
31.	Salata lodowa	szt.	50			
32.	Czosnek polski	szt.	350			
33.	Arbuz	kg.	40			
34.	Śliwka	kg.	120			
35.	Cytryna	kg.	15			
36.	Koperek świeży	pęcz.	90			
37.	Natka pietruszki	pęcz.	350			
38.	Seler naciowy	szt.	20			
39.	Ziemniaki młode	kg.	200			
					RAZEM:	

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa V – Art. spożywcze

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT %	Wartość brutto w zł.*
1.	Barszcz czerwony koncentrat 300ml	szt.	60			
2.	Cukier paczkowany 1kg	kg	110			
3.	Cukier puder 0,5kg	szt.	20			
4.	Cukier waniliowy 16g	szt.	90			
5.	Chrzan w słoiku 200g	szt.	10			
6.	Migdały płatki 100g..	szt.	30			
7.	Kasz gryczana 0,5 kg.	szt.	100			
8.	Majeranek suszony 8g.	szt.	300			
9.	Natka pietruszki susz.6g.	szt.	340			
10.	Zioła prowansalskie 10g	szt.	300			
11.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	150			
12.	Kasza jęczmienna średnia 0,5kg	szt.	430			
13.	Kasza kus-kus 300g	szt.	80			
14.	Ketchup łagodny 500ml.	szt.	20			
15.	Koncentrat pomidorowy 0,9 l.	szt.	200			
16.	Liście laurowe 6g	szt.	160			
17.	Makaron zacierka 250g.	szt.	60			
18.	Makaron /świderki, nitki/ 0,5 kg	szt.	500			
19.	Makaron łazanka 0,5kg	szt.	100			
20.	Makaron spaghetti 0,5kg	szt.	100			
21.	Oliwa z oliwek 500ml		10			
22.	Olej rzepakowy 0,9 l.	szt.	450			
23.	Papryka słodka 16g	szt.	280			
24.	Pieprz czarny mielony 15g	szt.	460			
25.	Pieprz ziołowy 15g	szt.	450			
26.	Pieprz cytrynowy 15g	szt.	430			
27.	Ryż biały 1 kg	szt.	120			
28.	Ryż brązowy 1 kg.	szt.	30			
29.	Sok owoc-warzyw. 100% 200ml.	szt.	7 800			
30.	Sól morską o obniżonej zawartości sodu 1kg.	szt.	180			
31.	Ziele angielskie 15g	szt.	160			
32.	Przyprawa do kurczaka 15g.	szt.	150			
33.	Przyprawa do ryb 15g.	szt.	30			
34.	Rodzyнки suszone 100g	szt.	40			
35.	Syrop malinowy 430 ml	szt.	20			
36.	Kasza pęczak 500g.	szt.	40			
37.	Barszcz biały torebka	szt.	300			
					RAZEM:	

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa VI – Mrożonki

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena Jednostkowa brutto	Stawka VAT%	Wartość brutto w zł.*
1.	Zupa jarzynowa 7 skł.	kg	40			
2.	Fasolka szparag. ziel.	kg	70			
3.	Udka z kurczaka	kg	700			
4.	Filet z kurczaka	kg	340			
5.	Mieszanka kompot.	kg	140			
6.	Kości drobiowe kulin.	kg.	30			
7.	Kalafior	kg	80			
8.	Warzywa na patelnię	kg.	160			
9.	Marchew z groszkiem	kg	100			
10.	Filet miruna bez skóry i glazury	kg.	240			
11.	Filet panga bez glazury	kg.	65			
12.	Włoszczyzna w paski	kg	120			
13.	Brokuł	kg.	25			
14.	Brukselka	kg	10			
15.	Truskawka	kg.	90			
16.	Marchew kostka	kg	20			
RAZEM:						

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa VII – Wyroby garmazeryjne świeże (nie mrożone)

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT%	Wartość brutto w zł.*
1.	Gołąbki z ryżem i mięsem (tradycyjne)	kg.	90			
2.	Kopytka	kg.	220			
3.	Pierogi ruskie	kg.	350			
4.	Krokiety z kapustą i pieczarkami	kg.	80			
RAZEM:						

*- Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

Grupa VIII – Jaja

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa brutto	Stawka VAT%	Wartość brutto w zł.*
1.	Jaja świeże M	szt.	5 000			

* Wartość brutto = Szacunkowa ilość x Cena jednostkowa brutto

.....
(pieczęć i podpis oferenta)