

Wykaz asortymentowo-ilościowy

Załącznik od nr 2a do 2k

Lp.	Nazwa towaru (A)	Jednostka miary (B)	Ilość szacunkow a (C)	Cena jednostkowa netto (D)	Cena jednostko wa brutto(E)	Wartość całkowita netto (CxE)	Wartość całkowita brutto (CxE)
Załącznik 2a							
Zadanie nr 1 PIECZYWO							
1.	Chleb zwykły duży	szt	300				
2.	Chleb zwykły mały	szt	30				
3.	Chleb razowy	szt	50				
4.	Chleb żytni	szt	90				
5.	Chleb orkiszowy	szt	10				
6.	Bułka	szt	70				
	Rogal mały	szt	400				
7.	Rogal	szt	200				
8.	Drożdżówki	szt	200				
9.	Baton	szt	200				
10.	Bułka tarta 500g	szt	80				
							0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO WARTOŚĆ NETTO.....							
(BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
NETTO SŁOWNIE							
Załącznik 2b							
Zadanie nr 2: JAJKA							
1.	Jajka konsumpcyjne kurze świeże M	szt	4600				0
							0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO WARTOŚĆ NETTO.....							
(BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
NETTO SŁOWNIE							
Załącznik 2c							
Zadanie nr 3:							
1.	Ziemniaki	kg	3500				
2.	Marchew	kg	200				
3.	Buraki czerwone	kg	180				
4.	Kapusta kiszona	kg	300				
5.	Kapusta biała	kg	60				
7.	Kapusta pekińska	szt	45				
8.	Ogórek kiszony	kg	180				
9.	Ogórek zielony	kg	130				
10.	Pietruszka zielona	pęcz.	190				
11.	Koperek świeży	pęcz.	80				
12.	Papryka czerwona	kg	35				
13.	Por	szt	110				
14.	Salata lodowa	szt	110				
15.	Szczypiorek	pęcz.	40				
16.	Rzodkiewka	pęcz.	70				
17.	Pomidor	kg	25				
							0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO WARTOŚĆ NETTO.....							
BRUTTO SŁOWNIE							
NETTO SŁOWNIE							

Załącznik 2d	Zadanie nr 4: ŚWIEŻE OWOCE							
1.	Jabłka	kg	900					
2.	Gruszki	kg	300					
3.	Banany	kg	500					
4.	Truskawki	kg	50					
5.	Arbuz	kg	100					
6.	Kiwi	kg	70					
7.	Winogrono jasne bezpestkowe	kg	50					
8.	Pomarańcze	kg	30					
9.	Mandarynki	kg	50					
10.	Cytryny	kg	55					
								0
	RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO..... (BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
	NETTO SŁOWNIE.....							
Załącznik nr 2e	Zadanie nr 5: MIĘSO WIEPRZOWE							
1.	Schab b/k świeży	kg	175					
2.	Szynka b/k świeża	kg	110					
3.	Polędwiczki wieprzowe	kg	150					
4.	Karkówka b/k świeża	kg	20					
5.	Łopátka	kg	70					
								0
	RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO..... (SŁOWNIE:.....)							
Załącznik nr 2f	Zadanie nr 6: MIĘSO DROBIOWE							
1.	Filet z piersi kurczaka świeży	kg	300					
2.	Filet z piersi indyka świeży	kg	80					
3.	Porcja rosołowa	kg	500					
								0
	RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO..... (BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
	NETTO SŁOWNIE							
Załącznik nr 2g	Zadanie nr 7: WĘDLINY WIEPRZOWE I DROBIOWE							
1.	Kiełbaski	kg	200					
2.	Polędwica sopocka	kg	42					
3.	Parówki z szynki 80% mięsa	kg	20					
								0
	RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO..... BRUTTO							
	NETTO SŁOWNIE.....							

Załącznik nr 2h	Zadanie nr 8: MROŻONKI						
1.	Mieszanka wieloowocowa	Kg	155				
2.	Truskawka	Kg	155				
	Malina	kg	137				
3.	Czarna porzeczka	Kg	128				
4.	Bukiet warzyw	Kg	36				
5.	Fasolka żółta	Kg	44				
6.	Włoszczyzna	Kg	742				
7.	Marchewka mini	Kg	90				
8.	Brukselka	Kg	27				
9.	Kalafior	Kg	128				
10.	Brokuł	Kg	44				
11.	Szpinak	Kg	73				
12.	Marchewka z groszk	kg	100				
13.	Zupa jarzynowa	kg	100				
14.	Filety rybne	kg	100				
16.	Miruna bez skóry	Kg	100				
							0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO..... (BRUTTO SŁOWNIE:.....) NETTO SŁOWNIE							
Załącznik nr 2i	Zadanie nr 9: PRODUKTY OGÓLNOŚPOŻYWCZE						
1.	Mąka pszenna	Kg	165				
2.	Mąka ziemniaczana	Kg	10				
3.	Kasza manna 500g	Szt	50				
4.	Ryż paraboliczny	Kg	220				
5.	Kakao Deco Moreno 150g	Szt	25				
6.	Herbata owocowa Saga 45g	Szt	180				
7.	Herbata miętowa	Szt	10				
8.	Kawa Inka	Szt	25				
9.	Herbata zwykła Lipton 100szt	Szt	25				
11.	Makaron spaghetti	kg	30				
12.	Makaron świderki, kokardki,	kg	125				
13.	Makaron gwiazdki, kuleczki	kg	66				
14.	Makaron łazanka	kg	35				
15.	Makaron zacierka	kg	30				
16.	Kasza bulgur	kg	90				
17.	Sól	kg	80				
19.	Fasola biała	kg	60				
20.	Groch łuskany 400g	szt	135				
21.	Dżem niskosłodzony łowicz	szt	100				

22.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki 950g	szt	88				
23.	Olej Kujawski 1l	l	58				
24.	Majonez Winiary 400ml	szt	22				
25.	Pieprz 1kg	Szt	3				
26.	Papryka słodka 780g	Szt	3				
27.	Ziele angielskie 600g	Szt	2				
28.	Liść laurowy 80g	szt	2				
29.	Cukier	kg	500				
30.	Majeranek 300g	szt	4				
31.	Czosnek granulowany 1,05kg	szt	3				
32.	zioła prowansalskie	szt	3				
33.	Cynamon	szt	3				
							0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO.....							0,00
(BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
NETTO SŁOWNIE:.....							
Załącznik nr 2j	Zadanie nr 10: NABIAŁ						
1.	Mleko 3,2 %	L	1600				
2.	Ser żółty gouda krojony 150g	szt	176				
3.	Masło 82% tłuszczu	szt	650				
4.	Margarna Palma	szt	15				
5.	Śmietana 12% słodka 500ml	szt	70				
	śmietana 31% 1l	szt	20				
6.	Twaróg półtłusty	kg	40				
7.	Jogurt grecki	kg	140				
	Jogurt 250 g	szt	1300				
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO.....							0
(BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
NETTO SŁOWNIE:.....							
Załącznik nr 2k	Zadanie nr 11: WODA ŹRÓDLANA						
1.	Woda 18,9l niegazowana	galon	50				0
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO.....NETTO.....							
(BRUTTO SŁOWNIE:.....)							
NETTO SŁOWNIE:.....							