

.....  
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

## Formularz asortymentowo - cenowy - Część nr 5 - Mrożonki i ryby

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przybliżone zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto [zł]	VAT [%]	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość sumaryczna netto [zł]	VAT [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]
Numery kolumn			1	2	3		4	5	6
Sposób obliczania									
1.	Pierogi z serem 450 g.	szt.	3000						
2.	Pierogi z mięsem 450 g.	szt.	800						
3.	Kluski śląskie 450 g	szt.	1000						
4.	Pyzy z mięsem 450 g	szt.	1700						
5.	Bukiet warzyw 5skł (kalfior, brokuł, fasolka, groszek, brukselka) op. 450 g	szt.	450						
6.	Filet z miruny b/s kl. I (szater, nie więcej niż 4% glazury)	kg	800						
7.	Papryka paski tricolore op. po 2,5 kg	szt.	30						

8.	Kluski śląskie z mięsem 450g	szt.	1200						
9.	Kalafior różyczki mrożony op. 450 g kl. I	szt.	500						
10.	Mieszanka kompotowa (nie mniej niż 5 składników) gat. I (2,5 kg)	szt.	1200						
11.	Pożeczka czarna (2,5 kg)	szt.	300						
12.	Truskawka mrożona op. 450 g. kl. I	szt.	800						
13.	Szpinak łamany op. 450 g kg	szt.	500						
14.	Barszcz ukraiński op. 450 g	szt.	250						
15.	Pierogi z brokułem i szpinakiem 450 g.	szt.	200						
16.	Brokuł 450 g	szt.	250						
17.	Mieszanka węgierska 450 g	szt.	200						
<b>RAZEM</b>									

**Uwaga !**

Niedopuszczalne jest dostarczanie asortymentu w innych pojemnościach niż podane w formularzu asortymentowo – cenowym.

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis Wykonawcy)