..................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | Przewidywana ilość produktu | Cena jednostkowa netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT w % | Wartość brutto w zł |
| **MIĘSO:** CPV 15110000-2 |
| 1 | Karkówka wieprzowa b/k | 178 kg |  |  |  |  |
| 2 | Kurczak świeży | 45 kg |  |  |  |  |
| 3 | Kości ze schabu | 206 kg |  |  |  |  |
| 4 | Porcje rosołowe bez skrzydeł | 345 kg |  |  |  |  |
| 5 | Łopatka b/k | 1264 kg |  |  |  |  |
| 6 | Piersi drobiowe | 323 kg |  |  |  |  |
| 7 | Udziec/bioderko z kurczaka | 505 kg |  |  |  |  |
| 8 | Wątroba drobiowa indycza | 101 kg |  |  |  |  |
| 9 | Żeberka wieprzowe - paski | 187 kg |  |  |  |  |
| 10 | Żołądki drobiowe z kurczaka | 66 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

1. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie
z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. ,,O bezpieczeństwie żywności i żywienia”(Dz. U. 2010, Nr 136, poz. 914).
3. Dostawa towaru do kuchni Domu Pomocy Społecznej w Grazymach odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt, środkami zezwalającymi na przewóz danego artykułu żywnościowego, zgodnie z wymogami HACCP.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek) w godz. 700 - 1000

..................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 2**

|  |
| --- |
| **WĘDLINY:** CPV 15131130-5 |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia\* | Minimalna zawartość mięsa [%]\*\* | Przewidywana ilość produktu\*\* | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto [zł] | Stawka VAT [%] | Wartość brutto [zł] |
| 14 | Baleron |  | 36 kg |  |  |  |  |
| 15 | Flaki wołowe krojone |  | 24 kg |  |  |  |  |
| 16 | Filet królewski- min. 80% mięsa |  | 184 kg |  |  |  |  |
| 17 | Galaretka drobiowa- min. 50% mięsa |  | 28 kg |  |  |  |  |
| 18 | Golonka w galarecie- min. 60% mięsa |  | 118 kg |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa podwawelska/toruńska- min. 80% mięsa |  | 120 kg |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa biała parzona- min. 70% mięsa |  | 200 kg |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa mazowiecka- min. 70% mięsa |  | 359 kg |  |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa śląskadrobiowa- min. 70% mięsa |  | 320 kg |  |  |  |  |
| 23 | Kiełbasa Parówkowa- min. 60% mięsa |  | 490 kg |  |  |  |  |
| 24 | Kiełbasa krakowska parzona- min. 70% mięsa |  | 250 kg |  |  |  |  |
| 25 | Kaszanka |  | 130 kg |  |  |  |  |
| 26 | Konserwa Wojskowa- min. 60% mięsa |  | 230 kg |  |  |  |  |
| 27 | Luncheon Meat- min. 65% mięsa |  | 150 kg |  |  |  |  |
| 28 | Metka wieprzowa(ale nie łososiowa) - min. 80% mięsa |  | 170 kg |  |  |  |  |
| 29 | Mortadela bez dodatków- min. 50% mięsa |  | 490 kg |  |  |  |  |
| 30 | Ogonówka- min. 80% mięsa |  | 80 kg |  |  |  |  |
| 31 | Parówki drobiowe HOT-DOG- min. 60% mięsa |  | 240 kg |  |  |  |  |
| 32 | Pieczeń (mielona wędlina)- min. 60% mięsa |  | 251 kg |  |  |  |  |
| 33 | Polędwica drobiowa- min. 65% mięsa |  | 407 kg |  |  |  |  |
| 34 | Polędwica wieprzowa- min. 80% mięsa |  | 182 kg |  |  |  |  |
| 35 | Pasztetowa- min. 30% mięsa |  | 134 kg |  |  |  |  |
| 36 | Pasztet Pieczony- min. 60% mięsa |  | 311 kg |  |  |  |  |
| 37 | Przysmak konserwowy- min. 58% mięsa |  | 220 kg |  |  |  |  |
| 38 | Podgardle Wędzone- min. 80% mięsa |  | 240 kg |  |  |  |  |
| 39 | Rolada drobiowa |  | 92 kg |  |  |  |  |
| 40 | Salceson czarny- min. 30% mięsa |  | 85 kg |  |  |  |  |
| 41 | Salceson biały- min. 20% mięsa |  | 156 kg |  |  |  |  |
| 42 | Schab jak ze wsi- min. 80% mięsa |  | 32 kg |  |  |  |  |
| 43 | Szynka gotowana- min. 75% mięsa  |  | 23 kg |  |  |  |  |
| 44 | Szynka z liściem- min. 85% mięsa |  | 78 kg |  |  |  |  |
| 45 | Szynka na pętelce- min. 80% mięsa |  | 196 kg |  |  |  |  |
| 46 | Szynka chłopska- min. 80% mięsa |  | 68 kg |  |  |  |  |
| 47 | Smalec baton |  | 30 kg |  |  |  |  |
| 48 | Szynkówka z indyka- min. 80% mięsa |  | 356 kg |  |  |  |  |
| 49 | Szynka cygańska |  | 121 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

\* Należy podać nazwę handlową stosowaną przez producenta.

\*\* W kolumnie należy podać jakie mięso i w jakiej zawartości znajduje się w danej wędlinie

**Wszystkie nazwy użyte w załączniku są określeniem wymaganego przez zamawiającego minimalnego standardu przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza towary o podobnym działaniu i cechach jakościowych**.

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

1. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie
z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. ,,O bezpieczeństwie żywności i żywienia”(Dz. U. 2010, Nr 136, poz. 914).
3. Dostawa towaru do kuchni Domu Pomocy Społecznej w Grazymach odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt, środkami zezwalającymi na przewóz danego artykułu żywnościowego, zgodnie z wymogami HACCP.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek) w godz. 700 - 1000

..................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 3**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | Przewidywana ilość produktu | Cena jednostkowa netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT w % | Wartość brutto w zł |
| **PIECZYWO:** CPV 15810000-9 |
| 1 | Bułka Poznańska- [0,08 kg] | 346 szt. |  |  |  |  |
| 2 | Bułki słodkie | 90 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Bułka Tarta-[1 kg] | 45 kg |  |  |  |  |
| 4 | Chleb zwykły (biały)-[1 kg]  | 7583 kg |  |  |  |  |
| 5 | Chleb razowy-[1 kg] | 1196 kg |  |  |  |  |
| 6 | Chleb tostowy-[300g] | 1172 kg |  |  |  |  |
| 7 | Pączki | 376 szt. |  |  |  |  |
| 8 | Sernik z brzoskwinią | 15 kg |  |  |  |  |
| 9 | Przekładaniec serowo-makowy (ciasto kruche, ser, mak) | 15 kg |  |  |  |  |
| 10 | Makowiec zawijany | 10 kg |  |  |  |  |
| 11 | Ciasto Tiramisu (biszkopt ciemny, krem o Samku tiramisu) | 15 kg |  |  |  |  |
| 12 | Ciasto Diabolo (biszkopt, wiśnie, krem, czekolada) | 15 kg |  |  |  |  |
| 13 | Metrowiec (ciasto biszkoptowo-masłowe, krem waniliowy, czekolada) | 30 kg |  |  |  |  |
| 14 | Ciasto Rafaello (ciasto kruche, beza, karmel, rodzynki, wiórki kokosowe) | 15 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godz. 700 – 730

..................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 4**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia\* | Przewidywana ilość produktu\*\* | Cena jednostkowa netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT w % | Wartość brutto w zł |
| **PRODUKTY MLECZARSKIE:**  CPV 15500000-3 |
| 1 | Drożdże | 3,5 kg |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny op.350g | 1128 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Masło roślinne op.250g kostka | 1096 kg |  |  |  |  |
| 4 | Masło śmietankowe op.200g | 730 kg |  |  |  |  |
| 5 | Mleko 2% op.1l lub op.5l | 10236 l |  |  |  |  |
| 6 | Śmietana 18% op.400 ml | 1036 l |  |  |  |  |
| 7 | Ser żółty  | 220 kg |  |  |  |  |
| 8 | Ser topiony op.100g | 1490 szt. |  |  |  |  |
| 9 | Serek wiejski op.150g | 844 szt. |  |  |  |  |
| 10 | Serek homogenizowany | 1020 szt. |  |  |  |  |
| 11 | Twaróg półtłusty„Krajanka” | 505 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

\* Należy podać nazwę handlową stosowaną przez producenta.

\*\* **WAŻNE!** W przypadku wystąpienia rozbieżności w wielkości opakowań należy dokonać przeliczenia produktów. W razie wystąpienia niepełnych opakowań wynikających z przeliczenia należy dokonać zaokrąglenia w górę.

1. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie
z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
2. Dostawa towaru do kuchni Domu Pomocy Społecznej w Grazymach odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt, środkami zezwalającymi na przewóz danego artykułu żywnościowego, zgodnie z wymogami HACCP.

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godz. 700 – 1100

..................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 5**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia | Przewidywana ilość produktu | Cena jednostkowa netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT w % | Wartość brutto w zł |
| **PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE:** CPV 15896000-5 |
| 1 | Brokuły mrożone op.2-2,5kg | 220 kg |  |  |  |  |
| 2 | Fasola szparagowa mrożona op.2-2,5kg | 130 kg |  |  |  |  |
| 3 | Kalafior mrożony op.2-2,5kg | 233 kg |  |  |  |  |
| 4 | Marchew mrożona kostka op.2-2,5kg | 335 kg |  |  |  |  |
| 5 | Włoszczyzna mrożona paski (marchew,por,pietruszka,seler)op.2-2,5kg | 1820 kg |  |  |  |  |
| 6 | Mieszanka warzywna (marchew żółta,marchew czerwona,fasola,brokuł) op.2-2,5kg | 213 kg |  |  |  |  |
| 7 | Mieszanka warzywna „królewska” (brokuł, kalafior, marchew) op.2-2,5kg | 240 kg |  |  |  |  |
| 8 | Mieszanka kompotowa mrożona op. 2,5kg | 115 kg |  |  |  |  |
| 9 | Ryba „Tilapia” mrożona  | 378 kg |  |  |  |  |
| 10 | Kotlety rybne panierowane z warzywami mrożone | 30 kg |  |  |  |  |
| 11 | Kostka rybna panierowana | 42 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

1. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie
z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
2. Dostawa towaru do kuchni Domu Pomocy Społecznej w Grazymach odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt, środkami zezwalającymi na przewóz danego artykułu żywnościowego, zgodnie z wymogami HACCP.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: raz w tygodniu (czwartek) w godz. 700 – 1100

.................................................

/ pieczątka firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

**Zadanie nr 6**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Opis przedmiotu zamówienia\* | Przewidywana ilość produktu\*\* | Cena jednostkowa netto w zł | Wartość netto w zł | Stawka VAT w % | Wartość brutto w zł |
| **RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE:** CPV15800000-6 |
| 1 | Budyń op.1kg | 90 szt. |  |  |  |  |
| 2 | Biszkopty op. 1 kg | 20 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Cukier | 2600 kg |  |  |  |  |
| 4 | Cukier waniliowy op.30g | 365 szt. |  |  |  |  |
| 5 | Czosnek granulowany op.0,5kg | 6,5 kg |  |  |  |  |
| 6 | Cynamon op.20g | 45 szt. |  |  |  |  |
| 7 | Chrzan tarty op.0,86kg | 32 szt. |  |  |  |  |
| 8 | Dżem op.280g | 620 szt. |  |  |  |  |
| 9 | Dżem op. 4-5kg | 353 kg |  |  |  |  |
| 10 | Fasola Jaś op. 5kg | 160 kg |  |  |  |  |
| 11 | Groch łuskany op. 5kg | 65 kg |  |  |  |  |
| 12 | Groszek konserwowy op.400g | 120 szt. |  |  |  |  |
| 13 | Galaretka op.1kg | 15 szt. |  |  |  |  |
| 14 | Herbata granulowana op.100g | 74 kg |  |  |  |  |
| 15 | Kakao naturalne op.100g | 84 szt. |  |  |  |  |
| 16 | Kawa zbożowa Inka op. papierowe 150g | 480 szt. |  |  |  |  |
| 17 | Kwasek cytrynowy op.20g | 190 szt. |  |  |  |  |
| 18 | Koncentrat pomidorowy op.1kg | 250 szt. |  |  |  |  |
| 19 | Ketchup op. 1kg | 168 szt. |  |  |  |  |
| 20 | Kasza manna | 100 kg |  |  |  |  |
| 21 | Kasza jęczmienna | 250 kg |  |  |  |  |
| 22 | Konserwa mięsna op.300g | - szt. |  |  |  |  |
| 23 | Konserwa rybna op.130g | 70 szt. |  |  |  |  |
| 24 | Kisiel op.1kg | 69 kg |  |  |  |  |
| 25 | Kukurydza konserwowa op.300g | 234 szt. |  |  |  |  |
| 26 | Kaszka mleczno-ryżowa op. 230g | 90 szt. |  |  |  |  |
| 27 | Kaszka ryżowa op. 180g | 90 szt. |  |  |  |  |
| 28 | Liść laurowy op.100g | 6 szt. |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna | 840 kg |  |  |  |  |
| 30 | Makaron op.5kg | 1080 kg |  |  |  |  |
| 31 | Musztarda op.1kg | 60 szt. |  |  |  |  |
| 32 | Majeranek op.100g | 3,9 kg |  |  |  |  |
| 33 | Majonez bez „konserwantów” i nie dekoracyjny op.815g | 160 szt. |  |  |  |  |
| 34 | Marmolada op.1,2kg | 44 szt. |  |  |  |  |
| 35 | Olej op.1l | 921 szt. |  |  |  |  |
| 36 | Ogórki konserwowe op.840g | 320 szt. |  |  |  |  |
| 37 | Płatki owsiane op.0,5kg | 65 kg |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa w płynie op.5l | 14 szt. |  |  |  |  |
| 39 | Pieprz naturalny op.0,5kg | 7,5 kg |  |  |  |  |
| 40 | Pieprz ziołowy op.0,5kg | 6 kg |  |  |  |  |
| 41 | Papryka konserwowa op.860g |  128 szt. |  |  |  |  |
| 42 | Proszek do pieczenia op.30g | 190 szt. |  |  |  |  |
| 43 | Przecier ogórkowy op.860g | 104 szt. |  |  |  |  |
| 44 | Przyprawa do kurczaka op.0,5kg | 25 szt. |  |  |  |  |
| 45 | Pasztet op.130g | 810 szt. |  |  |  |  |
| 46 | Paprykarz op.330g | - szt. |  |  |  |  |
| 47 | Przecier szczawiowy op.820g | 100 szt. |  |  |  |  |
| 48 | Ryż op.1kg | 480 kg |  |  |  |  |
| 49 | Ryba wędzona „Makrela” | 40 kg |  |  |  |  |
| 50 | Sól  | 375 kg |  |  |  |  |
| 51 | Śledź solony płaty op.4 kg | 80 kg |  |  |  |  |
| 52 | Syrop owocowy op. 5l  | 710 l |  |  |  |  |
| 53 | Sałatka rybna z warzywami 135g | 852 szt. |  |  |  |  |
| 54 | Przyprawa uniwersalna op.5kg | 76 kg |  |  |  |  |
| 55 | Woda mineralna op.1,5l | 1700 szt. |  |  |  |  |
| 56 | Ziele angielskie op.0,5kg | 2 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

\* Należy podać nazwę handlową stosowaną przez producenta.

\*\* **WAŻNE!** W przypadku wystąpienia rozbieżności w wielkości opakowań należy dokonać przeliczenia produktów. W razie wystąpienia niepełnych opakowań wynikających z przeliczenia należy dokonać zaokrąglenia w górę.

**Wszystkie nazwy użyte w załączniku są określeniem wymaganego przez zamawiającego minimalnego standardu przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza towary o podobnym wykonaniu i cechach jakościowych**.

**UWAGA!** Podane ilości towaru, przewidziane do realizacji w okresie obowiązywania umowy, są szacunkowe. Zamawiający informuje, iż w rzeczywistości ilości zamawianego towaru mogą być mniejsze lub większe w zależności od przygotowywanych jadłospisów.

W tym zadaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły spożywcze własnymi środkami transportu, spełniających wymogi sanitarne do siedziby Zamawiającego wg. podanego terminu: raz w tygodniu (czwartek) w godz. 700 – 1100