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

/ 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 | 158 kg |  |  |  |  |
| 2 | Kurczak świeży | 110 kg |  |  |  |  |
| 3 | Kości ze schabu | 743 kg |  |  |  |  |
| 4 | Porcje rosołowe bez skrzydeł | 883 kg |  |  |  |  |
| 5 | Łopatka b/k | 1494 kg |  |  |  |  |
| 6 | Piersi drobiowe | 422 kg |  |  |  |  |
| 7 | Udziec/bioderko z kurczaka | 339 kg |  |  |  |  |
| 8 | Schab b/k | 14 kg |  |  |  |  |
| 9 | Wątroba drobiowa indycza | 49 kg |  |  |  |  |
| 10 | Żeberka wieprzowe - paski | 124 kg |  |  |  |  |
| 11 | Żołądki drobiowe z kurczaka | 32 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 | Boczek prasowany- min. 80% mięsa |  | 26 kg |  |  |  |  |
| 15 | Flaki wołowe |  | 12 kg |  |  |  |  |
| 16 | Filet królewski- min. 80% mięsa |  | 275 kg |  |  |  |  |
| 17 | Galaretka drobiowa- min. 50% mięsa |  | 64 kg |  |  |  |  |
| 18 | Golonka w galarecie- min. 60% mięsa |  | 84 kg |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa podwawelska- min. 80% mięsa |  | 156 kg |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa biała parzona- min. 70% mięsa |  | 190 kg |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa mazowiecka- min. 70% mięsa |  | 391 kg |  |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa toruńska- min. 80% mięsa |  | 109 kg |  |  |  |  |
| 23 | Kiełbasa śląskadrobiowa- min. 70% mięsa |  | 199 kg |  |  |  |  |
| 24 | Kiełbasa Parówkowa- min. 60% mięsa |  | 529 kg |  |  |  |  |
| 25 | Kiełbasa krakowska parzona- min. 70% mięsa |  | 220 kg |  |  |  |  |
| 26 | Kaszanka |  | 109 kg |  |  |  |  |
| 27 | Konserwa Wojskowa- min. 60% mięsa |  | 415 kg |  |  |  |  |
| 28 | Luncheon Meat- min. 65% mięsa |  | 149 kg |  |  |  |  |
| 29 | Metka wieprzowa(ale nie łososiowa) - min. 80% mięsa |  | 159 kg |  |  |  |  |
| 30 | Mortadela bez dodatków- min. 50% mięsa |  | 463 kg |  |  |  |  |
| 31 | Ogonówka- min. 80% mięsa |  | 250 kg |  |  |  |  |
| 32 | Parówki drobiowe HOT-DOG- min. 60% mięsa |  | 171 kg |  |  |  |  |
| 33 | Pieczeń (mielona wędlina)- min. 60% mięsa |  | 158 kg |  |  |  |  |
| 34 | Polędwica drobiowa- min. 65% mięsa |  | 247 kg |  |  |  |  |
| 35 | Polędwica wieprzowa- min. 80% mięsa |  | 175 kg |  |  |  |  |
| 36 | Pasztetowa- min. 30% mięsa |  | 135 kg |  |  |  |  |
| 37 | Pasztet Pieczony- min. 60% mięsa |  | 333 kg |  |  |  |  |
| 38 | Przysmak konserwowy- min. 58% mięsa |  | 273 kg |  |  |  |  |
| 39 | Podgardle Wędzone- min. 80% mięsa |  | 207 kg |  |  |  |  |
| 40 | Rolada drobiowa |  | 60 kg |  |  |  |  |
| 41 | Salceson czarny- min. 30% mięsa |  | 122 kg |  |  |  |  |
| 42 | Salceson biały- min. 20% mięsa |  | 145 kg |  |  |  |  |
| 43 | Schab jak ze wsi- min. 80% mięsa |  | 108 kg |  |  |  |  |
| 44 | Szynka gotowana- min. 75% mięsa  |  | 45 kg |  |  |  |  |
| 45 | Szynka z liściem- min. 85% mięsa |  | 57 kg |  |  |  |  |
| 46 | Szynka na pętelce- min. 80% mięsa |  | 159 kg |  |  |  |  |
| 47 | Szynka chłopska- min. 80% mięsa |  | 71 kg |  |  |  |  |
| 48 | Smalec kanapkowy op.200g |  | 259 szt. |  |  |  |  |
| 49 | Szynkówka z indyka- min. 80% mięsa |  | 223 kg |  |  |  |  |
| 50 | Wędzonka gajowego wieprzowa- min. 80% mięsa |  | 111 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] | 738 szt. |  |  |  |  |
| 2 | Bułki słodkie | 89 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Bułka Tarta-[1 kg] | 46 kg |  |  |  |  |
| 4 | Chleb zwykły (biały)-[1 kg]  | 7565 kg |  |  |  |  |
| 5 | Chleb razowy-[1 kg] | 1215 kg |  |  |  |  |
| 6 | Chleb tostowy-[300g] | 1115 kg |  |  |  |  |
| 7 | Pączki | 200 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) | 31 kg |  |  |  |  |
| 12 | Ciasto Diabolo (biszkopt, wiśnie, krem, czekolada) | 10 kg |  |  |  |  |
| 13 | Metrowiec (ciasto biszkoptowo-masłowe, krem waniliowy, czekolada) | 10 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 | 4,5 kg |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny op.350g | 1056 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Masło roślinne op.250g kostka | 831 kg |  |  |  |  |
| 4 | Masło śmietankowe op.200g | 734 kg |  |  |  |  |
| 5 | Mleko 2% op.1l lub op.5l | 10041 l |  |  |  |  |
| 6 | Śmietana 18% op.400 ml | 1022 l |  |  |  |  |
| 7 | Ser żółty  | 193 kg |  |  |  |  |
| 8 | Ser topiony op.100g | 1434 szt. |  |  |  |  |
| 9 | Serek wiejski op.150g | 582 szt. |  |  |  |  |
| 10 | Serek homogenizowany | 747 szt. |  |  |  |  |
| 11 | Twaróg półtłusty„Krajanka” | 537 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 | 260 kg |  |  |  |  |
| 2 | Fasola szparagowa mrożona op.2-2,5kg | 140 kg |  |  |  |  |
| 3 | Kalafior mrożony op.2-2,5kg | 260 kg |  |  |  |  |
| 4 | Marchew mrożona kostka op.2-2,5kg | 340 kg |  |  |  |  |
| 5 | Włoszczyzna mrożona paski (marchew,por,pietruszka,seler)op.2-2,5kg | 1810 kg |  |  |  |  |
| 6 | Mieszanka warzywna (marchew żółta,marchew czerwona,fasola,brokuł) op.2-2,5kg | 282 kg |  |  |  |  |
| 7 | Mieszanka warzywna „królewska” (brokuł, kalafior, marchew) op.2-2,5kg | 325 kg |  |  |  |  |
| 8 | Mieszanka kompotowa mrożona op. 2,5kg | 95 kg |  |  |  |  |
| 9 | Ryba „Tilapia” mrożona  | 440 kg |  |  |  |  |
| 10 | Kotlety rybne panierowane z warzywami mrożone | 40 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 | 56 szt. |  |  |  |  |
| 2 | Biszkopty op. 1 kg | 16 szt. |  |  |  |  |
| 3 | Cukier | 2600 kg |  |  |  |  |
| 4 | Cukier waniliowy op.30g | 300 szt. |  |  |  |  |
| 5 | Czosnek granulowany op.0,5kg | 3 kg |  |  |  |  |
| 6 | Cynamon op.20g | 85 szt. |  |  |  |  |
| 7 | Chrzan tarty op.0,86kg | 13 szt. |  |  |  |  |
| 8 | Dżem op.280g | 352 szt. |  |  |  |  |
| 9 | Dżem op. 4-5kg | 388 kg |  |  |  |  |
| 10 | Fasola Jaś op. 5kg | 170 kg |  |  |  |  |
| 11 | Groch łuskany op. 5kg | 65 kg |  |  |  |  |
| 12 | Groszek konserwowy op.400g | 118 szt. |  |  |  |  |
| 13 | Galaretka op.1kg | 20 szt. |  |  |  |  |
| 14 | Herbata granulowana op.100g | 74 kg |  |  |  |  |
| 15 | Kakao naturalne op.100g | 55 szt. |  |  |  |  |
| 16 | Kawa zbożowa Inka op. papierowe 150g | 488 szt. |  |  |  |  |
| 17 | Kwasek cytrynowy op.20g | 100 szt. |  |  |  |  |
| 18 | Koncentrat pomidorowy op.1kg | 198 szt. |  |  |  |  |
| 19 | Ketchup op. 1kg | 154 szt. |  |  |  |  |
| 20 | Kasza manna | 120 kg |  |  |  |  |
| 21 | Kasza jęczmienna | 310 kg |  |  |  |  |
| 22 | Konserwa mięsna op.300g | 122 szt. |  |  |  |  |
| 23 | Konserwa rybna op.130g | 100 szt. |  |  |  |  |
| 24 | Kisiel op.1kg | 50 kg |  |  |  |  |
| 25 | Kukurydza konserwowa op.300g | 177 szt. |  |  |  |  |
| 26 | Kaszka mleczno-ryżowa op. 230g | 207 szt. |  |  |  |  |
| 27 | Kaszka ryżowa op. 180g | 108 szt. |  |  |  |  |
| 28 | Liść laurowy op.100g | 5 szt. |  |  |  |  |
| 29 | Mąka pszenna | 740 kg |  |  |  |  |
| 30 | Makaron op.5kg | 838 kg |  |  |  |  |
| 31 | Musztarda op.1kg | 48 szt. |  |  |  |  |
| 32 | Majeranek op.100g | 3 kg |  |  |  |  |
| 33 | Majonez bez „konserwantów” i nie dekoracyjny op.815g | 137 szt. |  |  |  |  |
| 34 | Marmolada op.1,2kg | 24 szt. |  |  |  |  |
| 35 | Olej op.1l | 841 szt. |  |  |  |  |
| 36 | Ogórki konserwowe op.840g | 484 szt. |  |  |  |  |
| 37 | Płatki owsiane op.0,5kg | 105 kg |  |  |  |  |
| 38 | Przyprawa w płynie op.5l | 32 szt. |  |  |  |  |
| 39 | Pieprz naturalny op.0,5kg | 12 kg |  |  |  |  |
| 40 | Pieprz ziołowy op.0,5kg | 4 kg |  |  |  |  |
| 41 | Papryka konserwowa op.860g |  szt. |  |  |  |  |
| 42 | Proszek do pieczenia op.30g | 160 szt. |  |  |  |  |
| 43 | Przecier ogórkowy op.860g | 128 szt. |  |  |  |  |
| 44 | Przyprawa do kurczaka op.0,5kg | 23 szt. |  |  |  |  |
| 45 | Pasztet op.130g | 504 szt. |  |  |  |  |
| 46 | Paprykarz op.330g | 138 szt. |  |  |  |  |
| 47 | Przecier szczawiowy op.820g | 80 szt. |  |  |  |  |
| 48 | Ryż op.1kg | 460 kg |  |  |  |  |
| 49 | Ryba wędzona „Makrela” | 40 kg |  |  |  |  |
| 50 | Sól  | 360 kg |  |  |  |  |
| 51 | Śledź solony płaty op.4 kg | 46 kg |  |  |  |  |
| 52 | Syrop owocowy op. 5l  | 795 l |  |  |  |  |
| 53 | Sałatka rybna z warzywami 135g |  |  |  |  |  |
| 54 | Przyprawa uniwersalna op.5kg | 71 kg |  |  |  |  |
| 55 | Woda mineralna op.1,5l | 963 szt. |  |  |  |  |
| 56 | Ziele angielskie op.0,5kg | 3 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