*Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówek czterech Jednostek Organizacyjnych Zamawiającego w miejscowościach: Wołów, Stary Wołów i Lubiąż w 2017 roku.*

nr spr.:………………………..

**FORMULARZ CENOWY**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa: ..........................................................................................................................................................................................................................

Siedziba: .......................................................................................................................................................................................................................

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach netto i brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

**Zadanie nr 5 : Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i wędlin**

**RAZEM:**

cena netto...........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ..............................................................................................................)

podatek VAT.......................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

cena brutto..........................................................................................................zł **(Razem A + Razem B + Razem C + Razem D)**

(słownie: ...............................................................................................................)

Oferowane towary będę dostarczał po następujących cenach:

1. Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz.10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Schab bez kości | mięso wieprzowe;- produkt spełnia normę: PN-86/A-82002. |   | ---- | kg | 190 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
|
| **2** | Łopatka wieprzowa bez kości | - kości wieprzowe, wędzone;- produkt spełnia normę: PN-86/A-82002. |   | ---- | kg | 200 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
|
| **3** | Filet z indyka | - filet z piersi indyka świeży- produkt spełnia normę: PN-A-86526 |   | ---- | kg | 110 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
|
| **4** | Mięso mielone wieprzowe | produkt mięsny, średnio rozdrobniony, nie poddany obróbce termicznej;- produkt spełnia normę: PN-A-82011. |   | ---- | kg | 340 |   |   |   |   |   | 3x w miesiącu do 7.15 |
|
| **5** | Rostbef bez kości | mięso wołowe;- produkt spełnia normę: PN-86/A-82004. |   | ---- | kg | 110 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
|
| **6** | Filet z piersi świeży | - filet z piersi kurczaka świeży- produkt spełnia normę: PN-A-86526 |   | ---- | kg | 200 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
|
| **7** | Kurczak świeży | - kurczak świeży w pierwszym gatunku, tuszka, - produkt spełnia normę: PN-A-86520 |   | ---- | kg | 160 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **8** | Porcja rosołowa świeża | - porcja rosołowa z kurczaka- produkt spełnia normę: PN-A-86526 |   | ---- | kg | 850 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **9** | Udko świeże | - udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku - produkt spełnia normę: PN-A-86526 |   | ---- | kg | 550 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **10** | Żołądki z kurczaka świeże | podroby z kurczaka świeże- produkt spełnia normę: PN-A-86523 |   | ---- | kg | 75 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **11** | Wątróbki z kurczaka świeże | - podroby z kurczaka świeże - produkt spełnia normę: PN-A-86523 |   | ---- | kg | 75 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **12** | Kiełbasa śląska | - wędlina drobno rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 385 |   |   |   |   |   | 4x w miesiącu do 7.15 |
| **13** | Parówki cielęce cienkie | - wędlina drobno rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 75 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **14** | Kiełbasa krakowska podsuszana | wędlina grubo rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **15** | Filet z indyka wędzony | - filet z piersi indyka wędzony;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **16** | Szynka wiejska | - wyrób wieprzowy;- produkt spełnia normę: PN-A-82007. |   | ---- | kg | 40 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **17** | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | - wędlina wieprzowa drobno rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 30 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **18** | Kiełbasa krakowska sucha | - wędlina grubo rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 30 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **19** | Polędwica drobiowa | - wędlina drobiowa;- produkt spełnia normę: PN-A-82007. |   | ---- | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **20** | Szynka wieprzowa gotowana | - wyrób wieprzowy, gotowany;- produkt spełnia normę: PN-A-82007. |   | ---- | kg | 40 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **21** | Kiełbasa biała parzona | - wędlina średnio rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-A-82025. |   | ---- | kg | 65 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **22** | Mielonka szynkowa | - wyrób wieprzowy;- produkt spełnia normę: PN-86/A-82007. |   | ---- | kg | 20 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **23** | Polędwica Sopocka | wyrób wieprzowy;- produkt spełnia normę: PN-A-82007. |   | ---- | kg | 30 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **24** | Szynka drobiowa | - wędlina drobiowa;- produkt spełnia normę: PN-A-82007. |   | ---- | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1x w miesiącu do 7.15 |
| **25** | Parówki z szynki | - wędlina drobno rozdrobniona;- produkt spełnia normę: PN-91/A-82001. |   | ---- | kg | 75 |   |   |   |   |   | 2x w miesiącu do 7.15 |
| **Razem A** | ----------------------- |   |   |   | ------------ |

1. Przedszkole nr 2 „Słoneczko” w Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **1** | Boczek surowy | --------- |   | --------- | kg | 10 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **2** | Boczek wędzony parzony | ---------- |   | ---------- | kg | 25 kg |   |   |   |   |   | 10 x w m-cu (do do godz. 7:15) |
|   |
| **3** | Filet z indyka świeży | ----------- |   | ----------- | kg | 120 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **4** | Filet z indyka wędzony | ------------ |   | ------------ | kg | 50 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **5** | Filet z kurczaka świeży | ----------- |   | ----------- | kg | 400 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **6** | Karkówka b/k | ------------ |   | ------------ | kg | 50 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **7** | Kiełbasa krakowska podsuszana | ---------- |   | ---------- | kg | 25 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
| **8** | Kiełbasa krakowska sucha | o zawartości tłuszczu nie wiecej niż 10 g/100 g produktu gotowego do spożycia |   | ---------- | kg | 30 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **9** | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | ---------- |   | ---- | kg | 30 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **10** | Kiełbasa śląska | o zawartości tłuszczu nie wiecej niż 10 g/100 g produktu gotowego do spożycia |   | ------ | kg | 100 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **11** | Korpusy z kurczaka świeże | ----------- |   | ----------- | kg | 1400 kg |   |   |   |   |   | 4 x w tyg. (do godz. 7:15) |
|   |
| **12** | Kości schabowe wieprzowe | ------------ |   | ------------ | kg | 300 kg |   |   |   |   |   | 4 x w tyg. (do godz. 7:15) |
|   |
| **13** | Kurczak gotowany | ---------------- |   | ---------------- | kg | 30 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **14** | Łopatka b/k | ------------- |   | ------------- | kg | 1200 kg |   |   |   |   |   | 4 x w tyg. (do godz. 7:15) |
|   |
| **15** | Mortadela | ------------ |   | ------------ | kg | 100 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **16** | Parówka wieprzowa | ---------- |   | ---------- | kg | 50 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **17** | Parówka cielęca cienka | o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g produktu do spożycia |   | ---------- | kg | 250 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **18** | Pasztet pieczony drobiowy | o zawartości tłuszczu nie wiecej niż 10 g/100 g produktu gotowego do spożycia |   | ---------- | kg | 50 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **19** | Polędwica drobiowa | o zawartości tłuszczu nie wiecej niż 10 g/100 g produktu gotowego do spożycia |   | ---------- | kg | 40 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **20** | Schab b/k | ----------- |   | ----------- | kg | 400 kg |   |   |   |   |   | 3 x w m-cu ( do godz. 7:15) |
|   |
| **21** | Schab pieczony | ---------- |   | ---------- | kg | 40 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **22** | Synka wiejska | -------------- |   | -------------- | kg | 50 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **23** | Szynka wieprzowa gotowana | -------------- |   | -------------- | kg | 60 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **24** | Udko z kurczaka świeże | -------------- |   | -------------- | kg | 900 kg |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu (do godz. 7:15) |
|   |
| **25** | Wątróbka drobiowa | ------------- |   | ------------- | kg | 120 kg |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **26** | Wołowina rostbef | -------------- |   | -------------- | kg | 160 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu (do godz. 7:15 |
|   |
| **RAZEM B** | -------------------------------- |   |   |   | ------------ |
|

1. Zespół Szkół Publicznych w Lubiążu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/Ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz.10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1 | Schab z kością  | ------ |   | ------ | kg | 300 |   |   |   |   |   | 2x w m-cu do godz 7 |
|
| 2 | Łopatka b/k | ------ |   | ------ | kg | 600 |   |   |   |   |   | 2x w m-cu do godz 7 |
|
| 3 | Kości „S”  | ------ |   | ------ | kg | 300 |   |   |   |   |   | 3x w tyg do godz 7 |
|
| 4 | Kiełbasa śląska  | ------ |   | ------ | kg | 300 |   |   |   |   |   | 2x w m-cu do godz 7 |
|
| 5 | Wątroba wieprzowa  | ------ |   | ------ | kg | 80 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
|
| 6 | Karkówka b/k  | ------ |   | ------ | kg | 130 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
|
| 7 | Kiełbasa krakowska parzona  | ------ |   | ------ | kg | 10 |   |   |   |   |   | 4x w m-cu do godz 7 |
| 8 | Polędwica wieprzowa wędzona  | ------ |   | ------ | kg | 10 |   |   |   |   |   | 4x w m-cu do godz 7 |
| 9 | Boczek wędzony  | ------ |   | ------ | kg | 30 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
| 10 | Szynka wieprzowa wędzona  | ------ |   | ------ | kg | 30 |   |   |   |   |   | 4x w m-cu do godz 7 |
| 11 | Parówka z szynki 70% mięsa | ------ |   | ------ | kg | 200 |   |   |   |   |   | 6x w m-cu do godz 7 |
| 12 | Udka drobiowe | ------ |   | ------ | kg | 250 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
| 13 | Filet z kurczaka | ------ |   | ------ | kg | 380 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
| 14 | Porcje rosołowe | ------ |   | ------ | kg | 150 |   |   |   |   |   | 2x w tyg do godz 7 |
| 15 | Tuszki/kurczaki | ------ |   | ------ | kg | 170 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
| 16 | Ćwiartka z kurczaka  | ------ |   | ------ | kg | 100 |   |   |   |   |   | 1x w m-cu do godz 7 |
| **RAZEM C** | ------------------------- |   |   |   | ----------- |

1. Szkoła Podstawowa im. „Kornela Makuszyńskiego” w Starym Wołowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** |  **Nazwa produktu nadanego przez Zamawiajacego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa/ilość** | **J.m.** | **Ilość [szt]** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 7x8)** | **Kwota VAT [zł] (od poz. 10)** | **Wartość brutto [zł] (poz. 10+11)** | **Częstotliwość dostaw** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1 | Filet z indyka | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1 x w tygodniu(do godz. 7:00)  |
| 3 | Kiełbasa krakowska sucha | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1 x w tygodniu(do godz. 7:15) |
| 4 | Karczek gotowany (baleron) | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:15) |
| 5 | Parówka cielęca | ------ |   | kg | kg | 50 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:15) |
| 6 | Parówka z szynki | ------ |   | kg | kg | 40 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 7 | Pasztet drobiowy | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 2 x w miesiącu |
| 8 | Polędwica sopocka | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 9 | Szynka wieprzowa gotowana | ------ |   | kg | kg | 25 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 1 | Boczek wędzonyparzony | ------ |   | kg | kg | 60 |   |   |   |   |   | 6 x w m-cu(do godz. 7:00)  |
| 3 | Łopatka B/K | ------ |   | kg | kg | 230 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:15) |
| 4 | Schab B/K | ------ |   | kg | kg | 80 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:15) |
| 6 | Udko z kurczaka świeże | ------ |   | kg | kg | 140 |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 7 | Filet z kurczaka świeży | ------ |   | kg | kg | 90 |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 8 | Kurczaki świeże | ------ |   | kg | kg | 130 |   |   |   |   |   | 2 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 9 | Kiełbasa śląska | ------ |   | kg | kg | 50 |   |   |   |   |   | 4 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 10 | Kiełbasa zwyczajna | ------ |   | kg | kg | 50 |   |   |   |   |   | 3 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 11 | Kiełbasa biała parzona | ------ |   | kg | kg | 50 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 12 | Mortadela | ------ |   | kg | kg | 50 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 14 | Wątróbka drobiowa | ------ |   | kg | kg | 100 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:00) |
| 15 | Skrzydełko z kurczaka | ------ |   | kg | kg | 30 |   |   |   |   |   | 1 x w m-cu.(do godz. 7:15) |
| **Razem D** | ------------------ |   |   |  | ----------- |

Kwoty powstałe w wierszu „Razem A”, „Razem B”, „Razem C”, „Razem D” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiejkolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

**Kwota uzyskana w punkcie „RAZEM” stanowi cenę ofertową, dla Zadania nr 5, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

\* - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy. Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiejkolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego) towaru więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy