Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 1 PIECZYWO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Chleb mieszany pszenno – żytni 0,60 kg krojony | 9000 szt. |  |  |  |  |
| **2** | Chleb wieloziarnisty 0,50 kg | 1080 szt. |  |  |  |  |
| **3** | Bułka weka 040 kg | 50 szt. |  |  |  |  |
| **4** | Bułka pszenna 0,05 kg | 20000 szt. |  |  |  |  |
| **5** | Rogal maślany | 500 szt. |  |  |  |  |
| **6** | Drożdżówka wielosmakowa | 2100 szt. |  |  |  |  |
| **7** | Ciasta różne | 200 kg |  |  |  |  |
| **8** | Bułka tarta | 80 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 2 NABIAŁ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Mleko 2% luzem | 6000 L. |  |  |  |  |
| **2** | Jogurt owocowy (wielosmakowy + naturalny) poj. 125 g | 550 szt. |  |  |  |  |
| **3** | Serek homogenizowany waniliowy poj, 135 g | 300 szt. |  |  |  |  |
| **4** | Kefir luz poj 5L wiadro | 100 L. |  |  |  |  |
| **5** | Śmietana 18% poj. 5L wiadro | 800 L. |  |  |  |  |
| **6** | Ser topiony kremowy (typu ementaler) pak po 10 dkg a 1 kg  | 200 kg |  |  |  |  |
| **7** | Ser żółty (typu zakopiański) | 250 kg. |  |  |  |  |
| **8** | Ser biały –półtłusty | 200 kg. |  |  |  |  |
| **9** | Serek naturalny 135 g | 100 szt. |  |  |  |  |
| **10** | Margaryna mleczna 250 g | 110 kg. |  |  |  |  |
| **11** | Margaryna do smarowania (masło roślinne)400g kubek plastykowy | 80 kg. |  |  |  |  |
| **12** | Masło extra 98% tłuszczu200 g | 800 kg. |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 3 MIĘSO I WĘDLINY

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Wołowe b/k (gulaszowe) | 60 kg. |  |  |  |  |
| **2** | Schab świeży b/k | 90 kg |  |  |  |  |
| **3** | Szynka wieprzowa surowa b/k świeża | 20 kg |  |  |  |  |
| **4** | Żeberka wieprzowe świeże | 100 kg |  |  |  |  |
| **5** | Karczek wieprzowy b/k | 180 kg |  |  |  |  |
| **6** | Łopatka wieprzowa b/k | 350 kg |  |  |  |  |
| **7** | Kaszanka | 120 kg |  |  |  |  |
| **8** | Szynka wieprzowa gotowana (typu tradycyjna) | 30 kg |  |  |  |  |
| **9** | Szynka wieprzowa gotowana (typu cygańska) | 70 kg |  |  |  |  |
| **10** | Kiełbasa gruba gatunkowa podsuszana(typu żywiecka) | 120 kg |  |  |  |  |
| **11** | Kiełbasa gatunkowa (typu podwawelska) | 120 kg |  |  |  |  |
| **12** | Kiełbasa gatunkowa (typu szynkowa) | 50 kg |  |  |  |  |
| **13** | Kiełbasa zwyczajna | 60 kg |  |  |  |  |
| **14** | Boczek gotowany b/k | 60 kg |  |  |  |  |
| **15** | Mortadela bez dodatków | 50 kg |  |  |  |  |
| **16** | Smalec kostka 200 g | 180 kg |  |  |  |  |
| **17** | Słonina świeża bez skóry | 25 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 4 DRÓB

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Porcja rosołowe | 550 kg |  |  |  |  |
| **2** | Udko z kurczaka | 650 kg |  |  |  |  |
| **3** | Filet z kurczaka | 220 kg |  |  |  |  |
| **4** | Filet z indyka | 60 kg |  |  |  |  |
| **5** | Pasztet pieczony z indyka | 80 kg |  |  |  |  |
| **6** | Parówki pakowane (typu Bobaski) | 80 kg |  |  |  |  |
| **7** | Salceson drobiowy z indyka | 20 kg |  |  |  |  |
| **8** | Kiełbasa parówkowa | 170 kg |  |  |  |  |
| **9** | Szynka drobiowa z indyka | 60 kg |  |  |  |  |
| **10** | Kiełbasa drobiowa podsuszana (gruba) | 60 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 5 ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Mąka pszenna typ 500 pak po 10 kg (typu Kos) | 450 kg |  |  |  |  |
| **2** | Mąka ziemniaczana pak po 10 kg | 10 kg |  |  |  |  |
| **3** | Kasza manna (grysik) pak. po 10 kg (typu Kos) | 80 kg |  |  |  |  |
| **4** | Kasza jęczmienna perłowa pak po 10 kg (typu kos) | 130 kg |  |  |  |  |
| **5** | Ryż długoziarnisty (typu Kos) | 150 kg |  |  |  |  |
| **6** | Makaron nitki po 250 g | 200 szt. |  |  |  |  |
| **7** | Makaron włoski 0,5,kg | 750 szt. |  |  |  |  |
| **8** | Makaron zacierka 250 g | 150 szt. |  |  |  |  |
| **9** | Płatki czekoladowe typu Nestle 0,50 kg | 320 szt. |  |  |  |  |
| **10** | Pieczywo ryżowe (typu Wasa) | 20 szt. |  |  |  |  |
| **11** | Suchary | 15 szt. |  |  |  |  |
| **12** | Cukier grysik pak po 10 kg | 900 kg |  |  |  |  |
| **13** | Cukier puder pak po 10 kg | 18 kg |  |  |  |  |
| **14** | Kakao słodkie(typu Nesquik) 600 g | 5 szt. |  |  |  |  |
| **15** | Ogórki konserwowe 900g | 200 szt. |  |  |  |  |
| **16** | Dżem słoik 330g (truskawka, wiśnia, porzeczka czarna) | 25 szt. |  |  |  |  |
| **17** | Dżem mix 25g (typu tymbark) | 5000 szt. |  |  |  |  |
| **18** | Miód prawdziwy 15g (typu Bartnik) | 3000 szt. |  |  |  |  |
| **19** | Sok wysoko słodzony 0,5 l (typu Paula) | 50 szt. |  |  |  |  |
| **20** | Czekolada do smarowania (typu nutella) 400g | 10 szt. |  |  |  |  |
| **21** | Grzyby suszone pak po 0,5 kg podgrzybek | 5 kg |  |  |  |  |
| **22** | Koncentrat pomidorowy 850g (typu Bażant) | 52 szt. |  |  |  |  |
| **23** | Pasztet drobiowy 50g (typu Drosep) | 2200 szt. |  |  |  |  |
| **24** | Papryka konserwowa 0,9 kg | 60 kg |  |  |  |  |
| **25** | Groszek konserwowy 300g | 90 szt. |  |  |  |  |
| **26** | Kukurydza konserwowa 300g | 90 szt. |  |  |  |  |
| **27** | Pieczarki konserwowe 0,9 kg | 30 szt. |  |  |  |  |
| **28** | Chrzan tarty 300 g (typu polan) | 60 szt. |  |  |  |  |
| **39** | Majonez (typu kielecki) 5L | 48 szt. |  |  |  |  |
| **30** | Olej uniwersalny 3l | 90 szt. |  |  |  |  |
| **31** | Olej uniwersalny 0,9l | 130 szt. |  |  |  |  |
| **32** | Ocet spirytusowy 10% 1 L | 50 szt. |  |  |  |  |
| **33** | Sól kamienna jodowana 1 kg | 260 kg |  |  |  |  |
| **34** | Musztarda stołowa 0,5kg Typu Roleski) | 40 szt. |  |  |  |  |
| **35** | Ketchup łagodny 0,425 kg (typu Roleski) | 40 szt. |  |  |  |  |
| **36** | Pieprz prawdziwy mielony 1 kg (typu Ziołowit) | 5 kg |  |  |  |  |
| **37** | Pieprz ziołowy 20 g (typu Ziołowit) | 30 szt. |  |  |  |  |
| **38** | Papryka mielona ostra 20g (typu Ziołowit) | 20 szt. |  |  |  |  |
| **39** | Papryka mielona słodka 20g (typu Ziołowit) | 30 szt. |  |  |  |  |
| **40** | Maggi 1L (typu Winiary) | 160 szt. |  |  |  |  |
| **41** | Bulion warzywny w proszku 20 kg (typu Winiary) | 85 kg |  |  |  |  |
| **42** | Majeranek 20g (typu Ziołowit) | 60 szt. |  |  |  |  |
| **43** | Kwasek cytrynowy 20g | 70 szt. |  |  |  |  |
| **44** | Liść laurowy 20 g (typu Ziołowit) | 60 szt. |  |  |  |  |
| **45** | Ziele angielskie 20g (typu Ziołowit) | 40szt. |  |  |  |  |
| **46** | Kminek 0,20 g (typu Ziołowit) | 60 szt. |  |  |  |  |
| **47** | Herbata liściasta 100 g (typu Madras) | 36 szt. |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia – formularz cenowy

PAKIET 6 OWOCE I MROŻONKI

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa materiału** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | Pomarańcze | 60 kg |  |  |  |  |
| **2** | Banany | 150 kg. |  |  |  |  |
| **3** | Mandarynki | 40 kg. |  |  |  |  |
| **4** | Mieszanka kompotowa | 250 kg |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin dostawy od dnia złożenia zamówienia dla całego pakietu** | **punktacja** | **Termin dostawy deklarowany przez Wykonawcę** | **Punktacja przyznana** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 1 dzień roboczy  | 40 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 2 dni robocze  | 10 pkt |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 3 dni robocze | 0 pkt |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Suma punktów** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców

|  |  |
| --- | --- |
| **Następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy:** | **Nazwy firm podwykonawców:** |
|  |  |

W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału Podwykonawców

...................................... ..............................., dnia ….... –.............

Podpisy i pieczątki imienne osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy