**Formularz cenowy**

*Załącznik nr 1 do ogłoszenia*

Nazwa wykonawcy:………………………………
Adres wykonawcy: ………………………………
Telefon: …………….…. Faks: ……….………..
E-mail:…………………………………………….

Opis przedmiotu zamówienia na dostawy artykułów żywnościowych dla **Domu Dziennego Pobytu w** **Niezdrowicach, gm. Ujazd**
**do 31.12.2018 r.**

**CZĘŚĆ NR 1: " Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Orientacyjne zapotrzebowanie (w ciągu roku )** | **Cena jednostkowa brutto zł** | **Wartość całkowita brutto zł(kol. 4 x 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  1. | Filet z kurczaka | kg | **100** |  |  |
|  2. | Udko drobiowe | kg | **50** |  |  |
|  3. | Udziec z kurczaka  | kg | **80** |  |  |
|  4. | Skrzydełka  | kg | **12** |  |  |
|  5. | Filet z indyka | kg | **65** |  |  |
|  6. | Schab wieprzowy b/k | kg | **65** |  |  |
|  7. | Łopatka wieprzowa b/k | kg | **70** |  |  |
|  8. | Wołowina (ligawa, polędwica) | kg | **30** |  |  |
|  9. | Wątroba drobiowa  | kg | **40** |  |  |
|  10. | Wędzonka  | kg | **12** |  |  |
|  11. | Szynka drobiowa  | kg | **20** |  |  |
|  12. | Szynka wieprzowa (laurowa, włodarza) | kg | **20** |  |  |
|  13. | Kiełbasa szynkowa  | kg | **20** |  |  |
|  14. | Pasztet | kg | **15** |  |  |
| 15.  | Kurczak  | kg | **15** |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** **( SŁOWNIE :** ………………………………………………………………….) |  |

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania możeróżnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy +/- 15%.

 ……………………………………………………...

 Pieczęć i podpis wykonawcy

**Formularz cenowy**

*Załącznik nr 1 do ogłoszenia*

Nazwa wykonawcy:………………………………
Adres wykonawcy: ………………………………
Telefon: …………….…. Faks: ……….………..
E-mail:…………………………………………….

Opis przedmiotu zamówienia na dostawy artykułów żywnościowych dla **Domu Dziennego Pobytu w:** **Niezdrowicach, gm. Ujazd**
**do 31.12.2018 r.**

**CZĘŚĆ NR 2: "Owoce i warzywa”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Orientacyjne zapotrzebowanie (w ciągu roku )** | **Cena jednostkowa brutto zł** | **Wartość całkowita brutto zł(kol. 4 x 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1. | Cebula | kg | **50** |  |  |
| 2. | Cebula czerwona  | kg | **10** |  |  |
| 3. | Pietruszka | kg | **30** |  |  |
| 4. | Ogórek zielony | kg | **40** |  |  |
| 5. | Papryka | kg | **10** |  |  |
| 6. | Seler | kg | **15** |  |  |
| 7. | Marchew | kg | **120** |  |  |
| 8. | Buraki czerwone | kg | **90** |  |  |
| 9. | Kapusta biała | kg | **40** |  |  |
| 10. | Kapusta czerwona  | kg | **30** |  |  |
| 11. | Pomidory  | kg | **50** |  |  |
| 12. | Ziemniaki  | kg | **500** |  |  |
| 13. | Rzodkiewka | pęczek | **40** |  |  |
| 14. | Koper | pęczek | **40** |  |  |
| 15. | Zielona pietruszka | pęczek | **40** |  |  |
| 16. | Szczypiorek/zielona cebulka | pęczek | **30** |  |  |
| 17. | Kapusta pekińska | szt. | **50** |  |  |
| 18. | Kalafior | szt. | **30** |  |  |
| 19. | Pieczarki | kg | **20** |  |  |
| 20. | Cukinia | kg | **15** |  |  |
| 21. | Brokuły | szt.  | **40** |  |  |
| 22. | Sałata  | główki | **40** |  |  |
| 23. | Czosnek | główki | **50** |  |  |
| 24. | Seler naciowy | szt. | **10** |  |  |
| 25. | Banany | kg | **80** |  |  |
| 26. | Jabłka | kg | **150** |  |  |
| 27. | Gruszka | kg | **40** |  |  |
| 28. | Kiwi | kg | **50** |  |  |
| 29. | Mandarynka | kg | **40** |  |  |
| 30. | Pomarańcza | kg | **40** |  |  |
| 31. | Nektarynka | kg | **40** |  |  |
| 32. | Brzoskwinia  | kg | **40** |  |  |
| 33. | Śliwka | kg | **40** |  |  |
| 34. | Cytryna | kg | **40** |  |  |
| 35. | Limonka | kg | **5** |  |  |
| 36 | Por | kg | **10** |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** **( SŁOWNIE :** …………………………………………………………………….) |  |

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania możeróżnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy +/- 15%.

 ……………………………………...

 Pieczęć i podpis wykonawcy

**Formularz cenowy**

*Załącznik nr 1 do ogłoszenia*

Nazwa wykonawcy:………………………………
Adres wykonawcy: ………………………………
Telefon: …………….…. Faks: ……….………..
E-mail:…………………………………………….

Opis przedmiotu zamówienia na dostawy artykułów żywnościowych dla **Domu Dziennego Pobytu w:** **Niezdrowicach, gm. Ujazd**
**do 31.12.2018 r.**

**CZĘŚĆ NR 3: „Różne produkty spożywcze”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Orientacyjne zapotrzebowanie (w ciągu roku )** | **Cena jednostkowa brutto zł** | **Wartość całkowita brutto zł(kol. 4 x 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Cukier | kg | **70** |  |  |
| 2 | Cukier puder  | kg | **5** |  |  |
| 3 | Mąka tortowa 1 kg | kg | **70** |  |  |
| 4 | Mąka pszenna 1 kg | kg | **90** |  |  |
| 5 | Mąka ziemniaczana 500g | kg | **18** |  |  |
| 6 | Mąka bezglutenowa 1 kg | kg | **12** |  |  |
| 7 | Kasza manna 500g | szt. | **12** |  |  |
| 8 | Kasza jęczmienna 1 kg  | kg | **30** |  |  |
| 9 | Ksylitol 500 g | szt. | **10** |  |  |
| 10 | Kasza jaglana 1 kg  | kg | **10** |  |  |
| 11 | Kasza gryczana 1 kg | kg | **50** |  |  |
| 12 | Kasza Kus Kus 1 kg | kg | **20** |  |  |
| 13 | Ryż paraboliczny 1 kg  | kg. | **40** |  |  |
| 14 | Ryż biały 1 kg  | kg | **50** |  |  |
| 15 | Kawa zbożowa 0,5 kg | szt. | **4** |  |  |
| 16 | Kawa rozpuszczalna naturalna 200 g | szt. | **50** |  |  |
| 18 | Kawa mielona 500 g | szt. | **25** |  |  |
| 19 | Kawa ziarnista 1 kg |  kg  | **5** |  |  |
| 20 | Płatki owsiane 500 g | szt. | **12** |  |  |
| 21 | Jogurt owocowy 150 g (różne smaki)  | szt. | **130** |  |  |
| 22 | Jogurt naturalny 400 g | szt. | **500** |  |  |
| 23 | Kefir 1 litr | szt. | **120** |  |  |
| 24 | Maślanka 1litr | szt. | **20** |  |  |
| 25 | Śmietanka do zup i sosów 500 ml 18% | szt. | **50** |  |  |
| 26 | Śmietanka do zup i sosów 400 ml 18% kwaśna  | szt. | **90** |  |  |
| 27 | Serek kanapkowy plastry 150 g (różne smaki) | szt. | **70** |  |  |
| 28 | Serek topiony 200 g (różne smaki) | szt. | **70** |  |  |
| 29 | Twaróg półtłusty  | kg | **70** |  |  |
| 30 | Masło 82 % tłuszczu 200 g | szt. | **120** |  |  |
| 31 | Masło śmietankowe o zawartości tłuszczu min.60% 200 g | szt. | **120** |  |  |
| 32 | Kisiel 58 g | szt. | **60** |  |  |
| 33 | Budyń 40g | szt. | **70** |  |  |
| 34 | Cukier waniliowy | szt. | **35** |  |  |
| 35 | Proszek do pieczenia | szt. | **24** |  |  |
| 36 | Cynamon mielony 15 g | szt. | **12** |  |  |
| 37 | Galaretka owocowa (różne smaki) | szt. | **24** |  |  |
| 38 | Musztarda 190 g | szt. | **12** |  |  |
| 39 | Koncentrat pomidorowy 30 - 40% 900 g | szt. | **45** |  |  |
| 40 | Sos pomidorowy passata 720 ml | szt. | **20** |  |  |
| 41 | Olej rzepakowy 1 l  | szt. | **12** |  |  |
| 42 | Ocet jabłkowy 0,5 l | szt. | **12** |  |  |
| 43 | Ocet balsamiczny 250 ml | szt. | **2** |  |  |
| 44 | Chrzan tarty słoik 180g | szt. | **12** |  |  |
| 45 | Sól jodowana 1 kg | kg | **24** |  |  |
| 46 | Sól morska gruboziarnista 900 g | szt. | **4** |  |  |
| 47 | Drożdże 100g | szt. | **30** |  |  |
| 48 | Żurek śląski butelka 450 ml | szt. | **40** |  |  |
| 49 | Curry 20g (bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników) | szt. | **10** |  |  |
| 50 | Czosnek granulowany 20 g )bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników) | szt. | **40** |  |  |
| 51 | Gałka muszkatołowa mielona 10 g | szt. | **10** |  |  |
| 52 | Estragon 10g | szt. | **10** |  |  |
| 53 | Dżem różne smaki 300g (niskosłodzony) | szt. | **35** |  |  |
| 54 | Groszek puszka 400 g | szt. | **15** |  |  |
| 55 | Kukurydza puszka 400 g | szt. | **15** |  |  |
| 56 | Herbata exp 100 torebek | szt. | **25** |  |  |
| 57 | Herbata liściasta czarna 100 g | szt. | **5** |  |  |
| 58 | Herbata liściasta zielona 100 g | szt. | **8** |  |  |
| 59 | Herbata ekspresowa ziołowa (mięta, rumianek)  | szt. | **12** |  |  |
| 60 | Kakao naturalne 200 g | szt. | **6** |  |  |
| 61 | Kapusta kiszona woreczek 0,5 kg | szt. | **50** |  |  |
| 62 | Ogórek kiszony woreczek  | szt. | **50** |  |  |
| 63 | Kasza manna błyskawiczna 500 g | szt. | **10** |  |  |
| 64 | Koncentrat buraczany 300 ml | szt. | **25** |  |  |
| 65 | Koperek suszony 10 g | szt. | **6** |  |  |
| 66 | Kurkuma 20g (bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników) | szt. | **5** |  |  |
| 67 | Kwasek cytrynowy 20 g  | szt. | **5** |  |  |
| 68 | Liść laurowy 6 g  | szt. | **16** |  |  |
| 69 | Majeranek 8 g/10 g | szt. | **12** |  |  |
| 70 | Pieprz naturalny mielony 0,2 kg | szt. | **12** |  |  |
| 71 | Pieprz ziarnisty 0,2 kg | szt. | **4** |  |  |
| 72 | Oregano 0,2 kg  | szt. | **3** |  |  |
| 73 | Tymianek 0,2 kg  | szt. | **3** |  |  |
| 74 | Bazylia 0,2 kg  | szt. | **3** |  |  |
| 75 | Przyprawa warzywna sypka/susz (bez konserwantów i glutaminianu ) 0,5 kg | szt. | **25** |  |  |
| 76 | Przyprawa do zup i sosów w płynie, 1,0 litr | szt. | **16** |  |  |
| 77 | Makaron wstążki, gniazda 1,5 kg | szt. | **30** |  |  |
| 78 | Kaszka kukurydziana 450 g | szt. | **15** |  |  |
| 79 | Makaron drobny 1,5 kg (muszelka, gwiazdki)  | szt. | **16** |  |  |
| 80 | Makaron ryżowy 250 g | szt. | **20** |  |  |
| 81 | Makaron świderki 1,5 kg  | szt. | **16** |  |  |
| 82 | Miód naturalny pszczeli 0,9 - 1 l  | szt. | **4** |  |  |
| 83 | Makaron nitki 250 g  | szt. | **25** |  |  |
| 84 | Mleko 2% 1 litr | szt. | **240** |  |  |
| 85 | Oliwa z oliwek 500 ml | szt. | **4** |  |  |
| 86 | Olej słonecznikowy 1 litr | szt. | **3** |  |  |
| 87 | Olej kukurydziany 1 l | szt. | **3** |  |  |
| 88 | Susz warzywny 200 g | szt. | **25** |  |  |
| 89 | Przyprawa papryka słodka  | szt. | **12** |  |  |
| 90 | Rodzynki 100 g  | szt. | **6** |  |  |
| 91 | Ziele angielskie o,2 kg  | szt. | **4** |  |  |
| 92 | Kminek 10 g | szt. | **6** |  |  |
| 93 | Woda mineralna lekko gazowana 1.5 litra | szt. | **870** |  |  |
| 94 | Woda mineralna niegazowana 1.5 litra | szt. | **870** |  |  |
| 95 | Majonez typu 400 g  | szt. | **20** |  |  |
| 96 | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym 180 g | szt. | **23** |  |  |
| 97 | Filety śledziowe w pomidorach  | szt. | **33** |  |  |
| 98 | Filety śledziowe w oleju | szt. | **33** |  |  |
| 99 | Filety śledziowe a`la matias | kg | **13** |  |  |
| 100 | Makrela wędzona  | kg | **8** |  |  |
| 101 | Ser żółty typu Edam | kg | **50** |  |  |
| 102 | Ser żółty typu Gouda | kg | **50** |  |  |
| 103 | Ser żółty wędzony | kg | **15** |  |  |
| 104 | Jaja typu „L” | szt. | **500** |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** **( SŁOWNIE :** …………………………………………………………………… |  |

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania możeróżnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy +/- 15%.

……………………………………………………...

 Pieczęć i podpis wykonawcy

**Formularz cenowy**

*Załącznik nr 1 do ogłoszenia*

Nazwa wykonawcy:………………………………
Adres wykonawcy: ………………………………
Telefon: …………….…. Faks: ……….………..
E-mail:…………………………………………….

Opis przedmiotu zamówienia na dostawy artykułów żywnościowych dla **Domu Dziennego Pobytu w:** **Niezdrowicach, gm. Ujazd**
**do 31.12.2018 r.**

**CZĘŚĆ NR 4: „Mrożonki”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Orientacyjne zapotrzebowanie (w ciągu roku )** | **Cena jednostkowa brutto zł** | **Wartość całkowita brutto zł(kol. 4 x 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1. | Bukiet jarzyn 450 g | Op.  | **40** |  |  |
| 2. | Warzywa na patelnię 450 g | Op. | **30** |  |  |
| 3. | Szpinak liście 450 g | Op. | **30** |  |  |
| 4. | Groszek zielony 450 g | Op. | **10** |  |  |
| 5. | Marchewka z groszkiem 450 g | Op. | **30** |  |  |
| 6. | Mieszanka kompotowa 2,5 kg | Op. | **25** |  |  |
| 7. | Ryba płaty (miruna, dorsz,) | kg  | **33** |  |  |
| 8. | |Ryba płaty (tilapia) | kg | **30** |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** **( SŁOWNIE :** …………………………………………………………………….) |  |

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania możeróżnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy +/- 15%.

 ……………………………………...

 Pieczęć i podpis wykonawcy
**Formularz cenowy**

*Załącznik nr 1 do ogłoszenia*

Nazwa wykonawcy:………………………………
Adres wykonawcy: ………………………………
Telefon: …………….…. Faks: ……….………..
E-mail:…………………………………………….

Opis przedmiotu zamówienia na dostawy artykułów żywnościowych dla **Domu Dziennego Pobytu w:** **Niezdrowicach, gm. Ujazd**
**do 31.12.2018 r.**

**CZĘŚĆ NR 5: „Pieczywo i wyroby piekarskie i ciastkarskie”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jednostka miary** | **Orientacyjne zapotrzebowanie (w ciągu roku )** | **Cena jednostkowa brutto zł** | **Wartość całkowita brutto zł(kol. 4 x 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1. | Bułka zwykła 60 g | Szt. | **150** |  |  |
| 2. | Bułka kajzerka 60 g | Szt. | **200** |  |  |
| 3. | Bułka grahamka 60 g | Szt. | **100** |  |  |
| 4. | Bułka razowa 60 g  | Szt. | **100** |  |  |
| 5. | Chleb żytni 0,5 kg | Szt. | **15** |  |  |
| 6. | Chleb orkiszowy 0,5 kg | Szt. | **15** |  |  |
| 7. | Chleb mieszany 0,5 kg | Szt. | **24** |  |  |
| 8. | Chleb wieloziarnisty 0,6 kg | Szt. | **24** |  |  |
| 9. | Chleb słonecznikowy 0,6 kg | Szt. | **20** |  |  |
| 10. | Chleb wiejski 0,5 kg | Szt. | **20** |  |  |
| 11. | Baton pszenny krojony 0,4 kg | Szt. | **50** |  |  |
| 12. | Paszteciki | kg | **25** |  |  |
| 12. | Drożdżówka mała | Szt. | **650** |  |  |
| 13. | Wyroby ciastkarskie  | kg | **35** |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO** **( SŁOWNIE :** …………………………………………………………………….) |  |

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania możeróżnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy +/- 15%.

……………………………………………...

 Pieczęć i podpis wykonawcy