

ZAPYTANIE OFERTOWE

W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
O WARTOŚCI NIEPRZEKRACZAJĄCEJ RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 130 000,00
ZŁOTYCH NETTO NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ:

**„DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA
POTRZEBY WYŻYWIENIA PODOPIECZNYCH
ŻŁOBKA GMINNEGO W RUDNEJ”**

ZATWIERDZAM:

D Y R E K T O R
Żłobka Gminnego w Rudnej
mgr Katarzyna Jarosz

I. ZAMAWIAJĄCY

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A,
59-305 Rudna
tel. 607 118 817
adres e-mail: zlobek@rudna.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2022 poz. 1710). Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP. Postępowanie prowadzone w oparciu o Regulamin zamówień Publicznych Żłobka Gminnego w Rudnej.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Żłobka Gminnego w Rudnej na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka, w postaci produktów zgodnie z wykazami określonymi w załącznikach nr 4-9.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi jak niżej:

Nr zadania częściowego	Opis i nazwa zadania
I	Produkty spożywcze
II	Produkty mleczarskie
III	Owoce, warzywa
IV	Ryby mrożone, produkty głęboko mrożone
V	Produkty mięsne, wędliny
VI	Produkty z ziarna i skrobi

3. Wykonawca dostarczy artykuły w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu, przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej w godzinach 7⁰⁰- 15⁰⁰.
4. Części mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.
5. Zamawiający zastrzega, że ilości poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo - cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć - a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy. Warunek ten jest podyktowany faktycznymi potrzebami Zamawiającego, uzależnionymi od ilości dzieci korzystających z wyżywienia.
6. Zamawiający zastrzega, że w nieprzewidzianych sytuacjach spowodowanych okresową przerwą, nagłym zamknięciem żłobka, może dojść do ograniczenia bądź całkowitego wstrzymania nabywanych towarów.
7. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2001 Nr 63, poz. 634 z późniejszymi zmianami), zamówiony towar musi być świeży, nieuszkodzony, mieć aktualne terminy przydatności do spożycia i musi posiadać świadectwa jakości. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.
8. Dostarczony przedmiot dostawy musi odpowiadać wymogom określonym przez rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), jak również ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) oraz przez inne akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego dostarczania artykułów na miejsce własnym pojazdem samochodowym, przystosowanym do przewozu wymienionych artykułów żywnościowych, spełniającym wymagania sanitarne i HACCP.
10. Zapłata za dostarczony towar nastąpi w ciągu 14 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2026r.

V. WYKAZ DOKUMENTÓW ORAZ OŚWIADCZEŃ JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Wypełniony formularz ofertowy z oświadczeniami – załącznik nr 1.
2. Wykaz dostaw wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert – załącznik 2.
3. Wypełniony Formularz cenowy – załącznik 4-9.
4. Dokument potwierdzający umocowanie osoby podpisującej ofertę do działania w imieniu Wykonawcy (dotyczy przypadku, gdy Wykonawca podlega wpisowi do Krajowego Rejestru Sądowego lub działa przez pełnomocnika). Kopia złożonego dokumentu winna być uwierzytelniona przez Wykonawcę za zgodność odpisu z oryginałem.

VI. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBÓW DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA WARUNKÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Ocena oferty nastąpi na podstawie danych przedstawionych przez Wykonawcę w „Formularzu ofertowym”.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: cena. Współczynnik wagi do ww. kryterium wynosi: 100%.
3. Zamawiający dokona obliczenia punktów za kryterium wg poniższego wzoru:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 100\%$$

4. Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymogom określonym w zaproszeniu do złożenia oferty oraz uzyska największą liczbę punktów.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego wskazanej w pkt. I niniejszego zapytania ofertowego, w sekretariacie lub przesłać pocztą elektroniczną na adres: zlobek@rudna.pl
2. Termin składania ofert upływa w dniu **15 grudnia 2025 r. GODZ. 10⁰⁰**.
3. Badanie ofert odbędzie się w dniu **15 grudnia 2025 r. o godz. 11⁰⁰**, w siedzibie Zamawiającego.
4. Wyniki postępowania opublikowane zostaną na stronie www.zlobekrudna.pl w zakładce BIP.

VIII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca zgodnie z Formularzem ofertowym określa cenę oferty netto oraz brutto.
2. Cena ta musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania wynikające z: zapytania ofertowego, zapisów umowy, przepisów obowiązującego prawa, możliwych zdarzeń losowych związanych z realizacją zamówienia.
3. Cena ta musi zawierać pełny zakres rzeczowy zamówienia z niezbędnymi kosztami, opłatami itp. niezbędnymi dla właściwej realizacji przedmiotu zamówienia, a także wydatki, koszty i zobowiązania – bez możliwości wysuwania roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
4. Cenę oferty należy podać uwzględniając dane, o których mowa w Załączniku do formularza oraz inne koszty związane z obowiązującymi przy wykonaniu z wszelkich upustów i rabatów. Wycena powinna być wykonana z należytą starannością, w sposób rzetelny i realny.
5. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą regulowane w złotych polskich. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.

7. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
8. Cenę należy obliczyć na załączonym formularzu.
9. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca w Formularzu ofertowym określa brutto, w tym cenę netto oraz wartość podatku VAT.
10. W przypadku gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez zamawiającego w Formularzu ofertowym, należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, i wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.
11. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
12. Zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych – jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
13. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

IX. WYBÓR WYKONAWCY I OGŁOSZENIE WYNIKÓW

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w przedstawionym powyżej kryterium w punkcie VI.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje z wyboru na stronie www.zlobekrudna.pl w zakładce BIP, na której zamieszczone było ogłoszenie o zamówieniu publicznym.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest do podpisania umowy w miejscu i terminie uzgodnionym z Zamawiającym po ogłoszeniu wyboru.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym momencie bez podania przyczyny.

X. ZAŁĄCZNIKI

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki:

1. Wzór formularza oferty – załącznik nr 1.
2. Wykaz dostaw – załącznik nr 2.
3. Wzór umowy (projekt) – załącznik nr 3.
4. Formularz cenowy do zadania 1 – załącznik nr 4.
5. Formularz cenowy do zadania 2 – załącznik nr 5.
6. Formularz cenowy do zadania 3 – załącznik nr 6.
7. Formularz cenowy do zadania 4 – załącznik nr 7.
8. Formularz cenowy do zadania 5 – załącznik nr 8.
9. Formularz cenowy do zadania 6 – załącznik nr 9.



.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

FORMULARZ OFERTY

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”.

zad. 1. PRODUKTY SPOŻYWCZE

zad. 2. PRODUKTY MLECZARSKIE

zad. 3. OWOCE, WARZYWA

zad. 4. RYBY MROŻONE, PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE

zad. 5. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

zad. 6. PRODUKTY Z ZIARNA I SKROBI

Odpowiadając na ogłoszenie o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotowych zamówień za kwotę:

zadanie 1

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

zadanie 2

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

zadanie 3

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

zadanie 4

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

zadanie 5

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

zadanie 6

➤ netto - PLN
➤ podatek vat - PLN
➤ brutto - PLN
słownie:

Jan

2. Oświadczamy, że jesteśmy uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi.
3. Oświadczamy, że nie zalegamy z opłacaniem podatków, opłat oraz składek, na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami postępowania zawartymi w zaproszeniu do składania ofert i że przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
5. Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą do terminu ważności oferty, wskazanego w zaproszeniu do składania ofert i zobowiązujemy się, w razie wybrania naszej oferty, podpisać umowę.
6. Oświadczamy, że warunki wykonania przedmiotu umowy są nam znane.
7. Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje dotyczące realizacji zamówienia oraz przygotowania i złożenia oferty.
8. Oświadczamy, że zawarty w zapytaniu ofertowym projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
9. Deklarujemy, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w niniejszym „Formularzu ofertowym” są kompletne, prawdziwe i dokładne w każdym szczególe.
10. Upoważniamy Żłobek Gminny w Rudnej, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna lub jego upoważnionych przedstawicieli do przeprowadzenia wszelkich badań mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia finansowych i technicznych aspektów tego zgłoszenia; dla tych celów upoważniamy każdą osobę publiczną, bank lub przedsiębiorstwa wymienione w naszym „Formularzu ofertowym” do dostarczenia stosownej informacji uznanej przez Żłobek Gminny w Rudnej za konieczną i wymaganą w celu sprawdzenia oświadczeń i informacji zawartych w naszej ofercie.
11. Oświadczamy, że załącznikami do niniejszej oferty są następujące dokumenty:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)
 - 7)
 - 8)

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

Jan

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

**WYKAZ DOSTAW
WYKONANYCH W OKRESIE OSTATNICH TRZECH LAT
PRZED UPŁYWEM TERMINU SKŁADANIA OFERT**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby żywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

- zad. 1. PRODUKTY SPOŻYWCZE**
zad. 2. PRODUKTY MLECZARSKIE
zad. 3. OWOCE, WARZYWA
zad. 4. RYBY MROŻONE, PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE
zad. 5. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY
zad. 6. PRODUKTY Z ZIARNA I SKROBI

Lp.	Rodzaj wykonanej dostawy	Wartość brutto wykonanej dostawy	Daty i miejsce wykonania	Odbiorca (Zamawiający)
1.				
2.				

Do niniejszego wykazu załączamy dokumenty potwierdzające, że ww. dostawa została wykonana / jest wykonywana należycie.

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy



UMOWA (P R O J E K T)

Zawarta w dniu r. w Rudnej pomiędzy :
NABYWCĄ: Gmina Rudna, ul. Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna
NIP: 692 225 74 66
ODBIORCĄ: Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A 59-305 Rudna- reprezentowanymi przez:
- Katarzynę Jarosz - Dyrektora Żłobka Gminnego w Rudnej,
przy udziale:
- Angeliki Tarasioneckiej - Główną Księgową Żłobka Gminnego w Rudnej
zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM
a

.....
.....
reprezentowanym przez:

1.
 2.
- zwanym dalej WYKONAWCĄ

Umowa zostaje zawarta w dniu r. w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego na realizację zadania pod nazwą: „Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

zad. 1. PRODUKTY SPOŻYWCZE

zad. 2. PRODUKTY MLECZARSKIE

zad. 3. OWOCE, WARZYWA

zad. 4. RYBY MROŻONE, PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE

zad. 5. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

zad. 6. PRODUKTY Z ZIARNA I SKROBI

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest zakup, dostawa i rozładunek artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej.
2. Szczegółowy wykaz asortymentu zawiera załącznik do niniejszej umowy w postaci formularza cenowego.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania co najmniej raz w tygodniu - terminowo, własnym transportem, na własny koszt i ryzyko wraz z rozładunkiem asortymentu do siedziby Zamawiającego, o której mowa w § 1. Nieprzestrzeganie tego zapisu skutkować będzie konsekwencjami opisanymi w § 6 pkt 2 ppkt 2 niniejszej umowy.
2. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 z późn. zm.) i do każdorazowego zamówienia dostarczać świadectwa i atesty wymagane przepisami prawa. Ponadto środek transportu musi spełniać wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć produkty żywnościowe środkiem transportu odpowiadającym wymogom przepisów sanitarnych w zakresie transportu żywności, zabezpieczającym w pełni ich jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Dostawca zobowiązuje się skierować do realizacji umowy osoby przestrzegające higieny osobistej.
4. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonych produktów żywnościowych oraz zgłaszanie reklamacji będzie dokonywane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Koszty transportu oraz rozładowania produktów żywnościowych ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Wykonawcę towar musi być świeży - minimum połowa terminu przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do Zamawiającego, musi odpowiadać wymaganiom

ilościowym - zgodnie ze złożonym zamówieniem, oraz wymaganiom jakościowym - musi posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.

7. Zamawiający dopuszcza w czasie trwania umowy zmianę gramatury produktów na inną niż określona w załączniku do umowy po uprzednim uzyskaniu zgody Zamawiającego.
8. Ceny jednostkowe produktów o zmienionej gramaturze zostaną przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie Wykonawcy.
9. W uzasadnionych przypadkach dotyczących w szczególności: wstrzymania, zaprzestania produkcji, wycofania z rynku lub zmiany marki, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie oferowanego asortymentu z zastrzeżeniem, iż oferowany zamiennik musi odpowiadać parametrom jakościowym nie gorszym, jak zastępowany produkt. W przypadku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym cena oferowanego zamiennika nie może być wyższa od ceny produktu zastępowanego podanej w ofercie.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.
11. W przypadku stwierdzonych wad w dostarczonym towarze, eliminującym go ze spożycia, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, a Wykonawca niezwłocznie dokona wymiany wadliwego towaru na nowy, pełnowartościowy na własny koszt tego samego dnia.
12. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego w ciągu dwóch dni od złożenia zamówienia telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienie musi zawierać określenie rodzaju zamawianego towaru, jego gramaturę i ilość.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości telefonicznego korygowania ilości zamawianego towaru.
14. Zamawiający zastrzega jednocześnie, że w nieprzewidzianych sytuacjach spowodowanych nagłą przerwą w pracy Żłobka może dojść do ograniczenia, bądź całkowitego wstrzymania nabywanych towarów. W przypadku zajścia sytuacji o której mowa w ustępie wyżej, Wykonawca nie będzie rościł sobie praw do odszkodowania poniesionych strat.

§ 3

1. Umowa zostaje zawarta na okres od r. do 31 grudnia 2026 r.
2. W przypadku osiągnięcia maksymalnej wartości umownej brutto, określonej w zapytaniu ofertowym przed upływem terminu określonego w § 3 ust.1 Umowa ulegnie rozwiązaniu.
3. Jeżeli Wykonawca z którym Umowa zostanie rozwiązana na podstawie przesłanek opisanych w § 3 ust.2 pisemnie zadeklaruje utrzymanie cen podanych w ofercie, zaś Zamawiający będzie dysponował środkami na realizację zadania – bez ogłaszania kolejnego postępowania zawarta zostanie umowa uzupełniająca.
4. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.

§ 4

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy określone w oparciu o przewidywane zużycie w okresie obowiązywania umowy wynosi brutto:
(słownie:)
w tym podatek VAT: (słownie:).
2. Ostateczna wysokość wynagrodzenia określona w ust. 1 zostanie ustalona na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy oraz faktycznie dostarczonych ilości.
3. Wynagrodzenie należne Wykonawcy obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, tj. cenę produktów spożywczych, koszty ich transportu do Żłobka Gminnego w Rudnej oraz koszty ubezpieczenia, akcyzy, cła, podatków itp.

4. Przez cały czas trwania umowy Wykonawca zobowiązuje się do stosowania cen jednostkowych brutto nie wyższych od ustalonych wcześniej z Zamawiającym a zawartych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
5. Zamawiający zastrzega, że ilości j.m. poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo - cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć Zamawiający - a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy.
6. W przypadku gdy łączna wartość wynagrodzenia wypłaconego Wykonawcy w ramach niniejszej umowy osiągnie wartość w ust. 1 z zastrzeżeniem ust. 7, umowa wygasa bez roszczeń odszkodowawczych stron.
7. W przypadku gdy wartość wskazana w ust. 1 nie zostanie wykorzystana w terminie obowiązywania umowy określonym w § 1, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie odszkodowawcze lub też roszczenie wypłacenia pozostałej kwoty do wartości wskazanej w ust. 1.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień artykułów nie wykazanych w formularzu asortymentowo - cenowym. W przypadku zakupu takich artykułów, Wykonawca zobowiązuje się zastosować rabat w wysokości%.
9. Zamawiający ma prawo nie wykonać w okresie trwania umowy całej ilości zaplanowanych dostaw, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
10. Wykonawca wystawia Zamawiającemu fakturę VAT przy każdorazowej dostawie zamówionego towaru.
11. Odbiorcą faktury jest Żłobek Gminny w Rudnej, z siedzibą w Rudna, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna.
12. Zapłata za dostarczone towary będzie realizowana na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 14 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego, na konto Wykonawcy nr
z uwzględnieniem następujących danych:
Nabywca: Gmina Rudna, ul. Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna, NIP 692 22 57 466;
Odbiorca: Żłobek Gminny w Rudnej, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna.
Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że:
1) wskazany rachunek bankowy jest / nie jest* rachunkiem związanym z prowadzoną działalnością gospodarczą,
2) wskazany rachunek jest / nie jest* rachunkiem zgłoszonym do białej listy podatników,
3) zobowiązuje się do dnia transakcji dokonać aktualizacji rachunków na białej liście podatników.
13. Przy dokonywaniu płatności realizowanych na podstawie niniejszej umowy Strony zobowiązują się stosować mechanizm podzielnej płatności.
14. Zamawiający oświadcza, iż jest czynnym płatnikiem podatku VAT.
15. Wykonawca oświadcza, iż jest / nie jest* czynnym płatnikiem podatku VAT, posiada NIP: i zobowiązuje się utrzymać taki status do dnia wystawienia faktury za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.
16. Przelew wierzytelności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
17. Zamawiający ma prawo do wstrzymania zapłaty wynagrodzenia, jeżeli w terminie płatności wniesie zastrzeżenie do podmiotu umowy.
18. Zamawiający nie będzie udzielał zaliczek Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
19. Wykonawca nie może uzależniać wykonania przedmiotu umowy od udzielenia zaliczki.

§ 5

Strony ustalają, że za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy obowiązywać je będzie odszkodowanie w formie kar umownych z następujących tytułów oraz w następujących wysokościach:

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu:
 - a) za zwłokę w terminie dostawy zamówionych artykułów – 5 % wartości danego zamówienia za każdy dzień zwłoki,
 - b) za nienależyte wykonanie zobowiązania przez Wykonawca- 10 % wartości zamówienia częściowego nienależyte wykonane.
 - c) za odstąpienie od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca – 50% wynagrodzenia kosztorysowego określonego w § 4 ust.1 niniejszej umowy .

***niepotrzebne wykreślić**

2. W przypadku nieterminowej płatności za przedmiot umowy, Wykonawcy przysługiwać będą odsetki ustawowe.
3. Niezależnie od kar umownych strony mogą dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 6

1. Rozwiązanie umowy przez każdą ze stron może nastąpić z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy jednostronnie w trybie natychmiastowym, jeżeli:
 - 1) Wykonawca nie przystąpił lub przerwał realizację przedmiotu umowy (w postaci dwóch niezrealizowanych zamówień),
 - 2) Wykonawca nie realizuje postanowień umowy z należytą starannością, w tym: nie stosuje się do uwag pisemnych Zamawiającego dotyczących nieprawidłowej jakości i gatunku dostarczanych artykułów i/lub dostarcza zamawiane artykuły nieterminowo (niezgodnie z zapisami niniejszej umowy),
 - 3) w przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę reklamacji Zamawiającego (w postaci dwóch reklamacji odmownych),
 - 4) została ogłoszona upadłość lub otwarta likwidacja Dostawcy.
 - 5) w przypadku powierzenia osobie trzeciej przez Dostawcę do realizacji całości lub części umowy bez zgody Zamawiającego.
3. Odstąpienie od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 nastąpi w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
4. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 Wykonawcy nie przysługuje prawo do odszkodowania.

§ 7

Zmiana warunków niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy na piśmie, pod rygorem nieważności.

§ 8

Wykonawca nie może powierzyć osobie trzeciej do realizacji całości lub części umowy. Przelew wierzytelności przez Wykonawcę na rzecz osoby trzeciej dla swej ważności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązać polubownie, a w przypadku, gdy okaże się to niemożliwe, do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.

§ 12

Niniejszą umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: jedną dla Wykonawcy, dwie dla Zamawiającego.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

Zgodnie z art. 13 i/lub 14 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), informujemy że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Żłobek Gminny w Rudnej, ul. Piaskowa 5a, 59-305 Rudna, tel. 607 118 817.
 - Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych: iodo@amt24.biz
 - Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji umowy oraz w celach kontaktowych związanych z umową.
 - Podstawą przetwarzania danych osobowych jest:
- XI. art. 6 ust. 1 lit. b RODO - przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy,
- XII. art. 6 ust. 1 lit. c RODO - przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze – Ustawa z dnia 29 września 1994r. rachunkowości, Ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych
- XIII. art. 6 ust. 1 lit. f - przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią, z wyjątkiem sytuacji, w których nadrzędny charakter wobec tych interesów mają interesy lub podstawowe prawa i wolności osoby, której dane dotyczą, wymagające ochrony danych osobowych, w szczególności gdy osoba, której dane dotyczą, jest dzieckiem. Prawnne uzasadnionym interesem administratora danych jest umożliwienie prawidłowej realizacji umowy między stronami, komunikacja z osobami kontaktowymi w zakresie realizacji umowy.
- Kategorie danych osobowych: dane osobowe osób uprawnionych do podpisania umowy: imię i nazwisko, stanowisko, dane osobowe pracowników strony w zakresie: imię i nazwisko, adres korespondencji służbowy, numer telefonu służbowego, adres e-mail służbowy.
 - Odbiorca lub kategorie odbiorców: Podmioty upoważnione na podstawie zawartych umów powierzenia oraz uprawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa.
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu dla którego zostały zebrane. W szczególności dane mogą być również przetwarzane przez wynikający z przepisów prawa okres związany z dochodzeniem i przedawnieniem roszczeń.
 - Posiada Pani/Pan prawo do edycji, wglądu, informacji o źródle pozyskania, sprzeciwu na dalsze przetwarzanie, a także prawo do bycia zapomnianym, chyba że w przepisach prawa wyraźnie wskazano inaczej lub żądanie stoi w sprzeczności z prawnie uzasadnionym interesem Administratora.
 - Ma Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2, 00-913 Warszawa.
 - Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.
 - Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych.
 - Podanie danych jest dobrowolne jednak niezbędne do zawarcia do umowy.
 - Konsekwencją niepodania danych będzie brak możliwości podpisania umowy.

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

**OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYPEŁNIANIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH
PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*



**FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY SPOŻYWCZE**

Lp.	Nazwa produktu	Gramatura	Jm	Prze- widy- wana ilość	Cena jednos- tkowa netto (w zł)	*Staw- ka podatk- u VAT (w %)	Wartoś- ć łączna netto za(w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wart- ość łącz- na brutt- o (w zł)
1	aromat wanilinowy	Butelka. (9 ml)	szt	2		23			
2	brzoskwinia w syropie op. 850 g.	op. (850 g)	szt	15		8			
3	biskopki wrocławskie, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op. (120 g)	szt	8		5			
4	budyń z cukrem, różne smaki	op. (35 g)	szt	179		5			
5	chrupki kukurydziane, bez dodatku soli i dodatków smakowych	op. (230g)	szt	5		5			
6	ciecierzka (cieciorka)	op. (400 g)	kg	1		5			
7	cukier biały kryształ - bez substancji przeciwzbrylających	op. (1 kg)	kg	47		8			
8	cukier puder - bez substancji przeciwzbrylających	op. (500 g)	szt	4		8			
9	cukier z naturalną wanilią	op. (16 g)	szt	36		8			
10	czarnuszka	op. (30 g)	szt	2		8			
11	czekolada, gorzka min.70% 90 g, np. "Wawel" lub produkt równoważny, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op. (90 g)	szt	22		23			

12	fasola drobna biała kl. I - wielkość około 1 cm. Barwa fasolki kremowo biała, zapach swoisty dla fasolki białej	op. (400 g)		4		5			
13	galaretka ,różne smaki bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op. (71 g)	szt	20		8			
14	herbata owocowa ekspresowa – susz owoców z dodatkiem hibikusa, bez sztucznych barwników, aromatów - różne owoce, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus (20 saszetek x 2g)	op. (40 g)	szt	16		8			
15	herbata Rooibos 25 szt - Herbata czerwona (z czerwono krzewu afrykańskiego) bez kofeiny. Opakowanie 20x1,5g.	op. (30 g)	szt	6		5			
16	herbata ziołowa ekspresowa - m.in.: rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa, (20 saszetek x 2g)	op. (40 g)	szt	33		5			
17	kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca	op. (150 g)	szt	1		23			
18	kawa zbożowa w proszku - 100% ziarna kakaowca	op. (150 g)	szt	5		8			
19	kisiel b/c, różne smaki	op. (77 g)	szt	120		5			
20	sezam	op. (100 g)	szt	2		5			
21	siemię lniane mielone	op. (200 g)	szt	2		5			
22	soczewica	op. (400 g)	kg	5		5			

23	Mleko modyfikowane następne w proszku dla niemowląt powyżej 9 miesięcy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	op. (350 g)	szt	5		5			
24	śmietan fix	op. (7 g)		4		8			
25	wafle do lodów	op. (100 g)	szt	4		5			
26	wiórki kokosowe	op. (100 g)	szt	6		5			
27	żurek naturalny bez konserwantów i barwników mający w składzie tylko mąkę pszenną, mąkę żytnią, płatki owsiane, czosnek	Butelka. (500 ml)	szt	6		5			
28	kasza gryczana palona kl. I - wielkość cząstek od 2-3,5 mm. barwa kaszy jasno brązowa, zapach swoisty dla kaszy gryczanej.	op. (400 g)	kg	15		5			
29	kasza jaglana - kl. I kasza z ziarna prosa powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otręby, całe ziarno, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy.	op. (400 g)	kg	12		5			
30	kasza jęczmienna – perłowa, wiejska kl. I wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otręby, całe ziarno, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy.	op. (400 g)	kg	15		5			
31	kasza kukurydziana kl. I kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otręby, całe ziarno, itp.), mineralnych (piasek, itp.), szkodników i ich pozostałości, jednolity kolor, zapach typowy.	op. (400 g)	kg	6,75		5			

32	kasza kuskus kl. I - wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (400g)	kg	8		5			
33	kasza manna pszenna błyskawiczna kl. I, wolna od zanieczyszczeń zarówno organicznych, jak i nieorganicznych oraz szkodników i ich pozostałości.	op. (400 g)	kg	9		5			
34	woda źródlana niegazowana	op. (330 ml)	szt	86		23			
35	woda źródlana niegazowana	op. (5 l)	szt	180		23			
36	makaron /drobny: gwiazdki, muszelki/	op. (400 g)	kg	12		5			
37	makaron łazanka	op. (400 g)	kg	3,5		5			
38	makaron nitki - z mąki pszennej	op. (250 g)	kg	5		5			
39	makaron pełnoziarnisty - różne kształty, m.in.: gwiazdki, świderki	op. (400 g)	kg	8		5			
40	makaron ryżowy	op. (250 g)	kg	5		5			
41	makaron spaghetti – z mąki pszennej	op. (500 g)	kg	14		5			
42	makaron zacierka babuni	op. (500 g)	kg	15		5			
43	mąka kukurydziana	op. (1 kg)	kg	5		5			
44	mąka pszenna tortowa typu 450	op. (1 kg)	kg	86		5			
45	mąka ziemniaczana - skrobia z ziemniaków. Kolor jednolity, biały, niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach swoisty.	op. (500 g)	kg	7		5			

46	miód 100% naturalny nektarowy krajowej produkcji bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miodów	słoik (1 l)		35		5			
47	mleko kokosowe słodkie,uzyskane z miąższu kokosa. Ekstrakt z orzecha kokosowego min. 60%, woda, opakowanie karton.	puszka (400 g)	szt	18		8			
48	olej z pierwszego tłoczenia rzepakowy (tłoczony na zimno)	butelka (1 l)	szt	45		5			
49	oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	butelka (500 ml)	szt	6		5			
50	mus owocowy	op. (200 g)		67		5			
51	płatki jęczmienne błyskawiczne (kl. I) struktura i konsystencja sypka, w postaci płatków bez grudek.	op. (400 g)	kg	8		5			
52	płatki owsiane górskie (kl. I - struktura i konsystencja sypka.	op. (500 g)	kg	12		5			
53	płatki ryżowe (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek.	op. (300 g)		14		5			
54	płatki śniadaniowe kukurydziane	op. (250 g)	kg	4		5			
55	proszek do pieczenia	op. (36 g)		16		23			
56	rodzynki sułtańskie	op. (100 g)	szt	4		5			
57	soda oczyszczona, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	op. (70 g)	szt	4		23			
58	śliwka suszona	op. (200 g)	szt	21		5			
59	żurawina suszona bez cukru	op. (100 g)	szt	7		5			

60	ryż paraboliczny	op. (400 g)	kg	29		5			
61	sól niskosodowa	op. (1 kg)	kg	18		23			
62	bazylia otarta	op. (10 g)	szt	7		8			
63	cynamon mielony – przyprawa korzenna bez dodatków	op. (15 g)	szt	5		8			
64	czarnuszka	op. (30 g)	szt	2		8			
65	dżem 100 % owoców /truskawka, malina, czarna porzeczka, wiśnia, brzoskwinia/ słodzony sokiem jabłkowym bez dodatku cukru i syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, konserwantów, sztucznych barwników.	butelka (280 g)	szt	15		5			
66	fasolka czerwona, biała – konserwowa (puszka, słoik), bez śladów uszkodzeń mechanicznych	Puszka (400 g)	szt	36		5			
67	gałka muszkatałowa	op. (10 g)	szt	5		8			
68	goździki całe	op. (10 g)	szt	2		8			
69	imbir mielony	op. (20 g)	szt	4		8			
70	koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów, sztucznych barwników) - kl.I. Barwa produktu jednolita, właściwa dla użytego surowca	op. (190 g)	szt	8		5			
71	koper zielony – susz	op. (6 g)	szt	2		5			
72	kukurydza cukrowa – konserwowa (puszka, słoik) bez cukru, niemodyfikowana genetycznie kl. I. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.	Puszka (400 g)	szt	45		5			
73	kurkuma	op. (20 g)	szt	2		8			
74	laska wanilii	op. (2 g)	szt	5		8			

75	liść laurowy - w całości	op. (6 g)	szt	20		8			
76	lubczyk - liść suszony	op. (10 g)	szt	17		5			
78	majeranek otarty	op. (8 g)	szt	30		5			
79	Migdały – płatki	op. (100 g)	szt	7		5			
80	musztarda, różne rodzaje, bez konserwantów i sztucznych barwników – kl.I, opakowanie – słoik szklany	słoik (175 g)	szt	5		8			
81	majonez bez konserwantów i sztucznych barwników – kl.I, opakowanie – słoik szklany	słoik (300 g)	szt	10		8			
82	oregano	op. (10 g)	szt	5		5			
83	Otręby owsiane, bez zanieczyszczeń	op. (150 g)	szt	2		5			
84	papryka mielona słodka	op. (20 g)	szt	37		8			
85	pestki słonecznika - łuskane.	op. (100 g)	szt	1		5			
86	pieprz czarny mielony	op. (20 g)	szt	12		8			
87	pieprz czarny ziarnisty	op. (20 g)	szt	5		8			
88	pieprz ziołowy mielony	op. (20 g)	szt	54		5			
89	pomidory suszone w zalewie w słoiku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	Słoik (314 g)	szt	6		5			
90	pomidory w puszcze całe (pomidory bez skóry, bez konserwantów) - kl. I Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.	puszka (400 g)	szt	146		5			
91	przyprawa do gyrosa	op. (20 g)	szt	31		8			
92	przyprawa do piernika	op. (20 g)	szt	6		8			

93	przyprawa do ryb	op. (20 g)	szt	30		8			
94	przyprawa uniwersalna bez dodatku wzmacniaczy smaku i bez dodatku aromatów i barwników	op. (200 g)	szt	24		8			
95	tymianek otarty	op. (10 g)	szt	1		8			
96	ziele angielskie w całości	op. (15 g)	szt	10		8			
99	zioła prowansalskie	op. (10 g)	szt	1		8			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.**

**FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY MLECZARSKIE**

Lp.	Nazwa produktu	Gramatura	Jm	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość łączna netto za (w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wartość łączna brutto (w zł)
1	jaja kurze świeże klasy A, kat. L kod systemu chowu - 1, , nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	minimum 63 g	szt	971		5			
2	drożdże prasowane, świeże 100 g bez konserwantów	op.(100 g)	szt	7		23			



3	jogurt naturalny z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez konserwantów, nie zawierający wzmacniaczy smaku, substancji żelujących. Opakowanie: w pojemnikach z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej, bez dodatku mleka w proszku.	op.(400 g)	szt	261		5			
4	jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu min. 9%, bez konserwantów, żelatyny i innych substancji zagęszczających, mający w składzie tylko mleko, śmietanę i żywe kultury bakterii typowych dla produktu. Opakowanie: w pojemnikach z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), bez dodatku mleka w proszku. Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej, bez dodatku mleka w proszku	op.(400 g)	szt	5		5			
5	maślanka naturalna min.1,5 % tłuszczu. Uzyskana, jako produkt uboczny przy wyrobie masła ze śmietany pasteryzowanej, zakwaszonej zakwasem czystych kultur maślarskich lub w procesie bezpośredniej fermentacji mleka typowymi kulturami.	butelka. (1 l)	szt	6		5			
6	masło bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 82%, nie zawierające barwników i konserwantów.	op.(200 g)	kg	36		5			

7	mleko świeże , pasteryzowane, normalizowane 3,2% , tł. bez konserwantów, przeciwutleniczy i stabilizatorów (opakowanie – folia).	butelka. (1 l)	szt	753		5			
8	mleko UHT 2% tł., bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów (opakowanie – karton).	karton. (1 l)	szt	58		5			
9	napój roślinny, różne rodzaje, (mleko ryżowe, kokosowe, sojowe)	karton. (1 l)	szt	82		5			
10	śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie jednostkowe: karton (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op.(500 g)	szt	41		5			
11	śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie jednostkowe: karton (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op.(500 g)	szt	34		5			

12	śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie jednostkowe: karton (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op.(500 g)	szt	8		5			
13	śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 36%, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających. Opakowanie jednostkowe: karton (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op.(500 g)	szt	10		5			
14	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%. nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia . Opakowanie kubek (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). bez dodatku substancji zagęszczających.	op.(400 g)	szt	4		5			

15	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%. nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia . Opakowanie kubek (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). bez dodatku substancji zagęszczających.	op.(200 g)	szt	4		5			
16	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%. nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia . Opakowanie kubek (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). bez dodatku substancji zagęszczających.	op.(400 g)	szt	49		5			
17	śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%. nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia . Opakowanie kubek (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). bez dodatku substancji zagęszczających.	op.(180 g)	szt	59		5			

18	ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu 4%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).	op.(1 kg)	kg	141		5			
19	ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Gouda, Edamski, W KAWAŁKU w opakowaniu foliowym, bez konserwantów i sztucznych barwników.	op.(150 g)	szt	15		5			
20	ser mozzarella kulka, bez dodatku azotanu potasu, zawierający nie więcej niż 10 g cukru w 100 ml produktu gotowego do spożycia	op. (125 g)	szt	2		5			
21	ser parmezan, bez dodatku azotanu potasu, zawierający nie więcej niż 10 g cukru w 100 ml produktu gotowego do spożycia.	op. (100 g)	szt	2		5			
22	ser grana padano, bez dodatku azotanu potasu, zawierający nie więcej niż 10 g cukru w 100 ml produktu gotowego do spożycia.	op. (100 g)	szt	19		5			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej**

za

FORMULARZ CENOWY
OWOCE, WARZYWA

Lp.	Nazwa produktu	Jm	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość łączna netto za(w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wartość łączna brutto (w zł)
1	czosnek, pochodzący z krajów UE - główki - kl. I	szt	42		5			
2	koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	pęczki	44		5			
3	borówka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	23		5			
4	nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) - kl. I	pęczki	48		5			
5	rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I	pęczki	42		5			
6	brzoskwinia nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	6		5			
7	kiwi - kl.I - całe (bez szypułki), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g.	kg	4		5			
8	szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) - kl. I	pęczki	48		5			
9	ananas świeży - kl I - owoc dojrzały bez oznak pleśni lub gnicia i wgnieceń. 1500 - 2000g	szt.	6		5			
10	arbuz dojrzały w sezonie nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	10		5			
11	sałata zielona 250g, - KL I	szt	14		5			
12	Sałata lodowa - kl. I	szt.	6		5			

13	limonka - skórka która zmienia barwę w miarę dojrzewania owocu od ciemnozielonej, poprzez różne odcienie żółci, po czerwoną, jest cienka i gładka, ale dość twarda. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia.	kg	2		5			
14	mandarynka – bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia.	kg	26		5			
15	pomarańcz – bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia.	kg	73		5			
16	mango - skórka która zmienia barwę w miarę dojrzewania owocu od ciemnozielonej, poprzez różne odcienie żółci, po czerwoną, jest cienka i gładka, ale dość twarda. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. (300 – 400g)	szt	15		5			
17	maliny, nienadmarznęte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2		5			
18	banany - kl. I – Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g.	kg	120		5			
19	burak ćwikłowy luz - kl. I	kg	57		5			
20	cebula - kl I	kg	42		5			
21	cukinia zielona - kl. I	kg	14		5			
22	cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm.	kg	27		5			
23	gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I	kg	264		5			

24	truskawki świeże – sezon dojrzały, nienadmarzniete bez uszkodzeń mechanicznych	kg	12		5			
25	jabłka - kl. I	kg	550		5			
26	kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	szt	2		5			
27	mandarynka	kg	26		5			
28	kapusta biała - kl. I	kg	10		5			
29	kapusta biała młoda dojrzała, nienadmarzniete, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	5		5			
30	kapusta kiszona sałatkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	39		5			
31	kapusta pekińska - kl.I	szt	21		5			
32	seler naciowy – kl.I	szt	5		5			

33	<p>marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.</p>	kg	213	5			
34	<p>ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalaony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	kg	32	5			

35	ogórek zielony, szklarniowy - kl. I	kg	32		5			
36	papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona - kl. I	kg	39		5			
37	pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienno. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	85		5			
38	pomidor - kl. I	kg	115		5			
39	Śliwka węgierka dojrzała nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	4		5			
40	por - kl. I	szt	50		5			
41	seler korzeniowy, luz - kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, tzn. odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony i nie powinien być dłuższy niż 6 cm.				5			
42	ziemniaki późne jadalne luz kl. I		832		5			

43	Winogrono bezpestkowe - słodkie, zielonożółtawe, bezpestkowe owoce o cienkiej skórce, które zebrane są w luźne grona. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia.	kg	9		5			
----	---	----	---	--	---	--	--	--

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w kropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.**

Jan

FORMULARZ CENOWY
RYBY MROŻONE, PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE

Lp.	Nazwa produktu	Gramatura	Jm	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość łączna netto za (w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wartość łączna brutto (w zł)
1	Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części.	op. (2500 g)	szt	23		5			
2	Brukselka głęboko mrożona - kl.I. główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym gładkiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej.	op. (2500 g)	szt	10		5			
3	Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I.	op. (2500 g)	szt	20		5			
4	Czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I.	op. (2500 g)	szt	16		5			
5	Dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę	op. (2500 g)	szt	16		5			
6	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona-cięta, - kl. I.	op. (2500 g)	szt	18		5			
7	Fasolka szparagowa głęboko mrożona żółta-cięta, - kl. I.	op. (2500 g)	szt	16		5			

8	Groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Kl I	op. (2500 g)	szt	31		5			
9	Jagoda głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I.	op. (2500 g)		17		5			
10	Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części.	op. (2000 g)	szt	6		5			
11	Malina głęboko mrożona. Bez szypułek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op. (2500 g)	szt	27		5			
12	Marchew głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki.	op. (200 g)	szt	21		5			
13	Szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony,kl. I. Bez łodyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady.	op. (2500 g)	szt	16		5			
14	Śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I,	op. (2500 g)	szt	24		5			
15	Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I.	op. (2500 g)		135		5			

16	Wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. W	op. (2500 g)	szt	24		5			
17	Morszczuk - mrożony - filet bez skóry i ości, SHP, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa zawartość glazury nie większa niż 5%, kl.I	1 000 g	kg	11		5			
18	Miruna - mrożony - filet bez skóry i ości, SHP, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa zawartość glazury nie większa niż 5%, kl.I	1 000 g	kg	26		5			
19	Łosoś mrożony - filet bez skóry , bez ości , płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie , oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa , zapach i smak charakterystyczny dla łososia , zawartość glazury nie większa niż 5%kl. I	1 000 g	kg	25		5			
20	Dorsz mrożony - filet bez skóry , bez ości , płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie , oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa , bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa , zapach i smak charakterystyczny dla dorsza , zawartość glazury nie większa niż 5%kl. I	1 000 g	kg	28		5			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez**

Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.



**FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość łączna netto za(w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wartość łączna brutto (w zł)
1	Boczek wędzony, nie mogą występować substancje sztuczne poprawiające strukturę wyrobu (zagęstniki, skrobia modyfikowana).	kg	3,8		5			
2	Drób – ćwiartka z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	75		5			
3	Drób – skrzydło z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydła kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.I	kg	34		5			
4	Drób – skrzydło z indyka (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydła indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat.I	kg	2		5			
5	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	117		5			

6	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	10		5			
7	Pasztet z kurczaka zapiekany w foremkach, produkt z mięsa drobiowego 80%, nie mogą występować substancje sztuczne poprawiające strukturę wyrobu (zagęstniki, skrobia modyfikowana). i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	kg	6		5			
8	Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach, produkt z mięsa drobiowego 80%, nie mogą występować substancje sztuczne poprawiające strukturę wyrobu (zagęstniki, skrobia modyfikowana).	kg	1		5			
9	Wędlina drobiowa (polędwica z indyka , kurczak gotowany , filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	kg	7		5			
10	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa, schab i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	kg	6		5			

11	Wieprzowina – łopatka bez kości, część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny.	kg	129		5			
12	Wieprzowina – karkówka bez kości, część odcinka szyjnego, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny.	kg	6		5			
13	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy , bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	3		5			
14	Wieprzowina – kości wędzone extra mięsne (ze schabu lub karczku), świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, wyczuwalny smak wędzenia,	kg	1,020		5			
15	Wieprzowina – żeberka extra mięsne (ze schabu lub karczku), świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, wyczuwalny smak wędzenia,	kg	3		5			

16	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I	kg	4		5			
17	Golonka z indyka, świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa	kg	1		5			
18	Podgardle wędzone, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa	kg	1		5			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.**

FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY Z ZIARNA I SKROBI

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość łączna netto za(w zł)	Kwota VAT (w zł)	Wartość łączna brutto (w zł)
1	Bułka zwykła — okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata. Skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych.	szt	515		5			
2	Bułka weka (krojona) — długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata. Skład surowcowy: mąka pszenna drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek,	szt	104		5			
3	Bułka tarta — z bułki zwykłej pszennej, świeża, o dobrych cechach organoleptycznych, drobno mielona. cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata. Skład surowcowy: mąka pszenna drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek,	szt	5		5			
4	Chleb graham (krojony) - skład surowcowy : mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży , soli , wody i innych składników określonych recepturą	szt	18		5			

5	Chleb kresowy (krojony)-mąka pszenna ,mąka żytnia,woda,drożdże,sól.	szt	18		5			
6	Chleb razowy (krojony)- skład surowcowy : mąka pszenna razowa i mąka żytnia razowa , drożdże , woda , sól i inne surowce określone recepturą ,	szt	83		5			
7	Chleb szefa (krojony)skład surowcowy : mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży , soli , wody i innych składników określonych recepturą z dodatkiem łuskanych ziaren słonecznika	szt	10		5			
8	Chleb pełnoziarnisty krojony -mąka razowa żytnia,mąka żytnia,mąka pszenna,woda,naturalny zakwas żytni,komplet ziaren (słonecznik,siemię lniane,sezam,płatki owsiane)	szt	130		5			
9	Chleb zwykły pszenno -żytni typu baltonowski lub pyłowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	szt	141		5			
10	Chleb żytni (krojony) - skład surowcowy : mąka żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży , soli , wody i innych składników określonych recepturą	szt	63		5			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez**

Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.