*Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówek czterech Jednostek Organizacyjnych Zamawiającego w miejscowościach: Wołów, Stary Wołów i Lubiąż w 2018 /2019 roku.*

nr spr.:PZP.271.14.2018

**FORMULARZ CENOWY**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

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

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

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

**Zadanie nr 2 :** Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż

**RAZEM:**

cena netto...........................................................................................................zł

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

podatek VAT.......................................................................................................zł

cena brutto..........................................................................................................zł

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

Oferowane towary będę dostarczał po następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego** | **Opis produktu** | **Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** | **Masa** | **J.m.** | **Chatka Puchatka**  **Ilość** | **Słoneczko**  **Ilość** | **Lubiąż**  **Ilość** | **Stary Wołów**  **Ilość** | **Ilość [szt] (7+8+9+10)** | **Cena jedn. netto [zł]** | **Stawka VAT [%]** | **Wartość netto [zł] (poz 11x12)** | **Kwota VAT [zł] (od poz.14)** | **Wartość brutto [zł] (poz.14+15)** | **Maksymalna częstotliwość dostaw do każdej z jednostek** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| **1** | Kasza gryczana Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) prażona; b) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość żelaza nie mniejsza niż 2,0 mg, - zawartość błonnika nie może być mniejsza niż: 5,0g, c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 130 | 90 | 40 | 200 | **460** |  |  |  |  |  | 3 x w miesiącu |
| **2** | Kasza jęczmienna Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość energetyczna w 100g nie mniejsza niż 300 kcal; - zawartość białka nie mniejsza niż 6,7g, - zawartość węglowodanów nie mniejsza niż: 68,0g, - zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 2,0g b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 200 | 250 | 150 | 200 | **800** |  |  |  |  |  | 3 x w miesiącu |
| **3** | Mąka pszenna wrocławska typ 500 Młynpol lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość białka: nie mniejsza niż 9,0g, - zawartość węglowodanów: nie mniejsza niż 60,0g, b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 210 | - | - | - | **210** |  |  |  |  |  | 4 x w miesiącu |
| **4** | Mąka pszenna tortowa typ 450 Młynpol lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal, - zawartość białka nie mniejsza niż 9,0g, - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g, b) spełniająca normę PN-A-74022; c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 340 | 250 | 400 | 250 | **1240** |  |  |  |  |  | 2 x w tygodniu |
| **5** | Kasza manna zwykła Niedźwiady | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: wart. energ. nie mniej niż 1427KJ/336kcal, tłuszcz nie mniej niż 1,0, kw. Nasycone nie mniej niż 0,3g, węglowodany nie mniej niż 71g, cukry nie mniej niż 1,1g, błonnik nie mniej niż 2,0g, białko nie mniej niż 9,4g, sól nie więcej niż 0,2 g |  | ≥ 500g | szt. | 100 | 70 | 60 | 50 | **280** |  |  |  |  |  | 3 x w miesiącu |
| **6** | Mąka ziemniaczana | a) spełniająca normę PN-93/A-74710; b) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | - | 10 | 50 | 20 | **80** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **7** | Ryż biały długoziarnisty | a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego; b) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal, - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie może być mniejsza niż 70,0g, - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g, - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g, c) opakowanie: papierowe. |  | ≥ 1kg | szt. | 400 | 450 | 160 | 200 | **1210** |  |  |  |  |  | 3 x w miesiącu |
| **8** | Płatki zbożowe corn flakes Nestle lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) płatki kukurydziane z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo;  b) wartość energetyczna w 100g produktu: nie może być mniejsza niż 370 kcal; c) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 220 | 120 | - | - | **340** |  |  |  |  |  | 3 x w miesiącu |
| **9** | Kasza kuskus Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 361 kcal - tłuszcz nie mniej niż 1g - węglowodany nie mniej niż 75g - błonnik nie mniej niż 5g - białko nie mniej niż 13g - sól nie więcej niż 0,01g |  | ≥ 400g | szt. | - | 200 | - | - | **200** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **10** | Kasza jaglana Konpack lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 348 kcal - tłuszcz nie mniej niż 2,50g - węglowodany nie mniej niż 72,6g - błonnik nie mniej niż 6,8g - białko nie mniej niż 1,4g b) opakowanie papierowe. |  | ≥ 400g | szt. | 120 | 80 | 15 | - | **215** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **11** | Płatki owsiane górskie ekstra Młyn Stoisław lub produkt równoważny | Za produkt równoważny uważa się wyróbodpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym: a) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 360 kcal; - zawartość białka nie mniejsza niż 12,0g, - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,50g b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 40 | 100 | 15 | 30 | **185** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **12** | Płatki ryżowe błyskawiczne | a) płatki wyprodukowane z ryżu białego w I klasie; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 250g | szt. | 70 | 200 | - | 30 | **300** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **13** | Kasza kukurydziana | a) kasza kukurydziana; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 35 | 70 | 15 | 40 | **160** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **14** | Płatki czekoladowe | w 100 g produktu: nie więcej niż 1636 kJ (387 kcal), białko 7,8 g, węglowodany 76,2 g, tłuszcze 4 g |  | op. 225 g | szt. | - | 130 | - | 40 | **170** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **15** | Płatki kukurydziane | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej 1611 kJ (380 kcal), tłuszcze 1,3 g ( w tym kw.nasycone nie więcej niż 0,5 g), węglowodany 82,6 g (w tym cukry nie więcej niż 9 g), błonnik nie mniej niż 4,1 g, białko 7,3 g), sól nie więcej niż 2,04 g |  | op. 250 g | szt. | - | 120 | 50 | 40 | **210** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **16** | Płatki kukurydziane miodowe | w 100 g produktu: wart.energ. Nie więcej niż 1605 kJ (379 kcal), białko 8,1 g, węglowodany 76,6 g, tłuszcze 2,9 g |  | op. 225 g | szt. | - | 120 | 40 | 40 | **200** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **17** | Płatki jaglane | w 100 g produktu: 1586 kJ (370 kcal), tłuszcz 3,3 g ( w tym kw.tłuszcz.nas. 0,6 g), węglowodany 71,8 g (w tym cukry 0,6 g), błonnik 2,0 g, białko 12,3 g |  | op. 200 g |  | 100 | 200 | - | 50 | **350** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **18** | Płatki gryczane | ------------ |  | op. 400 g | szt. | - | 80 | - | - | **80** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **19** | Pęczak | ------------ |  | op. 1 kg | kg | - | 80 | - | 100 | **180** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **20** | Ryż brązowy | --------------- |  | op. 400 g | szt. | - | 60 | - | - | **60** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **21** | Płatki jęczmienne | a) płatki jęczmienne; b) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią. |  | ≥ 500g | szt. | 35 | 150 | 40 | - | **225** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **22** | soczewica | Opakowanie: papierowe lub foliowe |  | 1 kg | kg | - | - | 20 | - | **20** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **23** | Ryż biały paraboliczny | a) wartość odżywcza w 100g produktu: - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal, - zawartość białka: nie mniejsza niż ,7,0g, - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,3g, b) opakowanie: produkt znajduje się w hermetycznie zamkniętym opakowaniu foliowym o wadze 5 kg |  | op. 5kg | kg. | 120 | - | - | - | **120** |  |  |  |  |  | 1 x w miesiącu |
| **24** | Kasza pęczak | ------------ |  | op. 5 kg | kg | 26 | - | - | - | **26** |  |  |  |  |  | 2 x w miesiącu |
| **Razem** | | | | | | | | | | | | |  |  |  | --- |

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiejkolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego. Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

**Kwota uzyskana w punkcie „RAZEM” stanowi cenę ofertową, dla Zadania nr 2, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

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

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

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

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy