Załącznik nr 3/4 do siwz

ZAMAWIAJĄCY: Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Krakowie, ul. Wielicka 265, 30-663 Kraków

Nazwa i adres Wykonawcy:.........................................................................................................

**FORMULARZ CENOWY – Grupa 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Jedno. miary | Ilość  | Cena jednostkowa  |  | wartość netto | wartość vat | wartość brutto |
| 1.  | Pierogi ruskie, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, opakowanie max. 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 2. | Pierogi z truskawkami ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 3.  | Pierogi leniwe ręcznie wykonane, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,02 kg | kg | 2400 |  |  |  |  |  |
| 4.  | Pierogi z kapustą kiszoną i grzybami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 5.  | Pierogi z kaszą gryczaną, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 6. | Pierogi z kapustą białą i grzybami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kluski śląskie, ręcznie wykonane, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,015 kg | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 8.  | Uszka z mięsem, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op.max. 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,01 kg | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 9.  | Uszka z grzybami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op.max. 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,01 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 10.  | Pierogi z serem i rodzynkami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 11.  | Pierogi z jabłkiem, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 12.  | Pierogi z borówkami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 13.  | Pierogi z mięsem, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 1050 |  |  |  |  |  |
| 14.  | Pyzy z mięsem, ręcznie wykonane, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pyzy max 0,08 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 15.  | Knedle z śliwką węgierką, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt kendla max 0,08 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 16.  | Knedle z truskwakami, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt kendla max 0,08 kg | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 17.  | Krokiety z mięsem i kapustą, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg, pakowane maksymalnie po 6 szt. | szt | 660 |  |  |  |  |  |
| 18.  | Krokiety ruskie, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg | szt | 900 |  |  |  |  |  |
| 19.  | Krokiety z szpinakiem, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg | szt | 900 |  |  |  |  |  |
| 20.  | Krokiety z kapustą, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg | szt | 900 |  |  |  |  |  |
| 21.  | Krokiety z kapustą i grzybami, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg | szt | 900 |  |  |  |  |  |
| 22.  | Krokiety z kaszą gryczaną i twarogiem, ręcznie wykonane, panierowane, wstępnie obsmażone, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt krokieta max 0,14 kg | szt | 660 |  |  |  |  |  |
| 23.  | Pierogi z szpinakiem, ręcznie klejone, wstępnie obgotowane (proces blanszowania), głęboko zamrożone, op. max 5 kg, waga jednostkowa 1 szt pieroga max 0,03 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 24.  | Naleśniki z serem i rodzynkami, ręcznie wykonane, głęboko zamrożone, waga jednostkowa 1 szt naleśnika z wsadem minimum 0,14 kg | szt | 16500 |  |  |  |  |  |
| 25.  | Gołąbki jarskie, ręcznie wykonane, duszone w zalewie pomidorowej, głęboko zamrożone op. max a' 20 szt, waga jednostkowa 1 szt gołąbka max 0,15 kg min 0,12 kg | szt | 15000 |  |  |  |  |  |
| 26.  | Gołąbki z ryżem i mięsem, ręcznie wykonane, duszone w zalewie pomidorowej, głęboko zamrożone op. max a' 20 szt, waga jednostkowa 1 szt gołąbka max 0,15 kg min 0,12 kg | szt | 15000 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | RAZEM |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Warunki :** |  |  |
| 1.Zaświadczenie z Sanepidu o dopuszczeniu środków transportu oraz ich wykaz. |  |
| 2.Oświadczenie o wprowadzonych procedurach systemu HACCP . |  |
| 3.Przedłożenie po podpisaniu umowy wymaganych dokumentów z procedur HACCP. |  |
| 4.Przedstawienie aktualnej decyzji właściwej terytorialnie PPIS o zatwierdzeniu Zakładu do  |
| prowadzenia działalności w zakresie obrotu żywnością i wpisie do rejestru zakładu podlegającego |
| urzędowej kontroli - ( Ustawa z dnia 25 VIII 2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia ) |
| 5. Ksero protokołu z ostatniej kontroli sanepidu PPIS lub weterynarii PPZW (podległego terytorialnie) wraz z arkuszem ocen,  |
| zakładu produkcyjnego.

|  |
| --- |
| 6. Do każdego produktu załączona karta charakterystyki produktu, % składu surowcowego,  |
| składu wartości odżywczych zawartych w 100g produktu 1 szt. |  |

 |  |  |
| **Warunki dotyczące dostarczanych artykułów:** |  |  |
| 1. Sukcesywne dostarczanie w/w artykułów według bieżących potrzeb. |  |
| 2. Dostawa 1-2 razy w tygodniu poniedziałek- piątek w godzinach od 8.00 do 12.00 |  |  |
| 3. Artykuły musza posiadać fabryczne jednostkowe opakowania. |  |
| 4. Dostarczone artykuły muszą posiadać minimum 3 miesięczny okres przydatności do spożycia od dnia |
| dostarczenia do zamawiającego. |  |  |
|  |
|  |  |

 ........................................................ ………………………………………………..

 *Miejscowość, data (podpis Wykonawcy*