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*