**Wycena zamówienia w ramach szacowania wartości**

Nawiązując do prośby o wycenę zakupu artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia osób zależnych w Dziennym Ośrodku Opieki Medycznej, informuję iż ceny wynoszą odpowiednio:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **1 MIESIĄC** | **17 MIESIĘCY** |
| **Nazwa produktu** | **j.m.** | **Ilość na 1 miesiąc** | **Cena jednostkowa netto w zł** | **Łączna cena netto w zł (kol. 3 x 4)** | **Łączna wartość podatku VAT w zł** | **Łączna cena brutto w zł (kol. 5 +6)** | **Łączna cena brutto w zł (kol. 7 \* 17 miesięcy)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **CZĘŚĆ I PIECZYWO** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| Chleb 68 sztuk | sztuki | 68 |  |  |  |  |  |
| Bułka kajzerka 220 sztuk | sztuki | 220 |  |  |  |  |  |
| **CZĘŚĆ II MIĘSO I WĘDLINY** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| 20 kg ćwiartka z kurczaka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4 kg filet z kurczaka | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 6 kg wątróbki drobiowej | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 18 kg łopatki wieprzowej | kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 28 sztuk kurczak cały | sztuki | 28 |  |  |  |  |  |
| 10 kg kiełbasa cienka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 3 kg słoniny | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 4 kg boczku | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 14 kg wędlin na kanapki ( różne rodzaje ) | kg | 14 |  |  |  |  |  |
| 6 kg parówki cienkie | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 10 kg kaszanka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 3 kg pasztetowa | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| **CZĘŚĆ III NABIAŁ** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| 30 sztuk serka topionego po 100 gram ( różne smaki ) | sztuki | 30 |  |  |  |  |  |
| 6 kg sera białego twarogowego tłustego | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 2 kg sera żółtego | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 7 kg masło roślinne | kg | 7 |  |  |  |  |  |
| 1 kg masło w kostce | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 6 litrów śmietana 18% | l | 6 |  |  |  |  |  |
| 140 litrów mleko o przedłużonym terminie spożycia co najmniej 10 dni | l | 140 |  |  |  |  |  |
| **CZĘŚĆ IV RYBY** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| 6 kg filet z ryby ( miruna ) | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| **CZĘŚĆ V OWOCE I WARZYWA** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| 50 jajek | sztuki | 50 |  |  |  |  |  |
| 100 kg ziemniaków | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 kg cebula | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 5 kg seler | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 10 kg marchew | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 kg kapusta pekińska | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 6 kg kapusta biała | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 10 kg buraki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 kg jabłka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 sztuk por | sztuki | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 sztuk kalafior | sztuki | 6 |  |  |  |  |  |
| 5 kg pieczarek | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 4 kg papryka świeża | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 4 kg ogórek świeży | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 8 kg pomidor | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 4 sztuki kapusta włoska | sztuki | 4 |  |  |  |  |  |
| 15 kg owoce kompotowe ( czarna porzeczka, rabarbar, śliwka ) | kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  **CZĘŚĆ VI OGÓLNOSPOŻYWCZE** | **RAZEM:** |  |  |  |  |  |
| 2 kg kaszy manny | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 kg płatki owsiane | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 kg płatki kukurydziane | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 kg makaron typu zacierka | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 8 kg ryż biały | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 6kg kasza gryczana | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 2 kg makaron typu świderki | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 1 kg kawa czarna mielona | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 8 opakowań herbata czarna 100 torebek | sztuki | 8 |  |  |  |  |  |
| 2 kg fasola biała | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 kg groch łupany | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 litry koncentrat pomidorowy | l | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 litry keczup | l | 2 |  |  |  |  |  |
| 1 litr musztarda | l | 1 |  |  |  |  |  |
| 2 litry majonez | l | 2 |  |  |  |  |  |
| 18 litrów olej | l | 18 |  |  |  |  |  |
| 4 kg sól | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 5 kg cukier | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 10 kg mąka pszenna | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 kg mąka ziemniaczana | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 2 kg kasza jęczmienna | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 kg przyprawa "VEGETA" | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 1 litr przyprawa "MAGII" | l | 1 |  |  |  |  |  |
| 0,5 kg pieprz czarny | kg | 0,5 |  |  |  |  |  |
| **SUMA:** |  |  |  |  |  |

…………………………………..

Data i podpis osoby składającej/składającego wycenę

Dane składającej /składającego wycenę:

Nazwa firmy: ………………………………………………………………………………................

Osoba do kontaktu w sprawie wyceny: ………………………………………………………………

Telefon kontaktowy: ……………………………………………………………………………........