

pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

## Pakiet 1 - Owoce

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Śliwka węgierka	kg	300				
2.	Jabłko	kg	3 500				
3.	Gruszka	kg	450				
<b>Razem</b>							

## Wymagania:

## 1. Obowiązkowa norma ogólna:

- 1) całe,
- 2) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- 3) czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- 4) praktycznie wolne od szkodników,
- 5) praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- 6) wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- 7) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
- 8) oznakowane krajem pochodzenia.

## Stan produktów musi umożliwiać im:

- 1) wytrzymanie transportu i przeładunku,
- 2) dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
3. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

..... (miejsowość), dnia ..... 2020 r.

.....  
*pieczętka i podpis osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy [dotyczy formy pisemnej  
(papierowej)]*

*podpis kwalifikowany  
osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy  
(dotyczy formy elektronicznej)*

.....

pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

## Pakiet 2 - Warzywa 1

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Ogórek zielony	kg	1 000				
2.	Pomidor	kg	2 200				
3.	Brokuły	szt.	800				
4.	Salata zielona	szt.	900				
5.	Rzodkiewka	pęczek	300				
6.	Por	kg	20				
7.	Cebula	kg	300				
8.	Szczypiorek	pęczek	350				
9.	Czosnek główka	szt.	40				
<b>Razem</b>							

## Wymagania:

## 1. Obowiązkowa norma ogólna:

- 1) całe,
- 2) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- 3) czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- 4) praktycznie wolne od szkodników,
- 5) praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- 6) wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- 7) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
- 8) oznakowane krajem pochodzenia.

## Stan produktów musi umożliwiać im:

- 1) wytrzymanie transportu i przeładunku,
- 2) dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
3. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

..... (miejsowość), dnia ..... 2020 r.

.....  
*pieczętka i podpis osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy [dotyczy formy pisemnej  
(papierowej)]*

*podpis kwalifikowany  
osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy  
(dotyczy formy elektronicznej)*

.....

pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

## Pakiet 3 - Warzywa 2

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Kapusta biała	kg	1 200				
2.	Kapusta czerwona	kg	1 200				
3.	Marchew	kg	200				
4.	Buraki	kg	1 700				
5.	Kapusta pekińska	kg	10				
6.	Pietruszka	kg	40				
7.	Seler	kg	50				
<b>Razem</b>							

## Wymagania:

## 1. Obowiązkowa norma ogólna:

- 1) całe,
- 2) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- 3) czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- 4) praktycznie wolne od szkodników,
- 5) praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- 6) wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- 7) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
- 8) oznakowane krajem pochodzenia.

## Stan produktów musi umożliwiać im:

- 1) wytrzymanie transportu i przeładunku,
- 2) dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
3. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

..... (miejsowość), dnia ..... 2020 r.

.....  
*pieczętka i podpis osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy [dotyczy formy pisemnej  
(papierowej)]*

*podpis kwalifikowany  
osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy  
(dotyczy formy elektronicznej)*

.....

pieczętka Wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY****Pakiet 4 - Pieczywo**

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Chleb mieszany pszenno - żytni krojony 1 kg	kg	35 000				
2.	Chleb pszenny krojony 0,8 kg	kg	20 000				
3.	Chleb graham krojony 0,5 kg	kg	7 500				
4.	Chleb bezglutenowy 0,5 kg	kg	80				
5.	Bułka tarta	kg	500				
6.	Bułka grahamka 80 g	szt.	70 000				
7.	Bułka zwykła poznańska 90 g	szt.	27 000				
8.	Bułka zwykła mała 50 g	szt.	11 000				
9.	Bułka hot-dog 100 g	szt.	50				
10.	Bułka kanapkowa 400 g	szt.	350				
<b>Razem</b>							

**Wymagania:**

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dobrej jakości oraz czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymagań na każde żądanie Zamawiającego.
2. Opis wymaganego towaru:
  - 1) chleb wymieniony w pozycjach: 1 - 4: podłużny, krojony w kromki o jednakowej grubości;
  - 2) bułki wymienione w pozycjach: 6 - 8: okrągłe lub owalne;
  - 3) pieczywo dobrze wypieczone, skórka chleba powiązana z miękiszem, miękisz elastyczny nie może się kruszyć ani być lepki;
  - 4) zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa.

3. Cechy dyskwalifikujące:

- 1) pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
- 2) zabrudzone, spalone, mięksisz lepki niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli;
- 3) smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony,
- 4) zapach stęchły lub inny obcy, zapach fermentownego ciasta.

..... (miejscowość), dnia ..... 2020 r.

*podpis kwalifikowany  
osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy  
(dotyczy formy elektronicznej)*

.....

.....  
*pieczętka i podpis osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy [dotyczy formy pisemnej  
(papierowej)]*

pieczętka Wykonawcy

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY****Pakiet 5 - Wyroby cukiernicze**

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Kołacz z makiem - ciasto drożdżowe przekładane makiem, grubość warstwy maku ok. 2 cm z posypką	kg	120				
2.	Kołacz z serem - ciasto drożdżowe przekładane serem, grubość warstwy sera ok. 2 cm z posypką	kg	270				
3.	Kołacz z jabłkiem - ciasto drożdżowe przekładane jabłkiem, grubość warstwy jabłek ok. 2 cm z posypką	kg	330				
4.	Kołacz drożdżowy z posypką bez dodatków	kg	250				
5.	Pączki	szt.	1 000				
6.	Drożdże kostka 500 g	kg	80				
7.	Bułka maślana 50 g	szt.	10 000				
8.	Kołaczyki różne smaki 100 g	szt.	25 000				
9.	Mak mielony	kg	70				
<b>Razem</b>							

**Wymagania:**

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dobrej jakości oraz czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego.
2. Opis wymaganego towaru:
  - 1) Kołacz z makiem - świeże, nadzienie swoiście wilgotne, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze;
  - 2) Kołacz z serem - świeże, nadzienie swoiście wilgotne, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze;
  - 3) Kołacz z jabłkiem - świeże, nadzienie swoiście wilgotne o bursztynowo - brunatnym zabarwieniu, warstwa ciasta drożdżowego o charakterystycznym kremowym kolorze;
  - 4) Kołacz drożdżowy z posypką bez dodatków - świeży, ciasto drożdżowe o charakterystycznym kremowym kolorze;
  - 5) Pączki - świeże, z nadzieniem, z posypką lub z lukrem.

3. Cechy dyskwalifikujące:

- 1) wypieki zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
- 2) zabrudzone, spalone, mięksisz lepki niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli albo innych nieczystości;
- 3) zapach stęchły lub inny obcy.

..... (miejsowość), dnia ..... 2020 r.

.....  
*pieczętka i podpis osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy [dotyczy formy pisemnej  
(papierowej)]*

*podpis kwalifikowany  
osoby/ób uprawnionej/upoważnionej/ych  
do reprezentowania Wykonawcy  
(dotyczy formy elektronicznej)*

.....