

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				
Razem							

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				
Razem							

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 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				
Razem							

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 4 - Ziemniaki młode

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]
1.	Ziemniaki młode	kg	25 000				
Razem							

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

- 1) całe,
- 2) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdawnymi 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.

Ziemniaki jadalne klasa I - wymagania:

- 1) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- 2) jędrne, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia,
- 3) bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- 4) czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- 5) prawidłowo wykształcone,
- 6) bez zawilgocenia powierzchniowego,
- 7) bez obcych zapachów i smaków,
- 8) oczyszczone,
- 9) jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka),
- 10) bez pustych miejsc w środku ziemniaka.

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)*

.....