Załącznik nr 2 do SIWZ

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

Stan produktów musi umożliwiać im:

1. wytrzymanie transportu i przeładunku,
2. dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
3. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
4. 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  | …………………………………………………… |
|  |  | *pieczątka 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)* |  |  |
| …………………………………………………… |  |  |

Załącznik nr 2 do SIWZ

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

Stan produktów musi umożliwiać im:

1. wytrzymanie transportu i przeładunku,
2. dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
3. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
4. 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  | …………………………………………………… |
|  |  | *pieczątka 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)* |  |  |
| …………………………………………………… |  |  |

Załącznik nr 2 do SIWZ

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

Stan produktów musi umożliwiać im:

1. wytrzymanie transportu i przeładunku,
2. dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
3. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
4. 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  | …………………………………………………… |
|  |  | *pieczątka 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)* |  |  |
| …………………………………………………… |  |  |

Załącznik nr 2 do SIWZ

*pieczątka 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:
2. całe,
3. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
4. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
5. praktycznie wolne od szkodników,
6. praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
7. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
8. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
9. 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 zaparzeń, 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.
11. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
12. 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ………………………… *(miejscowość)*, dnia ………… 2020 r. |  | …………………………………………………… |
|  |  | *pieczątka 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)* |  |  |
| …………………………………………………… |  |  |