

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

DOSTAWA ARTKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
DLA PRZEDSZKOŁA MIEJSKIEGO NR 1 ŚWIAT MALUCHA
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM,
KTÓRE MUSZĄ SPEŁNIAĆ WYMOGI OKREŚLONE PRZEZ POLSKIE NORMY

Szczegółowy zakres dostaw zawiera:

TABELA A**WARZYWA I OWOCE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Banany	kg	630
2	Buraki czerwone	kg	150
3	Cebula	kg	100
4	Kapusta pekińska	kg	180
5	Kapusta biała (główka nie mniejsza niż 4 kg)	kg	50
6	Kapusta kiszona	kg	160
7	Kalafior świeży	szt	60
8	Pieczarki świeże	kg	40
9	Pomidory	kg	300
10	Papryka świeża	kg	30
11	Rzodkiewka (pęczek nie mniejszy niż 200 g)	pęczek	200
12	Szczypior (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	300
13	Ogórki szklarniowe	kg	300
14	Ogórki kiszone	kg	200
15	Marchew pakowana w worek 5 kg (kaliber 100-300)	kg	1300
16	Salata	szt	200
17	Natka pietruszki (pęczek nie mniejszy niż 100g)	pęczek	200
18	Ziemniaki pakowane w workach po 15 kg	kg	3500
19	Winogrona	kg	400
20	Mandarynki	kg	250
21	Arbuz	kg	200
22	Koper (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	100
23	Kiwi (sztuka nie mniejsza niż 100g)	szt	1800
24	Pietruszka korzeń	kg	300
25	Seler korzeń	kg	300
26	Truskawki	kg	100
27	Jabłka lobo, kortland	kg	1000
28	Śliwki	kg	100

29	Pomarańcze	kg	100
30	Brzoskwinie	kg	50
31	Nektarynki	kg	50
32	Kapusta czerwona	kg	10
33	Kapusta włoska (główka nie mniejsza niż 2,5 kg)	kg	80
34	Cytryny	kg	50
35	Czosnek polski	gł	50
36	Brokuł	szt	20
37	Gruszki	kg	50
38	Pory sałatkowe	szt	160
39	Rzodkiew biała	kg	30
40	Seler naciowy	szt.	20
41	Ziemniak młody pakowany w worku po 15 kg	kg	500

TABELA B**MIEŚO I PRZETWORY**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Kurczaki świeże	kg	150
2	Korpusy (porcje rosołowe ze skrzydłami)	kg	10
3	Kiełbasa żywiecka	kg	60
4	Rolada wieprzowa	kg	50
5	Łopátka wieprzowa bez kości surowa	kg	300
6	Szynka wieprzowa bez kości surowa	kg	110
7	Mięso mielone wieprzowe	kg	250
8	Schab wieprzowy bez kości surowy	kg	200
9	Filet z piersi indyka surowy	kg	10
10	Półdewica wieprzowa wędzona	kg	60
11	Szynka wieprzowa wędzona	kg	20
12	Smalec 200g	szt	1200
13	Mielonka tyrolska	kg	10
14	Kiełbasa krakowska parzona	kg	10
15	Kości schabowe wieprzowe	kg	300
16	Filet z piersi kurczaka surowy	kg	150
17	Parówki wieprzowe odtłuszczone	kg	10
18	Parówki drobiowe odtłuszczone	kg	10
19	Boczek surowy	kg	10

TABELA C**MROŻONKI I RYBY**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Mieszanka kompotowa 2kg	kg	250
2	Mieszanka warzywna 7 składnikowa 2 kg	kg	150
3	Marchewka kostka kg	kg	25
4	Barszcz ukraiński 450g	kg	120
5	Kalafior mrożony 5 kg	kg	20
6	Paluszki rybne z fileta panier. 5 kg	kg	40
7	Ryba wędzona- Makreła 4 kg	kg	40
8	Ryba bez lodu-Miruna	kg	250

TABELA D**NABIAŁ**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Mleko świeże 3/2% 1 l w butelce	l.	4000
2	Śmietana UHT 12% 375ml	szt	320
3	Masło bez dodatków roślinnych i konserwantów 200g	szt	1000
4	Śmietana kubek 18% 200 g	szt	400
5	Twaróg mielony półtłusty	kg	250
6	Jogurt owocowy 0.25 l. PET	szt	3000
7	Ser żółty plastry 150g	szt	500
8	Masło roślinne 250g	szt	220
9	Twaróg półtłusty	kg	200
10	Jogurt naturalny 200g	szt	200
11	Mleko w proszku 500 g	szt	20
12	Serek waniliowy 135g	szt	300
13	Jogurt typu MIA MU – nektarynka, pomarańcza 125g bez konserwantów	szt.	300
14	Serek topiony kremowy - 100g	szt.	50

TABELA E**PIECZYWO**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Chleb mieszany krojony 500g	szt	1600
2	Chleb razowy krojony 500 g	szt	150
3	Bułka maślana 50g	szt	1500
4	Bułka zwykła 50g	szt	7000
5	Cynamonka 80g	szt	2400
6	Pieróg drożdżowy z rodzynekami 400g	szt	320
7	Mini pączki z serem	kg	20
8	Bułka drożdżówka z dżemem 80g	szt	1200
9	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem 80g	szt	700
10	Rogaliki francuskie z nadzieniem 80g	szt	200
11	Ciasto szarlotka (grubość jabłek nie mniej niż 2 cm)	kg	100
12	Rogaliki drożdżowe z dżemem	kg	20
13	Ciastka domowe kruche	kg	20
14	Bułka grahamka 50g	szt.	1200
15	Ciasto biszkoptowe	kg	30

TABELA F

PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY, INNE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1	Budyń 40g	szt.	550
2	Dżem wiśniowy 270g	szt.	120
3	Dżem truskawkowy 270g	szt.	60
4	Groch połówki 500g	szt	100
5	Groszek konserwowy 400ml	szt.	60
6	Kakao 100g	szt.	60
7	Kasza manna 1kg	kg	30
8	Kasza jęczmienna gruba 500g	szt	200
9	Kasza jęczmienna średnia 500g	szt	100
10	Krem czekoladowy 380g	szt	100
11	Kawa inka 150g	szt	30
12	Ketchup łagodny typu pudliszki bez konserwantów 425g	szt	100
13	Koncertant pomidorowy bez konserwantów 30% 250ml.	szt	60
14	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 900 ml.	szt	100
15	Kwasek cytrynowy 20g	szt	100
16	Miód naturalny 380g	szt	60
17	Mąka tortowa 1kg	kg	400
18	Musztarda 180g	szt	30
19	Olej rzepakowy1l	szt	120
20	Płatki kukurydziane zwykłe 250g	szt	150
21	Płatki miodowe 300g	szt	100
22	Ryż saszetki 4x100g	szt	250
23	Ryż 1kg	kg	70
24	Płatki ryżowe 500g	szt	50
25	Sól 1kg	kg	90
26	Cukier 1kg	kg	850
27	Sok malinowy bez konserwantów 490ml	szt	350
28	Sok wiśniowy bez konserwantów 490ml	szt	100
29	Sok żurawinowy bez konserwantów 490ml	szt	100
30	Bułka tarta 500g	szt	100
31	Cukier waniliowy 16g	szt	110
32	Seler konserwowy 310g	szt	30
33	Liść laurowy 6g	szt	60
34	Tymianek 10gr	szt	20
35	Ziele angielskie 15g	szt	50
36	Majeranek 15g	szt	80
37	Sok carotella 1l	szt	400

38	Majonez typu napoleoński 900ml	szt	20
39	Herbata liściasta typu lipton 100g	szt	50
40	Makaron świderki 1kg	szt	300
41	Makaron krajanka 1 kg	szt	150
42	Jaja kurze	szt	4200
43	Makaron kokardki 1 kg	szt.	300
44	Biszkopty 500g	szt	100
45	Brzoskwinie w syropie 850g	szt	10
46	Płatki pszenica z miodem typu kangus 250g	szt	250
47	Makrela filet w oleju 170g	szt	200
48	Fasola drobna 400g	szt	50
49	Cukier puder 400g	szt	30
50	Pieprz czarny mielony 20g	szt	60
51	Ciastka kruche z marmoladą	kg	80
52	Kisiel 40g (bez sztucznych barwników)	szt	100
53	Pasztet drobiowy bez konserwantów 280g	szt	200
54	Zacierka babuni 250 g	szt	20
55	Sok porzeczkowy bez konserwantów 490ml	szt	50
56	Przyprawa jarzynka 200g	szt	30
57	Papryka słodka 10g	szt	20
58	Oregano 10 g	szt	50
59	Bazylia 10g	szt	50
60	Makaron gwiazdki 400g	szt	20
61	Zioła prowansalskie 10g	szt	50
62	Marmolada twarda 500 g	szt	100
63	Pieprz ziołowy mielony 15g	szt	30
64	Cynamon 10gr	szt	10
65	Wafle tortowe suche	szt	100
66	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	40
67	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników 70-80g)	szt	100
68	Drożdże 100g	szt	20
69	Powidła śliwkowe 270 g	szt.	100
70	Makaron muszelka 400 g	szt.	100
71	Krakersy	szt	100
72	Ciastka ptysiowe	kg	20
73	Herbata hibiskus 100g	szt	20

PROJEKT UMOWY

Umowa zawarta w dniu w Wysokiem Mazowieckiem pomiędzy Przedszkolem Miejskim Nr 1 ŚWIAT MALUCHA w Wysokiem Mazowieckiem ul. Armii Krajowej 3, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora – mgr Elżbietę Grabińską
zwanym w treści umowy „Zamawiającym”,

a

..... z siedzibą w
..... reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”

o treści następującej:

§ 1

1. W wyniku wygrania postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania Zamawiającemu artykułów spożywczych będących przedmiotem niniejszej umowy, w cenach określonych w formularzu cenowym – załącznik do oferty.
2. Artykuły spożywcze wymienione w formularzu cenowym muszą spełniać wymogi określone przez Polskie Normy.

§ 2

1. W dniu zawarcia umowy cenę ustalono na kwotę zł brutto całego zamówienia podaną w ofercie.
2. Cena jest stała i nie podlega zmianom.

§ 3

Wykonawca dostarczy towar będący przedmiotem umowy własnym środkiem transportu i na własny koszt do Przedszkola Miejskiego Nr 1 ŚWIAT MALUCHA w Wysokiem Mazowieckiem ul. Armii Krajowej 3.

§ 4

1. Wykonawca dostarczy artykuły spożywcze do Przedszkola Miejskiego Nr 1 ŚWIAT MALUCHA według potrzeb Zamawiającego.
 - warzywa i owoce -codziennie od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego
 - mięso i przetwory- codziennie od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego
 - mrożonki i ryby -dwa razy w tygodniu codziennie od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego
 - nabiał -codziennie od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego
 - pieczywo codziennie od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego
 - przetwory mączne i inne -dwa razy w tygodniu od godz 7.00 do 7.30 lub według potrzeb zamawiającego

2. Jeżeli z przyczyn obiektywnych dostawa nie może nastąpić w określonym dniu, Zamawiający wyznaczy inny termin dostawy uzgodniony telefonicznie przed datą dostawy.
3. O ilości i rodzaju dostaw Zamawiający będzie informował telefonicznie lub pisemnie najpóźniej do godz. 13⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę.

§ 5

1. Zamawiający ma prawo korygować ilość i rodzaj zamawianego towaru z wyprzedzeniem co najmniej 2 godz.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianego towaru. Zmiana ilości nie powoduje zmiany cen jednostkowych danego asortymentu.

§ 6

1. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest wystawić dowód dostawy.
2. Wykonawca musi dostarczyć aktualne poświadczenie, że podlega urzędowej kontroli sanitarnej żywności.

§ 7

1. Towar stanowiący przedmiot dostawy uważa się za wadliwy, jeżeli nie odpowiada Polskim Normom.
2. Jakościowego odbioru dokonuje Zamawiający w miejscu odbioru towaru.
3. Jeżeli w wyniku odbioru jakościowego towaru stwierdzono wady, Wykonawca zobowiązany jest je usunąć lub dostarczyć inną partię towaru.

§ 8

Ustala się następujący tryb składania reklamacji oraz ich załatwienia z tytułu wad ukrytych:

- 1) Zamawiający ma obowiązek zawiadomić Wykonawcę o stwierdzeniu wad ukrytych, telefonicznie do godz. 15⁰⁰ lub do godz. 10⁰⁰ dnia następnego od wykrycia wady.
- 2) Reklamacje z tytułu wad jakościowych towaru będą przyjmowane w formie pisemnej lub telefonicznie i realizowane przez Wykonawcę w ciągu 24 godzin od chwili przyjęcia zgłoszenia reklamacji.
- 3) Towar wadliwy Wykonawca zobowiązuje się odebrać własnym transportem i na własny koszt, w takim samym trybie dostarczyć towar wolny od wad.

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za zwłokę w dostawie w wysokości 0,2% wynagrodzenia ustalonego w umowie, za każdy dzień zwłoki.
2. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach kodeksu cywilnego, jeżeli szkoda przewyższa wysokość kar umownych.

§ 10

W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W

takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 11

Zapłata należności dokonywana będzie przelewem nie później niż w ciągu dni od dnia otrzymania faktury – rachunku przez Przedszkole Miejskie Nr 1 ŚWIAT MALUCHA w Wysokiem Mazowieckiem na konto w
.....

§ 12

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.

§ 13

W przypadku naruszenia przez Wykonawcę istotnych warunków umowy, Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia.

§ 14

W kwestiach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie będą miały przepisy kodeksu cywilnego i ustawy o zamówieniach publicznych.

§ 15

Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 17

Umowa obowiązuje 12 miesięcy od chwili podpisania umowy z wyłączeniem miesiąca lipca 2015 r .

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....

.....
/miejscowość i data/.....
/pieczęć wykonawcy lub nazwisko i adres/**PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 1 ŚWIAT MALUCHA
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM****FORMULARZ OFERTY**Skladam ofertę na wykonanie
zamówieniaza cenę brutto PLN
/słownie
PLN w tym podatek VAT PLN /słownie.....
..... PLN/

i terminem płatności za faktury w ciągudni.

1. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnoszę do niej żadnych zastrzeżeń oraz uzyskałem wszystkie informacje konieczne do złożenia oferty.
2. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu na składanie ofert.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z załączonymi do specyfikacji załącznikami oraz projektem umowy i w przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach i zasadach określonych w tym projekcie.
4. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy prawo zamówień publicznych.
5. Oświadczam, że spełniam wymogi określone w art. 22 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych oraz spełniam wszystkie warunki określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
6. Niniejsza oferta liczy stron.

.....
/ podpis/

Załącznikami do oferty są:

1.,
2.,
3.,
4.,
5.,
6.,

Formularz cenowy

Składając w imieniu

.....
 ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę artykułów spożywczych oferujemy realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami¹:

TABELA A**WARZYWA I OWOCE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Banany	kg	630			
2	Buraki czerwone	kg	150			
3	Cebula	kg	100			
4	Kapusta pekińska	kg	180			
5	Kapusta biała (główka nie mniejsza niż 4 kg)	kg	50			
6	Kapusta kiszona	kg	160			
7	Kalafiory świeże	szt	60			
8	Pieczarki świeże	kg	40			
9	Pomidory	kg	300			
10	Papryka świeża	kg	30			
11	Rzodkiewka (pęczek nie mniejszy niż 200 g)	pęczek	200			
12	Szczypior (pęczek nie mniejszy niż 100g)	pęczek	300			
13	Ogórki szklarniowe	kg	300			
14	Ogórki kiszone	kg	200			
15	Marchew pakowana w worek 5 kg (kaliber 100-300)	kg	1300			
16	Salata	szt	200			
17	Natka pietruszki (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	200			
18	Ziemniaki pakowane w worku po 15 kg	kg	3500			
19	Winogrona	kg	400			
20	Mandarynki	kg	250			
21	Arbuz	kg	200			
22	Koper (pęczek nie mniejszy niż 100 g)	pęczek	100			

¹ Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

23	Kiwi(sztuka nie mniejsza niż 100g)	szt	1800			
24	Pietruszka korzeń	kg	300			
25	Seler korzeń	kg	300			
26	Truskawki	kg	100			
27	Jabłka lobo, kortland	kg	1000			
28	Śliwki	kg	100			
29	Pomarańcze	kg	100			
30	Brzoskwinie	kg	50			
31	Nektarynki	kg	50			
32	Kapusta czerwona	kg	10			
33	Kapusta włoska (główka nie mniejsza niż 2,5 kg)	kg	80			
34	Cytryny	kg	50			
35	Czosnek polski	gł	50			
36	Brokuł	szt	20			
37	Gruszki	kg	50			
38	Pory sałatkowe	szt	160			
39	Rzodkiew biała	kg	30			
40	Seler naciowy	szt	20			
41	Ziemniaki młode pakowane w worku po 15 kg	kg	500			
	Razem					

....., dn.

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA B
MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Kurczaki świeże	kg	150			
2	Korpusy (porcje rosołowe ze skrzydłami)	kg	10			
3	Kiełbasa żywiecka	kg	60			
4	Rolada wieprzowa	kg	50			
5	Łopatka wieprzowa bez kości surowa	kg	300			
6	Szynka wieprzowa bez kości surowa	kg	110			
7	Mięso mielone wieprzowe	kg	250			
8	Schab wieprzowy bez kości surowy	kg	200			
9	Filet z piersi indyka surowy	kg	10			
10	Polędwica wieprzowa wędzona	kg	60			
11	Szynka wieprzowa wędzona	kg	20			
12	Smalec 200g	szt	1200			
13	Mielonka tyrolska	kg	10			
14	Kiełbasa krakowska parzona	kg	10			
15	Kości schabowe wieprzowe	kg	300			
16	Filet z piersi kurczaka surowy	kg	150			
17	Parówki wieprzowe odtłuszczone	kg	10			
18	Parówki drobiowe odtłuszczone	kg	10			
19	Boczek surowy	kg	10			
	Razem					

....., dn.

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA C**MROŻONKI I RYBY**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Mieszanka kompotowa 2kg	kg	250			
2	Mieszanka warzywna 7 składnikowa 2 kg	kg	150			
3	Marchewka kostka kg	kg	25			
4	Barszcz ukraiński 450g	kg	120			
5	Kalafior mrożony 5 kg	kg	20			
6	Paluszki rybne z fileta panier. 5 kg	kg	40			
7	Ryba wędzona makrela 4 kg	kg	40			
8	Ryba bez lodu- Miruna	kg	250			
	Razem					

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którekolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA D

NABIAŁ

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Mleko świeże 3/2% 1l w butelce	l	4000			
2	Śmietana UHT 12% 375ml	szt	320			
3	Masło bez dodatków roślinnych i konserwantów 200g	szt	1000			
4	Śmietana kubek 18% 200 ml	szt	400			
5	Twaróg mielony półtłusty	kg	250			
6	Jogurt owocowy 0,25 l. PET	szt	3000			
7	Ser żółty plastry 150g	szt	500			
8	Masło roślinne 250g	szt	220			
9	Twaróg półtłusty	kg	200			
10	Jogurt naturalny 200g	szt	200			
11	Mleko w proszku	szt	20			
12	Serek waniliowy 135g	szt	300			
13	Jogurt typu MIA MU – nektarynka, pomarańcza 125g bez konserwantów	szt.	300			
14	Serek topiony kremowy - 100g	szt.	50			
	Razem					

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA E
PIECZYWO

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Chleb mieszany krojony 500g	szt	1600			
2	Chleb razowy krojony 500g	szt	150			
3	Bułka maślana 50g	szt	1500			
4	Bułka zwykła 50g	szt	7000			
5	Cynamonka 80g	szt	2400			
6	Pieróg drożdżowy z rodzynekami 400g	szt	320			
7	Mini pączki z serem	kg	20			
8	Bułka drożdżówka z dżemem 80g	szt	1200			
9	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem 80g	szt	700			
10	Rogaliki francuskie z nadzieniem 80g	szt	200			
11	Ciasto szarlotka(grubość jabłek nie mniej niż 2 cm)	kg	100			
12	Rogaliki drożdżowe z dżemem	kg	20			
13	Ciastka domowe kruche	kg	20			
14	Bułka grahamka 50g	szt	1200			
15	Ciasto biszkoptowe	kg	30			
	Razem					

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA F

PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY, INNE

Lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena Jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Budyń 40g	szt	550			
2	Dżem wiśniowy 270g	szt	120			
3	Dżem truskawkowy 270g	szt	60			
4	Groch polówki 500g	szt	100			
5	Groszek konserwowy 400ml	szt	60			
6	Kakao 100g	szt	60			
7	Kasza manna 1kg	kg	30			
8	Kasza jęczmienna gruba 500g	szt	200			
9	Kasza jęczmienna średnia 500g	szt	100			
10	Krem czekoladowy 380g	szt	100			
11	Kawa inka 150g	szt	30			
12	Ketchup łagodny typu pudliszki bez konserwantów 425g	szt	100			
13	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 250ml.	szt	60			
14	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 900ml.	szt	100			
15	Kwasek cytrynowy 20g	szt	100			
16	Miód naturalny 380g	szt	60			
17	Mąka tortowa 1kg	kg	400			
18	Musztarda 180g	szt	30			
19	Olej rzepakowy 1l	szt	120			
20	Płatki kukurydziane zwykłe 250g	szt	150			
21	Płatki miodowe 300g	szt	100			
22	Ryż saszetki 4x100g	szt	250			
23	Ryż 1kg	kg	70			
24	Płatki ryżowe 500g	szt	50			
25	Sól 1kg	kg	90			
26	Cukier 1kg	kg	850			
27	Sok malinowy bez konserwantów 490ml	szt	350			
28	Sok wiśniowy bez konserwantów 490ml	szt	100			
29	Sok żurawinowy bez konserwantów 490ml	szt	100			
30	Bułka tarta 500g	szt	100			
31	Cukier waniliowy 16g	szt	110			
32	Seler konserwowy 310g	szt	30			
33	Liść laurowy 6g	szt	60			
34	Tymianek 10g	szt	20			
35	Ziele angielskie 15g	szt	50			
36	Majeranek 15g	szt	80			
37	Sok carotella 1l	szt	400			

38	Majonez typu napoleoński 900ml	szt	20			
39	Herbata liściasta typu lipton 100g	szt	60			
40	Makaron świderki 1kg	szt	300			
41	Makaron krajanka 1 kg	szt	150			
42	Jaja kurze	szt	4200			
43	Makaron kokardki 1kg	szt	300			
44	Biszkopty 500g	szt	100			
45	Brzoskwinie w syropie 850g	szt	10			
46	Płatki pszenica z miodem typu kangus 250g	szt	250			
47	Makrela filet w oleju 170g	szt	200			
48	Fasola drobna 400g	szt	50			
49	Cukier puder 400g	szt	30			
50	Pieprz czarny mielony 20g	szt	60			
51	Ciastka kruche z marmoladą	kg	80			
52	Kisiel 40g (bez sztucznych barwników)	szt	100			
53	Pasztet drobiowy bez konserwantów 280g	szt	200			
54	Zacierka babuni 250 g	szt	20			
55	Sok porzeczkowy bez konserwantów 490ml	szt	50			
56	Przyprawa jarzynka 200g	szt	30			
57	Papryka słodka 10g	szt	20			
58	Oregano 10 g	szt	50			
59	Bazylija 10 g	szt	50			
60	Makaron gwiazdki 400g	szt	20			
61	Zioła prowansalskie 10g	szt	50			
62	Marmolada twarda 500g	szt	100			
63	Pieprz ziołowy mielony 15g	szt	30			
64	Cynamon 10g	szt	10			
65	Wafle suche tortowe	szt	100			
66	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	40			
67	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników)	szt	100			
68	Drożdże 100g	szt	20			
69	Powidła śliwkowe 270g	szt.	100			
70	Makaron muszelka 400g	szt.	100			
71	Krakersy	szt	100			
72	Ciastka ptysiowe	kg	20			
73	Herbata hibiskus 100g	szt	20			
	Razem					

....., dn.

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela)

1 Cztery pierwsze kolumny wypełnia Zamawiający, pozostałe Wykonawca. Należy wypełnić wszystkie pozycje w formularzu cenowym. Brak wypełnienia lub przekreślenie którejkolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

Wymagania:

Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których okres przydatności jest maksymalny do spożycia dla danego artykułu oraz z cechami podanymi w SIWZ. Towar musi być świeży, najwyższej jakości, przewożony zgodnie z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

