

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

DOSTAWA ARTKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

DLA PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 2 W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM,

KTÓRE MUSZĄ SPEŁNIAĆ WYMOGI OKREŚLONE PRZEZ POLSKIE NORMY

Szczegółowy zakres dostaw zawiera:

TABELA A

WARZYWA I OWOCE

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Arbuz	kg	200
2	Banan	kg	1500
3	Brokuł	szt	200
4	Brzoskwinia	kg	100
5	Buraki	kg	600
6	Buraki czerwone młode	kg	50
7	Cebula cukrowa	kg	100
8	Cebula czerwona	kg	100
9	Cytryna	kg	200
10	Cukinia	kg	20
11	Czosnek polski	szt	100
12	Dynia	kg	20
13	Fasolka szparagowa zielona	kg	50
14	Fasolka szparagowa żółta	kg	50
15	Gruszki	kg	100
16	Jabłka	kg	6000
17	Kalafior	szt	200
18	Kapusta biała	kg	800
19	Kapusta czerwona	kg	200
20	Kapusta kwaszona	kg	200
21	Kapusta młoda	szt	100
22	Kapusta pekińska	kg	200
23	Kiwi	kg	100
24	Koper 25 g pęczek	szt	300
25	Mandarynki	kg	400
26	Marchew	kg	4000
27	Marchew młoda	kg	1500
28	Natka pietruszki 25 g pęczek	szt	300
29	Nektarynka	kg	100
30	Ogórek kwaszony	kg	400
31	Ogórek świeży	kg	500
32	Papryka świeża	kg	100
33	Pieczarka świeża	kg	100
34	Pietruszka	kg	100
35	Pory sałatkowe	szt	200
36	Pomidor	kg	600
37	Rzepa biała	kg	100

38	Rzodkiewka świeża 30 g pęczek	szt	300
39	Salata 30 g główka	szt	1000
40	Seler	kg	600
41	Szczypior 25 g pęczek	szt	300
42	Truskawka świeża	kg	300
43	Winogrona	kg	300
44	Ziemniaki	kg	6000
45	Ziemniaki młode	kg	2500

TABELA B

MIEŚO I PRZETWORY MIĘSNE

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Ćwiartka z kurczaka	kg	900
2	Filet drobiowy	kg	300
3	Filet z indyka	kg	200
4	Kiełbasa krakowska	kg	100
5	Kiełbasa żywiecka	kg	100
6	Szynka wieprzowa wędzona	kg	100
7	Rolada wieprzowa	kg	100
8	Mielonka wieprzowa	kg	100
9	Mięso mielone mieszane	kg	1000
10	Pasztet wieprzowy	kg	60
11	Połówka drobiowa	kg	100
12	Schab bez kości	kg	300
13	Szynka bez kości wieprzowa	kg	1000

TABELA C

MROŻONKI I RYBY

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Makrela wędzona	kg	150
2	Mieszanka warzywna mrożona	kg	180
3	Miruna bez skóry (filet mrożony bez wody)	kg	500
4	Brokuł mrożony 450 g	szt	100
5	Fasolka szparagowa mrożona 450 g	szt	100
6	Kalafior mrożony 450 g	szt	100
7	Wiśnia mrożona bez pestki 450 g	szt	100
8	Owoce mrożone - mieszanka kompotowa	kg	300
9	Truskawka mrożona 450g	szt	200

TABELA D**NABIAŁ**

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Mleko świeże 3,2% 1 l	l	8000
2	Masło roślinne kubek 250 g	szt	200
3	Masło polskie bez dodatków dodatków roślinnych i konserwantów 200g	szt	3000
4	Śmietana 18% 200g	szt	3000
5	Ser biały mielony półtłusty 1kg	kg	2000
6	Ser biały kostka półtłusty 1kg	kg	500
7	Ser żółty 350 g	szt	200
8	Jogurt naturalny 125 g	szt	1000
9	Jogurt owocowy 125 g bez cukru i konserwantów	szt	3000

TABELA E**PIECZYWO**

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Chleb mieszany krojony 500 g	szt	3000
2	Chleb razowy krojony 500 g	szt	3000
3	Chleb pełnoziarnisty krojony 500 g	szt	400
4	Bułka maślana 50 g	szt	1000
5	Bułka zwykła 50 g	szt	7000
6	Cynamonka 80 g	szt	1500
7	Pieróg drożdżowy z rodzynkami 400 g	szt	500
8	Bułka drożdżówka z dżemem 80 g	szt	800
9	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem 80 g	szt	800
10	Rogaliki fracuskie z nadzieniem 80 g	szt	800
11	Ciasto szarlotka	kg	200
12	Rogaliki drożdżowe z dżemem	kg	100
13	Ciastka domowe kruche	kg	100
14	Bułka grahamka 50 g	szt	5000
15	Ciasto biszkoptowe	kg	100

TABELA F

PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY, INNE

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość
1	Makaron 4 jajeczny 1 kg	kg	600
2	Zacierka 250 g	szt	100
3	Makaron świderki 1 kg	szt	600
4	Makaron nitki 1 kg	szt	600
5	Makaron żytni świderki 400 gr	szt	150
6	Makaron kokardki 400 gr	szt	300
7	Budyń 65g	szt	600
8	Bułka tarta 500 g	szt	240
9	Chrupki kukurydziane 70 g	szt	1000
10	Ciastka herbatniki 1 kg	kg	100
11	Cukier	kg	100
12	Cukier waniliowy 16 g	szt	100
13	Cukier trzcinowy 400 g	szt	100
14	Dżem niskosłodzony truskawkowy 260g	szt	100
15	Dżem niskosłodzony wieloowocowy 260g	szt	50
16	Dżem niskosłodzony wiśniowy 260g	szt	50
17	Galaretki owocowa (bez sztucznych barwników) 75g	szt	200
18	Groch półowki 400g	szt	50
19	Fasola 400 g	szt	50
20	Herbata ekspresowa typu Saga 100 g	szt	200
21	Herbata liściasta typu lipton 100 g	szt	50
22	Herbata malinowa 60 g	szt	100
23	Jaja kurze klasy A	szt	12000
24	Kakao 100g	szt	40
25	Kasza gryczana 400 g	szt	400
26	Kasza jęczmienna średnia	kg	100
27	Kasza jaglana 400 g	szt	100
28	Kasza manna	kg	50
29	Kawa Inka 150g	szt	70
30	Ketchup łagodny bez konserwantów 375g wytworzony ze 120 g pomidorów na 100 g ketchupu	szt	100
31	Kisiel (bez sztucznych barwników) 60g	szt	300
32	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 200g	szt	500
33	Krakersy	kg	80
34	Przyprawa bez glutaminianu sodu 250 g	szt	50
35	Liść laurowy 7g	szt	100
36	Mąka tortowa 1kg	kg	300
37	Mąka gryczana 1 kg	kg	50
38	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	50
39	Miód naturalny 370 g	szt	300
40	Olej rzepakowy 1 l	l	500
41	Pieprz czarny mielony 20g	szt	100
42	Płatki kukurydziane 500g	szt	200
43	Ryż 1 kg	kg	150
44	Sok malinowy bez konserwantów 490g	szt	300

45	Sok żurawinowy bez konserwantów 490g	szt	300
46	Ciastka ptysiowe	kg	40
47	Sól sodowo - potasowa 1kg	kg	100
48	Tymianek 10 gr	szt	50
49	Majeranek 10 g	szt	50
50	Ziele angielskie 15g	szt	200
51	Oregano 10 g	szt	50
52	Bazyliia 10 g	szt	50
53	Papryka słodka 20 g	szt	50
54	Pieprz ziołowy mielony 15g	szt	100
55	Zioła prowansalskie 10 g	szt	50
56	Kminek 10g	szt	10
57	Kurkuma 550 g	szt	30
58	Woda średnomineralizowana 1,5 l	szt	3000
59	Woda źródlana niegazowana 1,5 l	szt	2000

PROJEKT UMOWY

zawarta w dniu w Wysokiem Mazowieckiem pomiędzy Przedszkolem Miejskim Nr 2 w Wysokiem Mazowieckiem ul. Wołodyjowskiego 2, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora – mgr Iwonę Mojkową
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 transportem i na własny koszt do Przedszkola Miejskiego Nr 2 w Wysokiem Mazowieckiem ul. Wołodyjowskiego 2.

§ 4

1. Wykonawca dostarczy artykuły spożywcze do Zamawiającego w zależności od asortymentu:

- warzywa i owoce – trzy razy w tygodniu do godziny 7:30 lub według potrzeb zamawiającego
- mięso i przetwory mięsne – codziennie do godziny 8:00 lub według potrzeb zamawiającego
- mrożonki i ryby – codziennie do 8:00 lub według potrzeb zamawiającego
- nabiał – codziennie do godziny 6:30 lub według potrzeb zamawiającego
- pieczywo – codziennie do godziny 7:00 lub według potrzeb zamawiającego
- przetwory mączne, przyprawy i inne – jeden raz w tygodniu do 11:00 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 conajmniej dwóch godzin.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianego towaru. Zmiana ilości nie powoduje zmiany cen jednostkowych danego asortymentu.
3. Zamawiający nie gwarantuje pobrania artykułów w całości.

§ 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 2 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 2016 r.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....

.....
/miejsowość i data/

.....
/pieczęć wykonawcy lub nazwisko i adres/

**PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 2
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM**

FORMULARZ OFERTY

Składam ofertę na wykonanie zamówienia

.....
.....za 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

L.p.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Arbuz	kg	200			
2	Banan	kg	1500			
3	Brokuł	szt	200			
4	Brzoskwinia	kg	100			
5	Buraki	kg	600			
6	Buraki czerwone młode	kg	50			
7	Cebula cukrowa	kg	100			
8	Cebula czerwona	kg	100			
9	Cytryna	kg	200			
10	Cukinia	kg	20			
11	Czosnek polski	szt	100			
12	Dynia	kg	20			
13	Fasolka szparagowa zielona	kg	50			
14	Fasolka szparagowa żółta	kg	50			
15	Gruszki	kg	100			
16	Jabłka	kg	6000			
17	Kalafior	szt	200			
18	Kapusta biała	kg	800			
19	Kapusta czerwona	kg	200			
20	Kapusta kwaszona	kg	200			
21	Kapusta młoda	szt	100			
22	Kapusta pekińska	kg	200			
23	Kiwi	kg	100			
24	Koper 25 g pęczek	szt	300			
25	Mandarynki	kg	400			
26	Marchew	kg	4000			
27	Marchew młoda	kg	1500			
28	Natka pietruszki 25 g pęczek	szt	300			

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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

29	Nektarynka	kg	100			
30	Ogórek kwaszony	kg	400			
31	Ogórek świeży	kg	500			
32	Papryka świeża	kg	100			
33	Pieczarka świeża	kg	100			
34	Pietruszka	kg	100			
35	Pory sałatkowe	szt	200			
36	Pomidor	kg	600			
37	Rzepa biała	kg	100			
38	Rzodkiewka świeża 30 g pęczek	szt	300			
39	Salata 30 g główka	szt	1000			
40	Seler	kg	600			
41	Szczypior 25 g pęczek	szt	300			
42	Truskawka świeża	kg	300			
43	Winogrona	kg	300			
44	Ziemniaki	kg	6000			
45	Ziemniaki młode	kg	2500			
Razem						

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA B**MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Ćwiartka z kurczaka	kg	900			
2	Filet drobiowy	kg	300			
3	Filet z indyka	kg	200			
4	Kiełbasa krakowska	kg	100			
5	Kiełbasa żywiecka	kg	100			
6	Szynka wieprzowa wędzona	kg	100			
7	Rolada wieprzowa	kg	100			
8	Mielonka wieprzowa	kg	100			
9	Mięso mielone mieszane	kg	1000			
10	Pasztet wieprzowy	kg	60			
11	Polędwica drobiowa	kg	100			
12	Schab bez kości	kg	300			
13	Szynka bez kości wieprzowa	kg	1000			
	Razem:					

....., dn.

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela)

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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA C

MROŻONKI I RYBY

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Makrela wędzona	kg	150			
2	Mieszanka warzywna mrożona	kg	180			
3	Miruna bez skóry (filet mrożony bez wody)	kg	500			
4	Brokuł mrożony 450 g	szt	100			
5	Fasolka szparagowa mrożona 450 g	szt	100			
6	Kalafior mrożony 450 g	szt	100			
7	Wiśnia mrożona bez pestki 450 g	szt	100			
8	Owoce mrożone - mieszanka kompotowa	kg	300			
9	Truskawka mrożona 450g	szt	200			
	Razem:					

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA D

NABIAŁ

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Mleko świeże 3,2% 1 l	l	8000			
2	Masło roślinne kubek 250 g	szt	200			
3	Masło polskie bez dodatków dodatków roślinnych i konserwantów 200g	szt	3000			
4	Śmietana 18% 200g	szt	3000			
5	Ser biały mielony półtłusty 1kg	kg	2000			
6	Ser biały kostka półtłusty 1kg	kg	500			
7	Ser żółty 350 g	szt	200			
8	Jogurt naturalny 125 g	szt	1000			
9	Jogurt owocowy 125 g bez cukru i konserwantów	szt	3000			
	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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.

TABELA E

PIECZYWO

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Chleb mieszany krojony 500 g	szt	3000			
2	Chleb razowy krojony 500 g	szt	3000			
3	Chleb pełnoziarnisty krojony 500 g	szt	400			
4	Bułka maślana 50 g	szt	1000			
5	Bułka zwykła 50 g	szt	7000			
6	Cynamonka 80 g	szt	1500			
7	Pieróg drożdżowy z rodzynkami 400 g	szt	500			
8	Bułka drożdżówka z dżemem 80 g	szt	800			
9	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem 80 g	szt	800			
10	Rogaliki francuskie z nadzieniem 80 g	szt	800			
11	Ciasto szarlotka	kg	200			
12	Rogaliki drożdżowe z dżemem	kg	100			
13	Ciastka domowe kruche	kg	100			
14	Bułka grahamka 50 g	szt	5000			
15	Ciasto biszkoptowe	kg	100			
	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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia

TABELA F

PRZETWORY MĄCZNE, PRZYPRAWY, INNE

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka VAT
1	Makaron 4 jajeczny 1 kg	kg	600			
2	Zacierka 250 g	szt	100			
3	Makaron świderki 1 kg	szt	600			
4	Makaron nitki 1 kg	szt	600			
5	Makaron żytni świderki 400 gr	szt	150			
6	Makaron kokardki 400 gr	szt	300			
7	Budyń 65g	szt	600			
8	Bułka tarta 500 g	szt	240			
9	Chrupki kukurydziane 70 g	szt	1000			
10	Ciastka herbatniki 1 kg	kg	100			
11	Cukier	kg	100			
12	Cukier waniliowy 16 g	szt	100			
13	Cukier trzcinowy 400 g	szt	100			
14	Dżem niskosłodzony truskawkowy 260g	szt	100			
15	Dżem niskosłodzony wieloowocowy 260g	szt	50			
16	Dżem niskosłodzony wiśniowy 260g	szt	50			
17	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników) 75g	szt	200			
18	Groch półówki 400g	szt	50			
19	Fasola 400 g	szt	50			
20	Herbata ekspresowa typu Saga 100 g	szt	200			
21	Herbata liściasta typu lipton 100 g	szt	50			
22	Herbata malinowa 60 g	szt	100			
23	Jaja kurze klasy A	szt	12000			
24	Kakao 100g	szt	40			
25	Kasza gryczana 400 g	szt	400			
26	Kasza jęczmienna średnia	kg	100			
27	Kasza jaglana 400 g	szt	100			
28	Kasza manna	kg	50			
29	Kawa Inka 150g	szt	70			
30	Ketchup łagodny bez konserwantów 375g wytworzony ze 120 g pomidorów na 100 g ketchupu	szt	100			
31	Kisiel (bez sztucznych barwników) 60g	szt	300			
32	Koncentrat pomidorowy bez konserwantów 30% 200g	szt	500			
33	Krakersy	kg	80			
34	Przyprawa bez glutaminianu sodu 250 g	szt	50			

35	Liść laurowy 7g	szt	100			
36	Mąka tortowa 1kg	kg	300			
37	Mąka gryczana 1 kg	kg	50			
38	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	50			
39	Miód naturalny 370 g	szt	300			
40	Olej rzepakowy 1 l	l	500			
41	Pieprz czarny mielony 20g	szt	100			
42	Płatki kukurydziane 500g	szt	200			
43	Ryż 1 kg	kg	150			
44	Sok malinowy bez konserwantów 490g	szt	300			
45	Sok żurawinowy bez konserwantów 490g	szt	300			
46	Ciastka ptysiowe	kg	40			
47	Sól sodowo - potasowa 1kg	kg	100			
48	Tymianek 10 gr	szt	50			
49	Majeranek 10 g	szt	50			
50	Ziele angielskie 15g	szt	200			
51	Oregano 10 g	szt	50			
52	Bazylia 10 g	szt	50			
53	Papryka słodka 20 g	szt	50			
54	Pieprz ziółowy mielony 15g	szt	100			
55	Zioła prowansalskie 10 g	szt	50			
56	Kminek 10g	szt	10			
57	Kurkuma 550 g	szt	30			
58	Woda średnomineralizowana 1,5 l	szt	3000			
59	Woda źródlana niegazowana 1,5 l	szt	2000			
	Razem:					

....., dn.

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela)

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 z wymaganiami HACCP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.