

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 1 - Przyprawy

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Przyprawa do drobiu - 17 kg								
2.	Przyprawa do mięsa - 32 kg								
3.	Delikat do potraw z rusztu - 1 kg								
4.	Przyprawa do ryb - 7 kg								
5.	Przyprawa do zup - 100 kg								
6.	Żelatyna wieprzowa - 11 kg								
7.	Przyprawa w płynie - 245 l								
8.	Majonez gastronomiczny:								
	a) opakowanie 250 g - 36 kg								
	b) opakowanie 400 g - 36 kg								
	c) opakowanie 600 g - 67,80 kg								
9.	Zasmażka jasna - 4 kg								
10.	Zasmażka ciemna - 3 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia za wyjątkiem poz. 8 (majonez gastronomiczny) w momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

Wymagany certyfikat BRC.

Dotyczy punktu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10 – opakowania 500 g inne niż szklane.

Dotyczy punktu 7 – opakowanie do 1 l inne niż szklane.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT WIELKOŚCI OFEROWANEGO OPAKOWANIA, JEGO RODZAJU ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 2 - Sosy

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sos biały - 30 kg								
2.	Sos pieczarkowo – borowikowy - 3 kg								
3.	Sos myśliwski - 4 kg								
4.	Sos pieczeniowy - 19 kg								
5.	Sos węgierski - 8 kg								
6.	Sos grzybowy - 18 kg								
7.	Sos Napolii - 8 kg								
8.	Sos z zielonym pieprzem - 4 kg								
9.	Sosy sałatkowe:								
	a) ogrodowy - 11 kg								
	b) czosnkowy - 1 kg								
	c) włoski - 3 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Opakowania od 500 g do 1000 g.

Wymagany certyfikat BRC.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT WIELKOŚCI OFEROWANEGO OPAKOWANIA, RODZAJ OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 3 - Desery

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Budyń śmietankowy - 5 kg								
2.	Budyń waniliowy - 5 kg								
3.	Kisiel wiśniowy - 4 kg								
4.	Galaretka wiśniowa – proszek - 5 kg								
5.	Galaretka cytrynowa – proszek - 5 kg								
6.	Galaretka pomarańczowa - proszek - 5 kg								
7.	Napój jabłkowy – proszek - 100 kg								
8.	Napój pomarańczowy – proszek - 100 kg								
9.	Napój brzoskwiniowy – proszek - 100 kg								
10.	Napój wiśniowy – proszek - 100 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Opakowania 1 kg.

Wymagany certyfikat BRC.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT WIELKOŚCI OFEROWANEGO OPAKOWANIA, RODZAJU OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 4 - Cukier

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Cukier:								
	a) opakowanie 1 kg – 1 200 kg								
	b) opakowanie 30 kg – 2 800 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu z określeniem roku produkcji, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 5 – Koncentraty, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, seler konserwowy, chrzan, brzoskwinie, ananasy.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Koncentrat pomidorowy 30%:								
	a) opakowanie 70 g - 14 kg								
	b) opakowanie 200 g - 28 kg								
	c) opakowanie 900 g - 707,40 kg								
2.	Groszek konserwowy:								
	a) opakowanie 200 g - 40 kg								
	b) opakowanie 400 g - 120 kg								
3.	Kukurydza konserwowa:								
	a) opakowanie 200 g - 40 kg								
	b) opakowanie 400 g - 88 kg								
4.	Seler konserwowy op. 700 g - 24,50 kg								
5.	Chrzan op. 400 g - 80 kg								
6.	Koncentrat burakowy op. 300 g - 6 kg								
7.	Brzoskwinie konserwowe:								
	a) opakowanie 420 g - 4,20 kg								
	b) opakowanie 850 g - 12,75 kg								
8.	Ananasy konserwowe op. 400 g - 20 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia za wyjątkiem poz. 5 (chrzan) w momencie dostawy minimum 1 miesiąc terminu przydatności do spożycia.

MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 6 - Ogórki konserwowe, musztarda, ketchup, oliwki drylowane, ocet.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Ogórki konserwowe:								
	a) opakowanie 440 g - 22 kg								
	b) opakowanie 1000 g - 78 kg								
2.	Musztarda:								
	a) opakowanie 210 g - 10,50 kg								
	b) opakowanie 1000 g - 50 kg								
3.	Ketchup gastronomiczny:								
	a) opakowanie 250 g - 12,50 kg								
	b) opakowanie 500 g - 25 kg								
	c) opakowanie 1000 g - 23 kg								
4.	Oliwki drylowane (zielone i czarne) op. 156 g - 1,56 kg								
5.	Ocet op. 0,5 l - 200 l								
					RAZEM:				

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 7 – Produkty sypkie.

Lp.	Opis produktu	Hość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sól jodowana op. 1 kg - 900 kg								
2.	Sól do przetworów op. 1 kg - 300 kg								
3.	Mąka zamojska (typ 450):								
	a) opakowanie 1 kg - 1 000 kg								
	b) opakowanie 4 kg - 2 500 kg								
4.	Kasza jęczmienna:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 150 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 600 kg								
5.	Kasza gryczana:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 150 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 1 050 kg								
6.	Kasza manna:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 150 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 600 kg								
7.	Płatki jęczmienne:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 100 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 200 kg								

8.	Płatki owsiane:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 150 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 230 kg								
9.	Płatki kukurydziane:								
	a) opakowanie 250 g - 80 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 220 kg								
10.	Ryż:								
	a) opakowanie 500 g - 250 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 550 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 1 250 kg								
							RAZEM:		

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 8 – Produkty pozostałe.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Kakao naturalne op. 100 g - 15 kg								
2.	Kwasek cytrynowy op. 1 kg - 54 kg								
3.	Rodzynki op. 100 g - 6 kg								
4.	Wiórka kokosowe op. 100 g - 3 kg								
5.	Śmietanka do kawy płynna op. 10 g x 10 szt. - 5 komp.								
6.	Proszek do pieczenia op. 18 g - 1,8 kg								
7.	Cukier waniliowy op. 16 g - 3,2 kg								
8.	Śliwki suszone kalifornijskie op. 200 g - 1,8 kg								
9.	Maka ziemniaczana op. 500 g - 80 kg								
10.	Drożdże piekarnicze op. 500 g - 10 kg								
11.	Cukier puder op. 500 g - 10 kg								
12.	Krakersy imprezki op. 100 g - 3 kg								

13.	Liście laurowe op. 0,5 kg - 5,5 kg								
14.	Majeranek op. 0,5 kg - 7,5 kg								
15.	Papryka mielona słodka op. 0,5 kg - 1 kg								
16.	Papryka mielona ostra – węgierska op. 0,5 kg - 1 kg								
17.	Pieprz czarny mielony op. 0,5 kg - 25 kg								
18.	Pieprz ziółowy op. 0,5 kg - 23 kg								
19.	Ziele angielskie op. 0,5 kg - 11 kg								
20.	Aromaty do ciast:								
	a) wanilia 10 g - 10 szt.								
	b) rum 10 g - 10 szt.								
	c) migdał 10 g - 10 szt.								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia za wyjątkiem poz. 5 (Śmietanka do kawy płynna op. 10 g x 10 szt.) w momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia oraz poz. 10 (Drożdże piekarnicze) w momencie dostawy minimum 10 dni terminu przydatności do spożycia.

RUBRYKA ZATYTULOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 9 - Makarony

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Makaron nitka:								
	a) opakowanie 500 g - 50 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 120 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 650 kg								
2.	Makaron świderki:								
	a) opakowanie 500 g - 70 kg								
	b) opakowanie 1 kg - 330 kg								
	c) opakowanie 5 kg - 1 000 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Czas gotowania makaronu od 5 do 10 min. bez efektu sklejania się.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 10 - Zupy

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Barszcz czerwony czysty op. 1 kg - 5 kg								
2.	Zupa brokułowa op. 1 kg - 19 kg								
3.	Zupa pieczarkowa op. 1 kg - 16 kg								
4.	Zupa porowa op. 1 kg - 16 kg								
5.	Zupa szparagowa op. 1 kg - 20 kg								
6.	Rosół drobiowy op. 1 kg pasta lub proszek - 133 kg								
7.	Bulion grzybowy op. 1 kg - 20 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

Wymagany certyfikat BRC.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ

WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 11 - Kawa

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Kawa naturalna „Tchibo”, „Jacobs” mielona op. 250 g - 40 kg								
2.	Kawa naturalna rozpuszczalna „Tchibo”, „Jacobs” op. 200 g - 10,4 kg								
3.	Kawa cappucino op. 100 g - 5 kg								
4.	Kawa zbożowa op. 1 kg - 620 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 12 - Herbata

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Herbata „Lipton” Expres A'50 - 9 kg								
2.	Herbata granulowana 100 g - 136 kg								
RAZEM:									

Dostawy raz w miesiącu, zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

RUBRYKA ZATYTULOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 13 - Soki

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Sok czarna porzeczka 1 l - 70 szt.								
2.	Sos grejfrutowy 1 l - 70 szt.								
3.	Sok jabłkowy 1 l - 120 szt.								
4.	Sok pomarańczowy 1 l - 120 szt.								
5.	Sok wieloowocowy 1 l - 100 szt.								
RAZEM:									

Zawartość owoców w soku – minimum 25%.

Termin przydatności soków do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Dostawy raz na 2 miesiące.

RUBRYKA ZATYTUŁOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 14 – Coca Cola, Nestea, Sprite.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Coca Cola 0,5 l - 380 szt.								
2.	Nestea brzoskwiniowa 0,5 l - 380 szt.								
3.	Nestea cytrynowa 0,5 l - 280 szt.								
4.	Sprite 0,5 l - 230 szt.								
RAZEM:									

Termin przydatności napojów do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Dostawy raz na 2 miesiące.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 15 – Woda mineralna.

Lp.	Opis produktu	Ilość op.	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jednostkowe opakowanie	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jednostkowe opakowanie	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Woda mineralna gazowana 1,5 l - 150 szt.								
2.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l - 150 szt.								
3.	Woda mineralna gazowana 0,5 l - 200 szt.								
4.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l - 300 szt.								
RAZEM:									

Naturalna woda źródłana, niskozmineralizowana, odpowiednia dla diety ubogiej w sód.

Zawartość poszczególnych składników w wodzie:

a) kationy (mg/ l):

- wapniowy: 47 – 47,5

- magnezowy: 20 – 20,5

- sodowy: 16 – 16,5

- potasowy: 1 – 1,5

b) aniony (mg/ l):

- wodorowęglanowy: 224 – 225

-siarczanowy: 42 – 43

- chlorkowy: 4,5 - 4,7

Termin przydatności wody mineralnej do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Dostawy raz na 2 miesiące.

RUBRYKA ZATYTULOWANA „OPIS PRODUKTU” MUSI ZAWIERAĆ DANE NA TEMAT RODZAJU OFEROWANEGO OPAKOWANIA ORAZ NAZWĘ WŁASNĄ OFEROWANEGO PRODUKTU.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 16 - Jaja.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jedną szt.	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jedną szt.	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Jaja kurze klasa 1A	65 000 szt.							
RAZEM:									

Zamówienie będzie składane z pięciodniowym wyprzedzeniem.

Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy 20 dni.

Wymagane badanie laboratoryjne na obecność pałeczek Salmonelli wykonane przez Stację sanitarno Epidemiologiczną.

Dostawy własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno – epidemiologicznymi.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 17 – Parówki cieleńce w folii, kielbasa parówkowa.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jeden kilogram	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Parówki cieleńce w folii	1 500 kg							
2.	Kielbasa parówkowa wieprzowa	950 kg							
RAZEM:									

Dostawy trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godz. 7.30 – 9.00 z zachowaniem terminów przydatności do spożycia.

Dostawy własnym transportem.

Wymagany dokument HDI.

Zamówienia w rozbiciu na asortyment będą składane przez zamawiającego z pięciodniowym wyprzedzeniem.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 18 – Wędliny drobiowe.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jeden kilogram	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Baleron drobiowy	136 kg							
2.	Szynka drobiowa	540 kg							
3.	Salceson drobiowy	35 kg							
RAZEM:									

Zamówienie będzie składane na piśmie z pięciodniowym wyprzedzeniem.

Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy – 14 dni.

Wymagany Handlowy Dokument Identyfikacyjny.

Dostawy własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi.

FORMULARZ CENOWY

Zadanie 19 – Mięso drobiowe.

Lp.	Opis produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto (bez podatku VAT) za jeden kilogram	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa brutto (z podatkiem VAT) za jeden kilogram	Łączna cena netto (wynik pomnożenia ilości przez cenę jednostkową netto)	Łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT)	Producent	Minimalny termin przydatności do spożycia
		1	2	3	2 + 3	1 x 2 = 4	4 + 3		
1.	Filety z indyka mrożone	45 kg							
2.	Filety z kurczaka mrożone	3 400 kg							
3.	Kurczaki mrożone	6 400 kg							
4.	Udko z kurczaka mrożone	950 kg							
RAZEM:									

Zamówienie będzie składane na piśmie z pięciodniowym wyprzedzeniem.

Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy – 6 miesięcy.

Wymagany Handlowy Dokument Identyfikacyjny.

Dostawy własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi.