Załącznik nr 1e
do zapytania cenowego na dostawę produktów żywnościowych
do Domu Kultury w Radwanicach

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY
WARZYWA I OWOCE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ NETTO	Stawka VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1.	Brokuł	szt	50					
2.	Buraki	kg	500					
3.	Cebula	kg	300					
4.	Cukinia	kg	10					
5.	Cytryna	kg	100					
6.	Czosnek	szt	200					
7.	Fasolka Szparagowa	kg	10					
8.	Gruszka	kg	10					
9.	Jabłka	kg	50					
10.	Kalafior	szt	30					
11.	Kapusta biała	kg	100					
12.	Kapusta czerwona	kg	100					
13.	Kapusta kiszona	kg	150					
14.	Kapusta pekińska	kg	30					
15.	Kapusta włoska	kg	10					
16.	Koper	pęczek	30					
17.	Mandarynki	kg	50					
18.	Marchew	kg	200					
19.	Ogórki kiszony	kg	50					
20.	Ogórki zielone	kg	50					

21.	Papryka (czerwona, zielona, żółta)	kg	50					
22.	Pieczarki	kg	50					
23.	Pietruszka	kg	50					
24.	Pietruszka nać	pęczek	30					
25.	Pomarańcza	kg	20					
26.	Pomidor	kg	20					
27.	Por	szt	35					
28.	Rzodkiewka	pęczek	30					
29.	Sałata	szt	20					
30.	Seler	kg	20					
31.	Szczypior	szt	20					
32.	Winogron	kg	10					
33.	Ziemniaki młode	kg	1000					
34.	Ziemniaki stare	kg	1000					
Wartość **netto** (suma wierszy w kolumnie 7), **brutto (**suma wierszy w kolumnie 9)								

Uwaga :Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej lub większej ilości towarów.

Uwaga: Dostawa świeżych warzyw i owoców oraz kiszonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia zamówienia telefonicznego lub pisemnego.Średnia częstotliwość dostaw wynosi od 1 do 3 razy w tygodniu. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia ora gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznanych za wady jakościowe.Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności, odpowiednio oznakowanych Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, oraz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacji), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie.

Miejscowość, data…….. ……..

(Podpis i pieczątka dostawcy)