

**Formularz cenowo - ofertowy na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej
w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strykach, Stryki 2, 05-240 Tłuszcz**

Część 5 - Produkty rolnictwa i ogrodnictwa (kod CPV 03100000-2), Owoce, warzywa i podobne produkty (kod CPV 15300000-1),
Przetworzone owoce i warzywa (kod CPV 15330000-0)*

L.p	Nazwa Towaru	Jm	szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	VAT %	Cena jednostkowa brutto	wartość netto	wartość brutto
1	ziemniaki jadalne , kl.I,świeża, jędna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	2800					
2	marchew, różne odmiany, kl.I,świeża ,jędna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych,cała, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	350					
3	pietruszka korzeń kl.I,świeża ,jędna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	140					
4	cebula kl.I,świeża ,jędna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					
5	burak czerwony kl.I,świeży ,jędny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	220					
6	rzodkiewka(pęczek)kl.I,świeża ,jędna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	40					

7	pieczarka kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
8	ogórek zielony kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	130					
9	papryka czerwona, zielona, żółta kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	50					
10	szczypiorek świeży (pęczek)kl.I,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
11	czosnek , kraj pochodzenia Polska kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
12	sałata lodowa kl.I,świeża bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	40					
13	sałata masłowa kl.I,świeża bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.min.210g/szt	szt	30					
14	kapusta biała kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					

15	kapusta czerwona kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	40					
16	kapusta pekińska kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	160					
17	seler korzeniowy kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	100					
18	natka pietruszki (pęczek) bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	100					
19	brokuły kl.I,świeże ,jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
20	kalafior bez łodygi, liści masa główki 500-800g kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
21	kapusta kiszona(wiaderko,folia, słoik kl.I)opakowanie powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące	kg	160					
22	ogórek kiszony (wiaderko,folia,słoik kl.I)opakowanie powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące	kg	200					

23	cukinia kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	20					
24	pomidor kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	25					
25	pomidorki cherry opakowanie 250g kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	15					
26	pomidorki koktajlowe kl.I,świeże ,jędre,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
27	koper (pęczek)kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	100					
28	por kl.I,świeży ,jędry,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					
29	awokado kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	5					
30	dynia kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	15					
31	melon kl.I,świeży,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	5					

32	gruszka różne odmiany, kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	140					
33	cytryny kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	20					
34	brzoskwinie kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
35	nektarynki kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
36	winogrono białe lub czerwone kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	50					
37	arbuz kl.I,świeży bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	12					
38	mandarynka kl.I,świeże ,jędre,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	110					
39	pomarańcza kl.I,świeże ,jędre,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					

40	kiwi kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	6					
41	truskawka kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					
42	jabłka soczyste słodko-winne. Różne odmiany kl.I,świeża ,jędra,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	800					
43	banan kl.I,świeże ,jędre,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	120					
44	śliwki , różne odmiany kl.I,świeże ,jędre,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt.	120					
45	mix sałat, różne rodzaje 450g, bez plam i oznak zepsucia, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	100					
RAZEM								

****warzywa i owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru,pakowania. Zdrowe bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędre, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.***