

Formularz cenowo - ofertowy na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego 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, jędra, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	2700					
2	Marchew, różne odmiany, kl.I, świeża, jędra, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, cała, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	280					
3	Pietruszka korzeń kl.I, świeża, jędra, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	100					
4	Cebula kl.I, świeża, jędra, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	20					
5	Burak czerwony kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	170					
6	Rzodkiewka (pęczek) kl.I, świeża, jędra, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt	10					

7	Pieczarka kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	10					
8	Ogórek zielony kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	30					
9	Papryka czerwona, zielona, żółta kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	5					
10	Szczypiorek świeży (pęczek) kl.I, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	5					
11	Czosnek , kraj pochodzenia Polska kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	20					
12	Kapusta biała kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	20					
13	Kapusta czerwona kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	30					
14	Kapusta pekińska kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	120					
15	Seler korzeniowy kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	100					

15	do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	100					
16	Natka pietruszki (pęczek) bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	80					
17	Brokuły kl.I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	10					
18	Kalafior bez łodygi, liści masa główki 500-800g kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	10					
19	Kapusta kiszona (wiaderko, folia, słoik) kl. I. Opakowania powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące.	kg	180					
20	Ogórek kiszony (wiaderko, folia, słoik) kl. I. Opakowania powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące.	kg	180					
21	Cukinia kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	5					
22	Pomidor kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	kg	6					
23	Koper (pęczek) kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	80					
	Por kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy							

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