załącznik nr 1.5

Formularz cenowo - ofertowy na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Stryjkach, Stryjki 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, jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	2600					
2	marchew, różne odmiany, kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych,cała, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	300					
3	pietruszka korzeń kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	140					
4	cebula kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	40					
5	burak czerwony kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	150					
6	rzodkiewka(pęczek)kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	40					

7	pieczarka kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
8	ogórek zielony kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	100					
9	papryka czerwona, zielona, żółta kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	50					
10	szczypiorek świeży (pęczek)kl.I,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
11	czosnek , kraj pochodzenia Polska kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
12	sałata lodowa kl.I,świeża bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	30					
13	sałata masłowa kl.I,świeża bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.min.210g/szt	szt	30					
14	kapusta biała kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					

15	kapusta czerwona kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	40					
16	kapusta pekińska kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	160					
17	seler korzeniowy kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	100					
18	natka pietruszki (pęczek) bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	100					
19	brokuły kl.I,świeże ,jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	20					
20	kalafior bez łodygi, liści masa główki 500-800g kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia 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 ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	15					
24	pomidor kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	25					
25	pomidorki cherry opakowanie 250g kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	15					
26	pomidorki koktajlowe kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
27	koper (pęczek)kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	80					
28	por kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	50					
29	awokado kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	5					
30	dynia kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	15					
31	melon kl.I,świeży,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	5					

32	gruszka różne odmiany, kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	140					
33	cytryny kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	20					
34	brzoskwinie kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
35	nektarynki kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia 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 spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	25					
37	arbuz kl.I,świeży bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	12					
38	mandarynka kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	100					
39	pomarańcza kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					

40	kiwi kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	6					
41	truskawka kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	60					
42	jabłka soczyste słodko-winne. Różne odmiany kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	800					
43	banan kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	100					
44	śliwki , różne odmiany kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt.	100					
45	mix sałat, różne rodzaje 450g, bez plam i oznak zepsucia, przydatnośc do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni.	szt	70					
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, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.