załącznik nr 1.5

Formularz cenowo - ofertowy na dostawę produktów żywnościowych do stołówki w Przedszkolu Samorządowym 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	200					
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	15					
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	10					
4	cebula kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
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	10					
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	10					

7	ogórek zielony kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	20					
8	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	10					
9	szczypiorek świeży (pęczek)kl.I,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	10					
10	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	10					
11	sałata lodowa kl.I,świeża bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	15					
12	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	4					
13	kapusta biała kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	30					
14	kapusta czerwona kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	10					
15	kapusta pekińska kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie	kg	10					

	krótsza niż 3dni.							
16	seler korzeniowy kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	6					
17	natka pietruszki (pęczek) bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	15					
18	brokuły kl.I,świeże ,jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	5					
19	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	5					
20	kapusta kiszona(wiaderko,folia, słoik kl.I)opakowanie powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące	kg	10					
21	ogórek kiszony (wiaderko,folia,słoik kl.I)opakowanie powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność powinna być nie krótsza niż 3 miesiące	kg	10					
22	cukinia kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	5					
23	pomidor kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	8					
24	pomidorki cherry opakowanie 250g kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do	szt	5					

24	uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	5					
25	pomidorki koktajlowe kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	6					
26	koper (pęczek)kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	15					
27	por kl.I,świeży ,jędrny,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	2					
28	awokado kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	szt	2					
29	dynia kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	3					
30	melon kl.I,świeży,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	2					
31	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	15					
32	cytryny kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	5					

33	brzoskwinie kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	3					
34	nektarynki kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	6					
35	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	10					
36	arbuz kl.I,świeży bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	4					
37	mandarynka kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	20					
38	pomarańcza kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	8					
39	kiwi kl.I,świeże bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	5					
40	truskawka kl.I,świeża ,jędrna,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	2					

41	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	30					
42	banan kl.I,świeże ,jędrne,bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, przydatność do spozycia powinna być nie krótsza niż 3dni.	kg	30					
43	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	10					
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.