

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 6

Owoce i warzywa

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	
1	Arbuz	kg	80			
2	Banan (dojrzały bez brązowych plam 1 szt. – 180-220g)	kg	600			
3	Bazylia świeża (doniczka)	szt.	20			
4	Borówka amerykańska	kg	16			
5	Brzoskwinia świeża sortowana (150 g)	kg	40			
6	Buraki ćwikłowe – jadalne, kolor krwisto- czerwony	kg	280			
7	Cebula biała (twarda nie wyrośnięta)	kg	160			
8	Cytryna twarda , świeża, zdrowa (skórka szkląca)	kg	32			
9	Czosnek (główki twarde, jędrne 50-100 g) nie wyrośnięte	szt.	160			
10	Cukinia (500-1000g) jędrna, nie przerośnięta	kg	40			

Szkoła Podstawowa Nr 37, 35-311 Rzeszów, ul. E. Kwiatkowskiego 121a

11	Dynia polska, dojrzała, jędrna	kg	40			
12	Fasolka „bombka” suszona	kg	12			
13	Fasolka suszona „Jaś”	kg	12			
14	Fasolka szparagowa świeża (żółta, zielona), nie przerośnięta	kg	20			
15	Groszek żółty (łuskany), bez zanieczyszczeń	kg	40			
16	Gruszka konferencja, (130-150 g) - szt.	kg	120			
17	Jabłko „Szara Reneta”	kg	60			
18	Jabłko deserowe słodkie, miękkie (130 g– 150 g) – szt.	kg	800			
19	Kalafior świeży - różyczki o kremowym kolorze, bez nalotu, bez liści.	kg	32			
20	Kapusta biała zdrowa, nie przerośnięta	kg	160			
21	Kapusta kiszona	kg	120			
22	Kapusta pekińska zdrowa, nie przerośnięta	kg	120			
23	Kapusta czerwona - świeża nie przerośnięta	kg	28			
24	Kapusta włoska zdrowa, nie przerośnięta	kg	4			
25	Kiwi – świeże, skórka nie pomarszczona, miękkie sortowane 100g)	szt.	400			
26	Koper świeży (pęczek- 50 g= 1 szt.)	szt.	600			

27	Lubczyk świeży – doniczka lub wiązka	szt.	80			
28	Mandarynka (dojrzała, słodka, skórka łatwo odchodząca, duża)	kg	280			
29	Marchew myta), nie przerośnięta, segregowana, jędrna	kg	320			
30	Morela (świeża, dojrzała, słodka, bez obcych nalotów)	kg	12			
31	Natka pietruszki (pęczek= 1 szt.)- 50g, świeża, zielona	szt.	600			
32	Nektarynka świeża, sortowana, gładka bez obcych nalotów	kg	60			
33	Ogórek gruntowy, świeży, zdrowy, czysty	kg	32			
34	Ogórek kiszony (średni), twardy	kg	120			
35	Ogórek małosolny (średni), twardy	kg	32			
36	Ogórek świeży, szklarniowy	kg	120			
37	Oregano świeże (doniczka)	szt.	20			
38	Papryka świeża (czerwona, żółta)	kg	24			
39	Pieczarka świeża, nie przerośnięta, biała	kg	28			
40	Pomarańcza słodka (150-200 g), łatwo odchodząca skórka	kg	60			
41	Pomidor czerwony gładki, kalibrowany, bez nalotu, jędrny, twardy	kg	160			
42	Pomidor koktajlowy (twardy)	kg	40			

43	Pomidor malina	kg	20			
44	Por świeży, nie wyrośnięty	kg	48			
45	Roszonka (op.100g)	szt.	12			
46	Rukola (op.100g)	szt.	12			
47	Rzodkiewka świeża, jędrna, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych (pęczek 160-180g = 1 szt.)	szt.	120			
48	Salata lodowa świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	32			
49	Salata zielona świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	36			
50	Seler korzeń (myty), twardy	kg	80			
51	Szczypior (pęczek = 1szt.) - 50 g.	szt.	280			
52	Śliwka renkloda (100-150 g)	kg	48			
53	Winogrono białe lub czerwone zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych (bez pestek, słodkie)	kg	80			
54	Ziemniak jadalny, barwa żółta, rozsypujące się po ugotowaniu, sortowane, bez chorób, bez oznak starzenia	kg	6700			

Dostarczany towar winien być wysokiej, jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.

Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz.U. 2016 poz.1154)

Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wartość oferty **netto** zł.

Słownie

Wartość oferty **brutto**zł.

Słownie:.....

.....
(imię i nazwisko Sprzedawcy lub osoby upoważnionej do
składania oświadczeń woli w imieniu Sprzedawcy, stosowna pieczęć)