

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 2

Jarzyny, warzywa i owoce

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	130			
2	Banan (dojrzały bez brązowych plam 1 szt. – 180-220g)	kg	1700			
3	Bazylia świeża (doniczka)	szt.	50			
4	Borówka amerykańska	kg	30			
5	Botwinka	kg	40			
6	Brzoskwinia świeża sortowana (150 g)	kg	70			
7	Buraki ćwikłowe – jadalne, kolor krwisto- czerwony	kg	900			
8	Cebula biała (twarda nie wyrośnięta)	kg	450			
10	Cytryna twarda , świeża, zdrowa (skórka szkląca)	kg	120			
11	Czosnek (główki twarde, jędrne 50-100 g) nie wyrośnięte	szt.	400			

12	Dynia	kg	150			
13	Fasolka „bombka” suszona	kg	30			
14	Fasolka suszona „Jaś”	kg	50			
15	Fasolka szparagowa świeża (żółta, zielona), nie przerośnięta	kg	50			
16	Groszek żółty (łuskany), bez zanieczyszczeń	kg	100			
17	Gruszka konferencja, (130-150 g) - szt.	kg	300			
18	Jabłka „Szara Reneta”	kg	150			
19	Jabłko deserowe słodkie, miękkie (130 g– 150 g) – szt.	kg	2000			
20	Kalafior świeży - różyczki o kremowym kolorze, bez nalotu, bez liści.	kg	100			
21	Kapusta biała zdrowa, nie przerośnięta	kg	150			
22	Kapusta kiszona	kg	350			
23	Kapusta pekińska zdrowa, nie przerośnięta	kg	300			
24	Kapusta czerwona - świeża nie przerośnięta	kg	70			
25	Kapusta wczesna	kg	150			
26	Kapusta włoska zdrowa, nie przerośnięta	kg	10			
27	Kiwi – świeże, skórka nie pomarszczona, miękkie sortowane 100g)	szt.	1000			
28	Koper świeży (pęczek- 50 g= 1 szt.)	szt.	1500			

29	Lubczyk świeży – doniczka lub wiązka	szt.	150			
30	Malina świeża bez oznak pleśni.	kg	30			
31	Mandarynka (dojrzała, słodka, skórka łatwo odchodząca, duża)	kg	700			
32	Marchew myta), nie przerośnięta, segregowana, jędrna	kg	800			
33	Morela (świeża, dojrzała, słodka, bez obcych nalotów)	kg	30			
34	Natka pietruszki (pęczek= 1 szt.)- 50g, świeża, zielona	szt.	1500			
35	Nektarynka świeża, sortowana, gładka bez obcych nalotów	kg	300			
36	Ogórek gruntowy, świeży, zdrowy, czysty	kg	80			
37	Ogórek kiszony (średni), twardy	kg	400			
38	Ogórek małosolny (średni), twardy	kg	80			
39	Ogórek świeży, szklarniowy	kg	400			
40	Oregano świeże (doniczka)	szt.	50			
41	Papryka świeża (czerwona, żółta)	kg	80			
42	Pieczarka świeża, nie przerośnięta, biała	kg	80			
43	Pietruszka –korzeń (myta)	kg	20			
44	Pomarańcza słodka (150-200 g), łatwo odchodząca skórka	kg	150			
45	Pomidor czerwony gładki, kalibrowany, bez nalotu, jędrny, twardy	kg	500			

46	Pomidor koktajlowy (twardy)	kg	60			
47	Pomidor malina	kg	80			
48	Por świeży, nie wyrośnięty	kg	20			
49	Rzodkiewka świeża, jędrna, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych (pęczek 160-180g = 1 szt.)	szt.	250			
50	Salata lodowa świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	100			
51	Salata zielona świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	120			
52	Seler korzeń (myty), twardy	kg	220			
53	Szczypior (pęczek = 1szt.) - 50 g.	szt.	700			
54	Śliwka renkloda (100-150 g)	kg	150			
55	Truskawka (świeża)-słodka, czerwona, bez oznak pleśni.	kg	100			
56	Winogrono białe lub czerwone zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych (bez pestek, słodkie)	kg	350			
57	Ziemniak jadalny, barwa żółta, rozsypujące się po ugotowaniu, sortowane, bez chorób, bez oznak starzenia	kg	15000			
58	Ziemniak młody, jadalny (w m-ch V,VI,VII,VIII)	kg	2000			

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:.....

.....
Data, podpis i pieczęć Sprzedawcy lub osoby upoważnionej