

Formularz cenowy

Wykonawca:

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	złobek 1	złobek 2	złobek 3	złobek 4	złobek 6	złobek 7	złobek 8	złobek 9 i 10	złobek 11	złobek 12	złobek 13	złobek 14	złobek 15 z filiżanką	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
1	banany - kl. I - Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g.	kg	97	83	60	86	51	86	97	151	68	86	86	148	201	1 300		
2	biała rzodkiew - kl. I	kg	13	11	12	11	6	11	13	20	8	11	11	20	27	174		
3	brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	7	6	5	6	4	6	7	11	4	6	6	11	15	94		
4	burak ćwikłowy luz - kl. I	kg	9	7	0	8	4	8	9	14	6	8	8	14	19	114		
5	cebula - kl. I	kg	29	24	30	25	15	25	29	45	20	25	25	44	60	396		
6	cukinia zielona - kl. I	kg	11	9	10	9	5	9	11	17	7	9	9	17	23	146		
7	cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm.	kg	8	7	7	7	4	7	8	13	5	7	7	12	16	108		
8	czosnek, kraj pochodzenia: Polska - główki - kl. I	szt	39	33	20	34	20	34	38	59	27	34	34	59	80	511		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	złobek 1	złobek 2	złobek 3	złobek 4	złobek 6	złobek 7	złobek 8	złobek 9 i 10	złobek 11	złobek 12	złobek 13	złobek 14	złobek 15 z filią z łobka 5	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
9	gruszka, odmiany: Konferencja, Paryzanka, Lukaszówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Kornisówka, General Leclerc - kl. I	kg	39	33	30	34	20	34	38	59	27	34	34	59	80	521		
10	imbir świeży - kl. I	kg	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12		
11	jabłka - kl. I	kg	97	83	50	86	51	86	97	151	68	86	86	148	201	1 290		
12	kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	6	5	5	5	3	5	6	10	4	5	5	9	13	81		
13	kalarepa (bez liści) - kl. I	kg	5	4	4	4	2	4	5	8	3	4	4	8	11	66		
14	kapusta biała - kl. I	kg	17	14	15	15	8	15	17	26	11	15	15	26	36	230		
15	kapusta czerwona - kl. I	kg	9	7	13	8	4	8	9	14	6	8	8	14	19	127		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	ziobek 1	ziobek 2	ziobek 3	ziobek 4	ziobek 6	ziobek 7	ziobek 8	ziobek 9 i 10	ziobek 11	ziobek 12	ziobek 13	ziobek 14	ziobek 15 z filią	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
16	kapusta kiszona 5-letkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiczej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Niedopuszczalne są obecne posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	23	19	34	20	12	20	23	35	16	20	20	35	47	324		
17	kapusta pekińska - kl.I	kg	15	12	10	13	8	13	15	23	10	13	13	23	31	199		
18	kapusta włoska - kl.I	kg	15	12	10	13	8	13	15	23	10	13	13	23	31	199		
19	kiwi - kl.I - całe (bez szypułki), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g.	szt	117	100	60	103	62	103	116	181	81	103	103	178	242	1 549		
20	koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	pęczki	97	83	10	86	51	86	97	151	68	86	86	148	201	1 250		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	ziobek 1	ziobek 2	ziobek 3	ziobek 4	ziobek 6	ziobek 7	ziobek 8	ziobek 9 i 10	ziobek 11	ziobek 12	ziobek 13	ziobek 14	ziobek 15 z filią	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
21	Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atoi, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wołna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	39	33	30	34	20	34	38	59	27	34	34	59	80	521		
22	nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) - kl. I	pęczki	97	83	10	86	51	86	97	151	68	86	86	148	201	1 250		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	złobek 1	złobek 2	złobek 3	złobek 4	złobek 6	złobek 7	złobek 8	złobek 9 i 10	złobek 11	złobek 12	złobek 13	złobek 14	złobek 15 z filią	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
23	ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznych-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawdziwo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od białej szarej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapléśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypęchione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	29	24	34	25	15	25	29	45	20	25	25	44	60	400		
24	ogórek zielony, szklarniowy - kl. I	kg	23	19	20	20	12	20	23	35	16	20	20	35	47	310		
25	papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	kg	19	16	17	17	9	17	19	29	12	17	17	29	39	257		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	złobek 1	złobek 2	złobek 3	złobek 4	złobek 6	złobek 7	złobek 8	złobek 9 i 10	złobek 11	złobek 12	złobek 13	złobek 14	złobek 15 z filią	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
26	pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	11	9	10	9	5	9	11	17	7	9	9	17	23	146		
27	pomidor - kl. I	kg	23	19	20	20	12	20	23	35	16	20	20	35	47	310		
28	por - kl. I	kg	19	16	20	17	9	17	19	29	12	17	17	29	39	260		
29	rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I	pęczki	34	29	31	30	18	30	34	54	24	30	30	53	72	469		
30	salata zielona 250g, - KL I	szt	9	7	9	8	4	8	9	14	6	8	8	14	19	123		
31	seler korzeniowy, luz - kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych uszkodzeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, tzn. odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony i nie powinien być dłuższy niż 6 cm.	kg	9	7	0	8	4	8	9	14	6	8	8	14	19	114		
32	szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) - kl. I	pęczki	97	83	20	86	51	86	97	151	68	86	86	148	201	1 260		

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	ziobek 1	ziobek 2	ziobek 3	ziobek 4	ziobek 6	ziobek 7	ziobek 8	ziobek 9 i 10	ziobek 11	ziobek 12	ziobek 13	ziobek 14	ziobek 15 z filią	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = Razem ilość x cena jednostkowa brutto
44	Mandarynka - Kl. I - cate, tzn. nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgniecia i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. O okrągłym typowym kształcie. Owoc winien być równej wielkości o słodkim smaku, bezpestkowy. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 35 mm.	kg	24	21	0	22	12	22	24	38	16	22	22	37	51	311		
45	pomarańcza - kl. I	kg	24	21	0	22	12	22	24	38	16	22	22	37	51	311		
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO																		

słownie wartość brutto:

RAZEM WARTOŚĆ NETTO

słownie wartość netto:

UWAGA! Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.