Formularz cenowo - ofertowy na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej przy Zespole Szkół w Jasienicy w roku 2023, Jasienica, ul. Szkolna 8, 05-240 Tłuszcz

Część 8 warzywa i owoce oraz produkty podobne (kod CPV03100000-2, CPV15300000-1, CPV15330000-0 ,CPV 15330000-0)

L.p	Nazwa Towaru	Jm	szacunkowa ilość dla szkoły	szacunkowa ilość dla przedszkola	Cena jednostkowa netto	VAT %	Cena jednostkowa brutto	wartość netto dla szkoły	wartość brutto dla szkoły	wartość netto dla przedszkola	wartość brutto dla przedszkola
1	Arbuz - kl I. świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg	0	60							
2	Banany (kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	1300	330							
3	Burak ćwikłowy luz (kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	280	75							
4	Cebula luz (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	520	190							
5	Cytryna (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	30	25							
6	Cukinia (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	60	20							
7	Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główka (kl.I, 50g/główka, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	10	4							
8	Dynia (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	0	50							

9	Gruszka, różne odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Faworytka, Komisówka, General Leclerc (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni). Średnia waga owocu nie powinna być mniejsza niż 170g	kg	470	320							
10	Winogrono białe lub czerwone bezpestkowe (kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	0	190							
11	Jabłka deserowe soczyste, słodko-winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortlnd, Gala, Idared, Jonogold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored, Paula Red (kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	1100	540							
12	Kapusta biała (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	20	15							
13	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w folię, słoik, wiaderko. kl.I) Produkt spożywczy otrzymany z kapusty białej poddanej naturalnemu procesowi fermentacji. Bez dodatku innych kwasów, oraz nie zaiwerająca substancji konserwujących, niedopuszczalne obce smaki, smak mocno słony, nie kwaśny, bez objawów pleśnienia, psucia, niedostatecznej ilości soku. Opakowania powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące).	kg	50	20							
14	Surówka warzywna typu colesław (pakowana w folię, słoik, wiaderko. kl.I) Opakowania powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące).	kg	1000	200							

15	Kapusta włoska (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	30	10							
16	Kapusta pekińska (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	120	40							
17	Kiwi - kl I. świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni;	szt	500	320							
18	Koper (w pęczkach o masie 15-20g, kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	130	120							
19	Marchew luz (różne odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni, cała, niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów/smaków).	kg	850	300							
20	Pietruszka nać (w pęczkach o masie 20-30g, kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	130	120							

21	Ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko. Bez konserwantów, kl. I, otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji, bez dodatków innych kwasów, oraz nie zawierający substancji konserwujących, o smaku i zapachu charakterytycznym dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono-kwaśny. Opakowania powinny być oznakowane, czyste, bez uszkodzeń. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące).	kg	270	70							
22	Ogórek zielony (kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	90	70							
23	Papryka czerwona, zielona, żółta (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	80	50							
24	Pieczarki (kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	210	35							
25	Pietuszka korzeń, luz (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni, cała, niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów/smaków).	kg	260	95							
26	Pomidor (kl.I, różne odmiany, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	10	10							
27	Pomidorki koktajlowe - kl I. świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg	0	25							

28	Por luz (kl.I, ok.. 400g/szt, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	10	10							
29	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g)- kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	200	110							
30	Sałata lodowa - kl I. świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt	280	60							
31	Sałata masłowa – minimum 210 g/szt, kl I. świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	szt	0	5							
32	Seler korzeniowy luz (kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	280	80							
33	Szczypiorek świeży, denkolistny (20g/pęczek, kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	5	10							
34	Botwina - pęczek(kl.I, min. 450g, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	0	5							
35	Brokuły (główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści, masa główki 500-800g, kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	20	20							
36	Brzoskwinia (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	130	50							

37	Kalafior (główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści, masa główki 500-800g, kl.I, świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	20	60							
38	Kapusta biała młoda (min. 900g/główka, kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	50	5							
39	Mandarynka (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	300	220							
40	Morela (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	40	20							
41	Nektarynki (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	80	70							
42	Pomarańcza luz (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	0	100							
43	Śliwka (renkloda)– odmiany różne Węgierka, Opal, Stanley itp. kl I. świeży, jędrny, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni; średnia waga owocu nie powinna być mniejsza niż 170 g.	kg	150	140							
44	Truskawka (kl.I, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	30	30							
45	Włoszczyzna - pęczek(kl.I, min. 450g, świeża, jędrna, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	szt	10	10							

46	Ziemniaki późne jadalne luz (spełniające wymagania normy PN-75/R-74450, kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna	kg	2650	1200							
47	Ziemniaki młode jadalne luz (spełniające wymagania normy PN-75/R-74450, kl.I, świeże, jędrne, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni)	kg	2100	900							
RAZEM								0,00	0,00	0,00	0,00

Dostawca zobowiazany jest dostarczyć wraz z towarem: etykietę ze składem użytych surowców do sporzadzenia danego produktu z datą ważności i nr partii.

…….. …….

miejscowość i data podpis osoby uprawnionej

Uwaga I :Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

Uwaga II: Ilość podana w kalkulacji jest ilością szacunkową. Zamawiajacy będzie dokonywał zakupu sukcesywnie według potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia ilości mniejszej lub większej z niektórych pozycji. Cena podana w niniejszej kalkulacji oraz w formularzu ofertowym zał. Nr 1 do SWZ, jest ceną ostateczną, kompletną,zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Wykonawca w całym okresie realizacji zamówienia. Kwota ta zostanie wprowadzona do umowy, jako obowiazujaca strony przez cały okres realizacji zamówienia.

Uwaga III: Zamawiającyinformuje, że brak wpisu w jakiejkolwiek pozycji skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art..226 ust. 1pkt.5 ustawy Pzp.