FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa warzyw i owoców

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ (kg)	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
	2	3	4	5	6	7	8	9
1	czosnek, pochodzący z krajów UE - główki - kl. I	**szt**	**50**					
2	koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	**pęczki**	**200**					
3	nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) – kl. I	**pęczki**	**200**					
4	rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) – kl. I	**pęczki**	**500**					
5	kiwi - kl.I - całe (bez szypułki), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g.	**szt**	**800**					
6	szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) – kl. I	**pęczki**	**350**					
7	Ananas świeży - kl I - owoc dojrzały bez oznak pleśni lub gnicia i wgnieceń. 1500 - 2000g	**szt.**	**50**					
8	sałata zielona 250g, - KL I	**szt**	**300**					
9	Kiełki Brokuła,słonecznika, lucerny świeże jedno opakowanie. Sprzedawany na sztuki.	**op.**	**150**					
10	Sałata lodowa - kl. I	**szt.**	**50**					
11	Sałata mix - kl. I	**op.**	**200**					
12	seler naciowy luz – kl. I - o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia	**szt.**	**20**					
13	Groch,suchy bez śladów pleśni i innych uszkodzeń	**kg**	**40**					
14	fasola sucha , bez sladów pleśni i robaków	**kg**	**40**					
1	banany - kl. I – Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g.	kg	**500**					
2	biała rzodkiew - kl. I	kg	**20**					
3	brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	**100**					
4	burak ćwikłowy luz - kl. I	kg	**200**					
5	cebula - kl I	kg	**150**					
6	cukinia zielona - kl. I	kg	**100**					
7	cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm.	kg	**100**					
8	gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I	kg	**500**					
9	jabłka - kl. I	kg	**500**					
10	kabaczek żółty kl. I, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się warzyw z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.	kg	**100**					
11	kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	szt	**100**					
12	kalarepa (bez liści) - kl. I	szt	**100**					
13	kapusta biała - kl. I	kg	**180**					
14	kapusta czerwona - kl.I	kg	**50**					
15	kapusta kiszona sałatkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej 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 obce 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	**150**					
16	kapusta pekińska - kl.I	kg	**60**					

17	kapusta włoska - kl.I	kg	**30**					
18	Marchew,luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, 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, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	**450**					
19	ogórek kiszony małosolny pakowany w wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo 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 biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	**50**					
20	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 aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo 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 biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	**250**					
21	ogórek zielony, szklarniowy - kl. I	kg	**300**					
22	papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	kg	**350**					
23	pieczarka - kl. I, grzyb o twardym, zwartym miąższu, barwy białej, o świeżym, zdrowym wyglądzie	kg	**100**					
24	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	**20**					
25	pomidor malinowy - kl. 1	kg	**350**					
26	por - kl. I	kg	**30**					

27	seler korzeniowy, luz – kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń 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	**10**					
28	ziemniaki późne jadalne luz kl. I	kg	**2 500**					
	Owoce i warzywa sezonowe							
1	arbuz - kl.I	kg	**50**					
2	brzoskwinia - kl.I	kg	**200**					
3	dynia - kl. I	kg	**10**					
4	kapusta biała młoda -kl.I	kg	**50**					
5	marchew wczesna z natką , 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	**100**					
6	nektarynki -kl.I -	kg	**80**					
7	mandarynki	kg	**250**					
8	pomarańcze	kg	**350**					
9	śliwki – kl. I - całe, . Barwa miąższu żółto-zielona. odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl.I	kg	**200**					
10	truskawki - kl.I	kg	**200**					
11	ziemniaki młode jadalne luz kl.I	kg	**500**					
12	Botwina pęczek - świeża 400-500g , sezonowa	szt	**30**					
13	pomidor cheery, czerwony i żółty	kg	**130**					
				WARTOŚĆ				

Kl. I Warzywa i owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców i warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt 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, szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne.