Załącznik nr 2.A

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131420-5 – produkty wieprzowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Bok surowy łuskany** - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencjajędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsaświeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okresprzydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przezproducenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 94  |  |  |  |  |
| 2. | **Bok wędzony łuskany** - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 43 |  |  |  |  |
| 3. | **Baleron** - wędlina (wędzonka) z peklowanego i wędzonego karczku wieprzowego, min. 80% mięsa, naturalny i mocny zapach oraz soczysty smak. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 61  |  |  |  |  |
| 4. | **Rolada boczkowa** - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana,wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 6  |  |  |  |  |
| 5. | **Rolada schabowa** - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana,wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 6  |  |  |  |  |
| 6. | **Kabanosy -** min 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 6 |  |  |  |  |
| 7. | **Kaszanka** - powierzchnia batonów, czysta, lekko wilgotna, dopuszczalne niewielki pęcherze powietrza pod jelitem. Barwa na przekroju produktu – brunatna ; niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedoparzeniu. Konsystencja dość ścisła, krucha, dobre związanie plastra. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej parzonej z dodatkiem kaszy gryczanej oraz krwi, umiarkowanie słony, wyczuwalny smak i aromat dodanych przypraw. nie więcej niż 35% tłuszczu, wędlina podrobowa w jelitach naturalnych wieprzowych Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 40  |  |  |  |  |
| 8. | **Kości karkowe/schabowe** z mięsem, porąbane na mniejsze części. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 280  |  |  |  |  |
| 9. | **Kiełbasa biała parzona -** mięsa wieprzowego nie mniej niż 6%, mięsa wołowego (10%), sól, przyprawy naturalne. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 11 |  |  |  |  |
| 10. | **Kiełbasa biała** **surowa** - wieprzowa średnio rozdrobniona, min. 95% mięsa, w jelitach wieprzowych, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 11  |  |  |  |  |
| 11. | **Kiełbasa parówkowa** - wieprzowo – wołowa homogenizowana wędzona parzona, min. 62% mięsa wieprzowego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 115  |  |  |  |  |
| 12. | **Kiełbasa zwyczajna** - wieprzowo-wołowa średnio rozdrobniona wędzona parzona, mięso wieprzowe 83%, mięso wołowe 14%, sól, przyprawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 52 |  |  |  |  |
| 13. | **Kiełbasa żywiecka** - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce, batony długości ok. 30 cm. Barwa brązowa, smak i zapach słono-dymny, wyczuwalne przyprawy, szczególnie pieprz. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 81  |  |  |  |  |
| 14. | **Kiełbasa szynkowa** - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 33  |  |  |  |  |
| 15.  | **Kiełbasa grillowa** - wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona, mięso 95%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 11  |  |  |  |  |
| 16. | **Karkówka wp b/k** - odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bezpomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięsogalaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniamimechanicznymi bądź organicznymi Klasa I. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 245  |  |  |  |  |
| 17. | **Kiełbasa mortadela** - wieprzowo-drobiowa, min. 30% mięsa wieprzowego, homogenizowana, parzona. Okres przydatności dospożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 85  |  |  |  |  |
| 18. | **Kiełbasa krakowska** - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 78  |  |  |  |  |
| 19. | **Kiełbasa podwawelska** -kiełbasa średnio rozdrobniona,wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. min. 70% mięsa. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 83  |  |  |  |  |
| 20. | **LucheonMeat** (konserwa) - 300 g, mięso wieprzowe (93%), termin przydatności do spożycia min. 2 m-ce, puszki nieuszkodzone, niezanieczyszczone, z czytelna etykietą. | szt. | 100  |  |  |  |  |
| 21. | **LucheonMeat -** kiełbasa wieprzowo-drobiowa ( min. 60%), drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, dość ścisła konsystencja Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 135  |  |  |  |  |
| 22. | **Łopatka pieczona –** z niepeklowanych mięśni łopatki wieprzowej (min.72% mięsa) ze skórą, z naturalną warstwą tłuszczu, parzona, wędzona, pieczona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 28  |  |  |  |  |
| 23. | **Łopatka wp bez kości** - powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 325  |  |  |  |  |
| 24. | **Mięso wieprzowe II -** mięso trochę tłuste, trochę ścięgniste, ilość tłuszczu to mniej więcej od 16% do 20%. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 323  |  |  |  |  |
| 25. | **Ogonówka** - wieprzowa, wędzona, parzona. Min. 70% mięsa,zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 27 |  |  |  |  |
|  | **Parówki** – wieprzowe, w 100% z polskiego mięsa, odtłuszczone, bez dodatku fosforanów i glutaminianu sodu, produkt bezglutenowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg  | 60 |  |  |  |  |
| 26. | **Pasztet pieczony** – mix mięs- mięsność (75%), podroby, mieszanka naturalnych przypraw, ziół i warzyw. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 40 |  |  |  |  |
| 27. | **Pieczeń wiedeńska -** wyrób garmażeryjny przyrządzony z mięsa wieprzowego i wołowego ( min. 50%) z dodatkiem papryki. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 40  |  |  |  |  |
| 28. | **Pieczeń węgierska** –średnio rozdrobniona wieprzowo – drobiowa, wędzona, pieczona z dodatkiem podrobów drobiowych, mięso 58,2%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 40  |  |  |  |  |
| 29. | **Pasztetowa –** wędlina podrobowa z dodatkiem mięs ( min. 30%), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 10 |  |  |  |  |
| 30. | **Polędwica sopocka** - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum70% mięsa, wędzony, parzony, o powierzchni czystej i suchej orazsmaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinienwynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 115  |  |  |  |  |
| 31.  | **Salami wieprzowo-wołowe –** różne smaki, min 70% mięsa bez składników pozaklasowych, chrząstek, ścięgien. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 15 |  |  |  |  |
| 32. | **Smalec –** tłuszczwieprzowy, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 250 |  |  |  |  |
| 33. | **Schab wp b/k** - odcinek piersiowo-lędźwiowy bez słoniny, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłkówkości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięsokg 480 galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi barwa jasno do ciemnoróżowej. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 454  |  |  |  |  |
| 34. | **Schab pieczony** - Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g, wędzony, parzony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | Kg  | 39  |  |  |  |  |
| 35. | **Salceson włoski** - mięso wieprzowe (min. 51%), podroby wieprzowe (min.31%), Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 22 |  |  |  |  |
| 36. | **Szynka wp gotowana** - minimum 70% mięsa, wędzona, parzona, opowierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznymdla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowanyprzez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 160 |  |  |  |  |
| 37. | **Szynka b/k** - odcięta z tylnej części półtuszy bez nogi. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg  | 320 |  |  |  |  |
| 38. | **Szynka golonkowa –** min**.** 75%mięsa wieprzowego z golonką, grubo rozdrobniona parzona w osłonce niejadalnej, przyprawy**.** Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 10  |  |  |  |  |
| 39. | **Szynka tostowa -** mięso wieprzowe min. 75%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 64  |  |  |  |  |
| 40. | **Szynka wędzona tradycyjna** - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowanyprzez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 120 |  |  |  |  |
| 43. | **Wołowina drobna II -** mięso wołowe chude i ścięgniste. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 363  |  |  |  |  |
| 44. | **Wędzonka domowa -** wyrób z formowanych peklowanych mięśni łopatki wieprzowej - wędzonych, parzonych. Obsypany naturalnymi aromatycznymi przyprawami. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 120  |  |  |  |  |
| 45. | **Wątroba wp. -** lub cielęca, o ciemnoczerwonym kolorze, smaku lekko gorzkim, z niską zawartością tłuszczu i cienką błoną.  | kg | 142 |  |  |  |  |
| 46. | **Żeberka paski –** mięso wieprzowe z kością**,** z niewielkim przerostem tłuszczowym i są jasnoróżowego koloru z widocznymi białymi błonami, niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.  | kg | 43  |  |  |  |  |
|  **Łączna cena oferty brutto w zł** **(suma wierszy w tabeli )**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................

Załącznik nr 2.B

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 2: WARZYWA, OWOCE, PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE, KISZONKI**

03100000-2 – produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03221000-6 – warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Banany** - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości  | kg | 560 |  |  |  |  |
| 2. | **Botwinka (pęczek) -** świeża, nie zwiędnięta, z buraczkami, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych | pęczek | 50 |  |  |  |  |
| 3. | **Brokuł** - , zielony, świeży, czysty, suchy, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych  | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 4. | **Brukselka** – zielona, świeża, zdrowa, sucha, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń  | kg | 30 |  |  |  |  |
| 5. | **Brzoskwinia** - świeża, bez uszkodzeń, dojrzała | kg | 100 |  |  |  |  |
| 6. | **Burak** - świeży, zdrowy, czysty, bez plam, uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 255 |  |  |  |  |
| 7. | **Cebula** - zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych | kg | 525 |  |  |  |  |
| 8. | **Cytryna** – żółta, zdrowa, dojrzała, bez uszkodzeń i oznak gnicia, średniej wielkości, | kg | 160 |  |  |  |  |
| 9. | **Czosnek** - główka cała, bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak gnicia | szt. | 110 |  |  |  |  |
| 10. | **Gruszki** - deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia | kg | 500 |  |  |  |  |
| 11. | **Jabłka** - słodkie deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia | kg | 1 215 |  |  |  |  |
| 12.  | **Kalafior** - świeży, czysty, bez liści, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych | szt. | 40 |  |  |  |  |
| 13. | **Kapusta młoda** - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników | kg | 230 |  |  |  |  |
| 14. | **Kapusta czerwona** - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 77 |  |  |  |  |
| 15. | **Kapusta kwaszona** - z marchewką, max 10g, bez oznak gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu skład : kapusta kwaszona (75%), naturalny sok (23%), marchew (2%), sól, przeciwutleniacz(kwas askorbinowy | kg | 550 |  |  |  |  |
| 16. | **Kapusta biała** - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17. | **Kapusta pekińska** - prawidłowo wykształcona, bez uszkodzeń, oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych | kg | 160 |  |  |  |  |
| 18. | **Koper** - świeży, nie zwiędnięty, sprężysty, o barwie zielonej | pęczek | 240 |  |  |  |  |
| 19. | **Kiwi** - zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia  | kg | 56 |  |  |  |  |
| 20. | **Mandarynk**a - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 21. | **Marchew** - świeża, zdrowa, jędrna, bez natki, czysta bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych | kg | 860 |  |  |  |  |
| 22. | **Natka pietruszki** - świeża, nie zwiędnięta, bez oznak gnicia | pęczek | 255 |  |  |  |  |
| 23. | **Nektarynka** - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 24. | **Ogórek zielony** - świeży, jędrny, czysty, bez uszkodzeń  | kg | 308 |  |  |  |  |
| 25. | **Ogórek kwaszony** - z przyprawami, zdrowe, twarde, bez oznak pleśni i gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu, skład: zalewa naturalna (woda, sól), ogórki (46,7%), przyprawy | kg | 153 |  |  |  |  |
| 26. | **Orzech włoski** - łuskany , w opak. nie mniej niż 100 g, świeży, naturalny, o przyjemnym i słodkawym smaku, krucha konsystencja, | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 27. | **Pietruszka korzeń** - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, | kg | 185 |  |  |  |  |
| 28. | **Por** - zdrowy, prawidłowo wykształcony, świeży, bez zażółceń,  | kg | 150 |  |  |  |  |
| 29 | **Pieczarki** – świeże, czyste, bez uszkodzeń i pleśni, bez obcego zapachu, wolne od szkodników,  | kg | 156 |  |  |  |  |
| 30. | **Pomidor** - świeży, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń, o barwie czerwonej, dojrzały,  | kg | 367 |  |  |  |  |
| 31. | **Pomidor koktajlowy –** mix, świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń | kg | 6 |  |  |  |  |
| 32. | **Papryka czerwona** - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia oraz zanieczyszczeń  | kg | 288 |  |  |  |  |
| 33. | **Pomarańcza** - zdrowe, dojrzałe, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 34. | **Rzodkiewka** - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia oraz zanieczyszczeń | pęczek | 850 |  |  |  |  |
| 35. | **Rukola -** świeża bez oznak gnicia, op. 100g | Szt. | 50 |  |  |  |  |
| 36. | **Seler korzeń** - zdrowy, czysty bez uszkodzeń i oznak gnicia, | kg | 380 |  |  |  |  |
| 37. | **Szczypior** - świeży, nie zwiędnięty, bez oznak gnicia i zażółceń, | pęczek | 915 |  |  |  |  |
| 38. | **Sałata** – w główkach, świeża, bez oznak więdnięcia i szkodników | szt. | 1 045 |  |  |  |  |
| 39. | **Sałata lodowa** - świeża, nie zwiędnięta, bez uszkodzeń, oznak gnicia i zanieczyszczeń  | szt.  | 500 |  |  |  |  |
| 40. | **Śliwka renkloda -** zdrowa, świeża, o barwie wskazującej na dojrzałość, bez uszkodzeń i oznak gnicia | kg | 56 |  |  |  |  |
|  **Łączna cena oferty brutto w zł** **(suma wierszy w tabeli)**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ...............................................

Załącznik nr 2.C

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 3: WARZYWA I OWOCE**

03212100-1 – ziemniaki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | JM | Ilość | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość netto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.(4x5) | 8. (4x6) |
| 1. | **Ziemniaki** - jadalne, średniej wielkości (jednoodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kiełków | kg | 5 000 |  |  |  |  |
|  **Łączna cena oferty brutto w zł** **(suma wierszy w tabeli)**  |  |  |

- dostawa towaru dokonywana na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych na 3 dni przed planowaną dostawą

Data i podpis osoby/osób uprawnionej do sporządzania oferty ..........................................................