

Pieczeń Firmowa

Miejscowość i data

FORMULARZ OFERTY CENOWEJ

na : sukcesywne dostawy ziemniaków jadalnych, świeżych warzyw, owoców i kiszonek

w okresie od 01 Styczeń do 31 grudnia 2026 r.

Lp.	Artykuł	Jedn. Miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Wartość brutto
1	Arbuz - bez uszkodzeń, świeży	kg	140				
2	Awokado	kg	15				
3	Banan	kg	220				
4	Brzoskwinia	kg	100				
5	Burak Tarty Gotowany	kg	500				
6	Cebula	kg	600				
7	Cebula Czerwona	kg	20				
8	Cukinia Świeża	kg	20				
9	Cytryna	kg	150				
10	Gruszka	kg	450				
11	Jabłko	kg	1400				
12	Jaja UV	szt.	5000				
13	Kapusta biała	kg	300				
14	Kapusta kiszona	kg	150				
15	Kapusta Pekinśka	kg	150				
16	Koperek	szt.	520				
17	Mandarynki	kg	500				
18	Marchew	kg	400				
19	Natka Pietruszki	szt.	420				
20	Nektarynka	kg	200				
21	Ocet Kulinarny 1l	szt.	12				
22	Ogórek zielony	kg	200				
23	Ogórek kiszony	kg	200				
24	Ogórek konserwowy 1l	szt.	250				
25	Ogórek Małosolny	kg	30				
26	Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, porażonych chorobami, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i za fermentowanych nie mniejsza niż 200g.	kg	400				
27	Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.	kg	50				
28	Pietruszka korzeń – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm	kg	30				
29	Rukola	szt.	30				
30	Pomarańcze – powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport.	kg	700				
31	Pomidorki koktajlowe - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane.	kg	20				

32	Pomidory - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g.	kg	400				
33	Por - wybór kl. 1, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; pakowana w paczkach lub skrzynki ażurowe, standardowe	kg	40				
34	Rzodkiew biała - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1, o średnicy nie mniejszej niż 5 cm.	kg	40				
35	Rzodkiewka czerwona - pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć	pęczek	300				
36	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	10				
37	Salata masłowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	620				
38	Seler – korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe.	kg	25				
39	Szczaw siekany (słoik)	szt.	20				
40	Szczypior bez cebulki – natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucieta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 25g., bez trawy i chwastów.	pęczek	500				
41	Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport	kg	140				
42	Ziemniaki jadalne – (IRGA) dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	6000				
RAZEM							

Razem słownie złotych netto

Razem słownie złotych brutto

.....
[podpis(y) i pieczęć(ci) osób(y) upoważnionej(ych) do składania woli w imieniu Oferenta]