|  |
| --- |
| *Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia znak postępowania: ZP-PCIS.272.34.2021* |
| *Załącznik Nr 3 do umowy* |
| *….........................................................................* |
| *miejscowość i data* |
| . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . |
| **(Pełna nazwa i dokładny adres wykonawcy)** (W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub konsorcjum)  |
| FORMULARZ ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWO-CENOWY do zamówienia *Sukcesywna dostawa produktów* *żywnościowych, w tym mięsa i wędlin, warzyw i owoców, na potrzeby warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie - Część I Dostawa mięsa i wędlin* |
|  |
| Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na dostawę **mięsa i wędlin** spełniających wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.)do Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie z siedzibą w Legionowie, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 11, 05-119 Legionowo |
| oferujemy dostawę do kuchni Zamawiającego (Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie) znajdującej się w Przedszkolu Samorządowym w Skrzeszewie, ul. Szkolna 10A, Skrzeszew 05-124 produktów objętych zamówieniem po niżej podanej cenie:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.:** | **Nazwa produktu** | **Jedn. Miary** | **Cena netto zajedn.miary** | **PodatekVAT** | **Cena brutto za jedn. miary** | **Szacunkowa Ilość**  | **Wartość netto dla ilości w rub. 8 (rub. 4 x 8)** | **Wartość brutto dla ilości w rub. 8 (rub. 7 x 8)** |
| **%** | **w zł** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
|  | **CZĘŚĆ A - MIĘSO WIEPRZOWE I WOŁOWE** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | **Biodrówka wieprzowa** - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z przedniej część odcinka krzyżowego półtuszy, bez kości, bez osłonki tłuszczowej | kg |   | 5 |   |   | 22 |   |   |
| 2 | **Boczek surowy** bez żeberek kl. I, część półtuszy wieprzowej otrzymana z odcinka środkowego, bez skóry, o swoistym zapachu | kg |   | 5 |   |   | 5,5 |   |   |
| 3 | **Flaki wołowe** | kg |   | 5 |   |   | 85 |   |   |
| 4 | **Gulaszowe wieprzowe** krojone, bez kości, o swoistym zapachu | kg |   | 5 |   |   | 870 |   |   |
| 5 | **Karkówka wieprzowa** b/k - schab wieprzowy karkowy bez kości - bez osłonki tłuszczowej, świeży, bez obcych zapachów, o barwie lekko różowej, jędrny | kg |   | 5 |   |   | 430 |   |   |
| 6 | **Łopatka wieprzowa** surowa 4D kl., o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej | kg |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
| 7 | **Mielone wieprzowe** I kl. z łopatki o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej | kg |   | 5 |   |   | 1300 |   |   |
| 8 | **Podgardle** świeże o swoistym zapachu | kg |   | 5 |   |   | 5,5 |   |   |
| 9 | **Polędwiczki wieprzowe** kl. I, mięso soczyste i kruche, z małą ilością tłuszczu, bez warkocza, o ciemnoróżowej barwie | kg |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
| 10 | **Policzki wieprzowe** o barwie lekko różowej, jędrne, o swoistym zapachu | kg |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
| 11 | **Schab środkowy** bez kości 4D bez osłonki tłuszczowej, o barwie lekko różowej, tkance jednolitej, soczystej | kg |   | 5 |   |   | 880 |   |   |
| 12 | **Schab środkowy** z kością bez osłonki tłuszczowej, o barwie lekko różowej, tkance jednolitej, soczystej | kg |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 13 | **Słonina** bez obcych zapachów | kg |   | 5 |   |   | 5,5 |   |   |
| 14 | **Szponder** - wołowe z kością, o swoistym zapachu, jędrne z nielicznymi przerostami tłuszczu, barwa czerwona | kg |   | 5 |   |   | 5,5 |   |   |
| 15 | **Szynka wieprzowa** kulka kl. I świeża, bez obcych zapachów, bez tłuszczu i przerostów, o jasnoróżowej barwie, jędrna | kg |   | 5 |   |   | 132 |   |   |
| 16 | **Wołowe EXTRA** bez kości kl. I, mięso z ćwierćtuszy tylnej z części udźca, bez tłuszczu i błon, jędrne | kg |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 17 | **Wołowe GULASZOWE** kl. I,odtłuszczone, o swoistym zapachu | kg |   | 5 |   |   | 440 |   |   |
| 18 | **Żeberka** mięsne wieprzowe paski kl. I, paski extra z powłoką mięsa od 1cm do 1,5cm | kg |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
|   |   | Wartość części A ogółem  |  |  |
|  | **CZĘŚĆ B – WĘDLINY** |  |  |  |  |  |  |   |  |
| 1 | **Baleron** wędzony parzony, mięso wieprzowe min 68%, struktura plastra dość ścisłą, konsystencja soczysta z biską zawartością soli i tłuszczu, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 2 | **Boczek** wędzony parzony (96%) bez żeberek, wędzony, parzony o tradycyjnym wyglądzie oraz smaku, barwy ciemnozłotej, smak i zapach wędzenia | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 3 | **Kiełbasa biała** surowa, średniorozdrobnione mięso wieprzowe 80%, niewędzona, parzona w naturalnych osłonkach wieprzowych, waga 1 szt. ok. 100-110g | kg |   | 5 |   |   | 5 |   |   |
| 4 | **Kiełbasa cygańska/myśliwska** mięso wieprzowe średniorozdrobnione, wędzona, parzona, suszona, z naturalnymi przyprawami | kg |   | 5 |   |   | 0,5 |   |   |
| 5 | **Kiełbasa jałowcowa** mięso wieprzowe średniorozdrobnione, wędzona, parzona, suszona, z naturalnymi przyprawami | kg |   | 5 |   |   | 0,5 |   |   |
| 6 | **Kiełbasa podwawelska** mięso wieprzowe min. 72%,  | kg |   | 5 |   |   | 10 |   |   |
| 7 | **Kiełbasa szynkowa** wieprzowa grubo rozdrobniona, w osłonce, mięso wieprzowe min. 55% | kg |   | 5 |   |   | 21 |   |   |
| 8 | **Kiełbasa żywiecka** wieprzowo-wołowa, skład min. 78% mięso wieprzowe, min. 18% mięso wołowe, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce białkowej o średnicy 55mm, obustronnie klipsowana, z naturalnymi przyprawami | kg |   | 5 |   |   | 21 |   |   |
| 9 | **Krakowska sucha** kiełbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona obsuszona, skład: min. 80%+ mięsa wieprzowego, mięso wołowe min. 24%, w osłonce białkowej, obustronnie klipsowana, barwa brązowa lub wiśniowa, smak słono-dymny, wyczuwalna kolendra | kg |   | 5 |   |   | 5 |   |   |
| 10 | **Kiełbasa śląska** średniorozdrobnione, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych, powierzchnia lekko pomarszczona, waga ok. 100-110 g | kg |   | 5 |   |   | 2 |   |   |
| 11 | **Pasztet drobiowy** 98 % zapach charakterystyczny dla danego gatunku, z niska zawartością soli i tłuszczu, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg |   | 5 |   |   | 15 |   |   |
| 12 | **Polędwica sopocka** zawartość mięsa 80%+, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg |   | 5 |   |   | 30 |   |   |
| 13 | **Salami** (Krakus) kiełbasa wieprzowa, drobnorozdrobniona, wędzona, dojrzewająca, w osłonce niejadalnej, 100g produktu wyprodukowano ze 115g mięsa wieprzowego, max. 45% tłuszczu wieprzowego | kg |   | 5 |   |   | 0,5 |   |   |
| 14 | **Szynka konserwowa z indyka** zawartość mięsa 90%  | kg |   | 5 |   |   | 6 |   |   |
| 15 | **Szynka pieczona z indyka** skład: pierś indycza min. 85%, mięso z indyka min. 5% | kg |   | 5 |   |   | 10 |   |   |
| 16 | **Szynka prasowana gotowana** zawartość mięsa 80% wieprzowa, blok konserwowy w osłonce celulozowej, smak i zapach charakterystyczny dla szynki konserwowej | kg |   | 5 |   |   | 30 |   |   |
| 17 | **Szynka włoska** - szynka wieprzowa surowa, długodojrzewająca | kg |   | 5 |   |   | 14 |   |   |
| 18 | **Szynka z komina** mięso wieprzowe 96%, wędzona, charakterystyczny smak i zapach wędzonki | kg |   | 5 |   |   | 2 |   |   |
| 19 | **Szynka z piersi z indyka** zawartość mięsa 70 – 80% | kg |   | 5 |   |   | 21 |   |   |
|   |   |   | Wartość części B ogółem  |  |  |
|  | **CZĘŚĆ C – DRÓB** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | **Bioderko z kurczaka** o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 82 |   |   |
| 2 | **Filet z piersi indyka** bez kości i chrząstek, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 80 |   |   |
| 3 | **Filet z piersi kurczaka** bez kości i chrząstek, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 80 |   |   |
| 4 | **Gulaszowe drobiowe kostk**a bez kości i chrząstek, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 30 |   |   |
| 5 | **Gulaszowe z indyka udziec** 1/1 bez kości i chrząstek, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 70 |   |   |
| 6 | **Kurczak świeży** o swoistym zapachu, niemrożony | kg |   | 5 |   |   | 30 |   |   |
| 7 | **Mielone drobiowe 50% udziec z indyka 50% filet z piersi** bez kości i chrząstek, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 80 |   |   |
| 8 | **Porcja rosołowa z kurczaka** (korpus ze skrzydełkami) o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 5 |   |   |
| 9 | **Serduszka drobiowe** swoistym zapachu i barwie, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 10 | **Udka z kaczki świeże**, o swoistym zapachu, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 11 | **Udko kulinarne z kurczaka** o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 80 |   |   |
| 12 | **Udziec z indyka bez kośc**i, o swoistym zapachu i barwie jasnoróżowej, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 13 | **Wątróbki drobiowe** o swoistym zapachu i barwie, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 14 | **Żołądki z indyka** o swoistym zapachu i różowym kolorze, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
| 15 | **Żołądki z kurczaka** o swoistym zapachu i różowym kolorze, niemrożone | kg |   | 5 |   |   | 3 |   |   |
|   |   | Wartość części C ogółem  |  |  |
|   |   | Wartość części A, B i C razem |  |  |
|  | Ogółem wartość oferty brutto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .miejscowość, data |  |  |  | . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .Podpis kwalifikowany, zaufany albo osobisty osób wskazanych w dokumencie uprawnionych do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo |

 |

|  |
| --- |
| *Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia znak postępowania: ZP-PCIS.272.34.2021* |
| *Załącznik Nr 3 do umowy* |
| *….........................................................................* |
| *miejscowość i data* |
| . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . |
| **(Pełna nazwa i dokładny adres wykonawcy)** (W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub konsorcjum)  |
| FORMULARZ ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWO-CENOWY do zamówienia *Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych, w tym mięs i wędlin, warzyw i owoców, na potrzeby warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie* *Część II Dostawa świeżych warzyw i owoców* |
|  |
| Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na dostawę **świeżych warzyw i owoców** spełniających wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.)do Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie z siedzibą w Legionowie, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 11, 05-119 Legionowo |
| oferujemy dostawę do kuchni Zamawiającego (Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie) znajdującej się w Przedszkolu Samorządowym w Skrzeszewie, ul. Szkolna 10A, Skrzeszew 05-124 produktów objętych zamówieniem po niżej podanej cenie: |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.:** | **Nazwa produktu** | **Jedn. Miary** | **Cena netto zajedn.miary** | **PodatekVAT** | **Cena brutto za jedn. miary** | **Szacunkowa Ilość**  | **Wartość netto dla ilości w rub. 8 (rub. 4 x 8)** | **Wartość brutto dla ilości w rub. 8 (rub. 7 x 8)** |
| **%** | **w zł** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| 1 | Ananas  | szt. |   | 5 |   |   | 75 |   |   |
| 2 | Arbuz (sezonowo V-X) | kg |   | 5 |   |   | 125 |   |   |
| 3 | Bakłażan ( sezonowo VI-IX) | kg |   | 5 |   |   | 12 |   |   |
| 4 | Banany | kg |   | 5 |   |   | 2200 |   |   |
| 5 | Borówka amerykańska (sezonowo VII-IX) | kg |   | 5 |   |   | 5,5 |   |   |
| 6 | Botwina pęcz (sezonowo V-VII) | pęcz |   | 5 |   |   | 60 |   |   |
| 7 | Brokuł młody (sezonowo VI-XI) | szt. |   | 5 |   |   | 40 |   |   |
| 8 | Brzoskwinia (sezonowo VII-IX)  | kg |   | 5 |   |   | 50 |   |   |
| 9 | Burak ćwikłowy | kg |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 10 | Cebula biała OBRANA | kg |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 11 | Cebula czerwona w łusce | kg |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 12 | Cebula w łusce  | kg |   | 5 |   |   | 165 |   |   |
| 13 | Chrzan korzeń (sezonowo VI-X) | kg |   | 5 |   |   | 4 |   |   |
| 14 | Cukinia (sezonowo VI-X) | kg |   | 5 |   |   | 120 |   |   |
| 15 | Cukinia poza sezonem (XI-V) | kg |   | 5 |   |   | 35 |   |   |
| 16 | Cytryny | kg |   | 5 |   |   | 88 |   |   |
| 17 | Czereśnia (sezonowo V-VII) | kg |   | 5 |   |   | 15 |   |   |
| 18 | Czosnek | szt. |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
| 19 | Dynia (VII-XI) | kg |   | 5 |   |   | 36 |   |   |
| 20 | Fasolka szparagowa (sezonowo VII-IX) | kg |   | 5 |   |   | 30 |   |   |
| 21 | Grapefruit  | kg |   | 5 |   |   | 22 |   |   |
| 22 | Gruszka cały rok | kg |   | 5 |   |   | 660 |   |   |
| 23 | Jabłka | kg |   | 5 |   |   | 2200 |   |   |
| 24 | Kalafior (sezonowo VI-XI) | szt. |   | 5 |   |   | 12 |   |   |
| 25 | Kalarepka (sezonowo VI-XI) | szt. |   | 5 |   |   | 50 |   |   |
| 26 | Kapusta biała głowiasta | kg |   | 5 |   |   | 1650 |   |   |
| 27 | Kapusta czerwona | kg |   | 5 |   |   | 550 |   |   |
| 28 | Kapusta kiszona (op. 3kg lub 5kg) | szt. |   | 5 |   |   | 385 |   |   |
| 29 | Kapusta kiszona młoda op. 5kg lub 3 kg (sezonowo VI-VII) | kg |   | 5 |   |   | 40 |   |   |
| 30 | Kapusta młoda główka (sezonowo V-VIII) | kg |   | 5 |   |   | 90 |   |   |
| 31 | Kapusta pekińska (sezonowo VI-XI) | kg |   | 5 |   |   | 250 |   |   |
| 32 | Kapusta pekińska (sezonowo XII-V) | kg |   | 5 |   |   | 300 |   |   |
| 33 | Kapusta włoska główka | kg |   | 5 |   |   | 165 |   |   |
| 34 | Kiełki różne rodzaje  | op. |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 35 | Kiwi | kg |   | 5 |   |   | 90 |   |   |
| 36 | Koperek | pęcz |   | 5 |   |   | 1100 |   |   |
| 37 | Kwiaty kopru (sezonowo VI-X) | pęcz |   | 5 |   |   | 15 |   |   |
| 38 | Mandarynki (sezonowo I–III) | kg |   | 5 |   |   | 150 |   |   |
| 39 | Mandarynki (sezonowo X–XII) | kg |   | 5 |   |   | 150 |   |   |
| 40 | Marchew  | kg |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 41 | Marchew OBRANA | kg |   | 5 |   |   | 374 |   |   |
| 42 | Melon | szt. |   | 5 |   |   | 120 |   |   |
| 43 | Morela (sezonowo VII-IX) | kg |   | 5 |   |   | 70 |   |   |
| 44 | Natka pietruszki | pęcz |   | 5 |   |   | 1100 |   |   |
| 45 | Nektarynka (sezonowo VII-IX) | kg |   | 5 |   |   | 80 |   |   |
| 46 | Ogórek gruntowy (sezonowo VI-X) | kg |   | 5 |   |   | 100 |   |   |
| 47 | Ogórek kiszony op. 3kg lub 5 kg | szt. |   | 5 |   |   | 1100 |   |   |
| 48 | Ogórek małosolny (sezonowo VI-VII) | szt. |   | 5 |   |   | 12 |   |   |
| 49 | Ogórek szklarniowy (II-VI) | kg |   | 5 |   |   | 250 |   |   |
| 50 | Ogórek zielony długi | kg |   | 5 |   |   | 770 |   |   |
| 51 | Papryka MIX (sezonowo VII-X) | kg |   | 5 |   |   | 200 |   |   |
| 52 | Papryka MIX poza sezonem (XI-VI) | kg |   | 5 |   |   | 280 |   |   |
| 53 | Pieczarki | kg |   | 5 |   |   | 220 |   |   |
| 54 | Pietruszka korzeń | kg |   | 5 |   |   | 132 |   |   |
| 55 | Pietruszka OBRANA | kg |   | 5 |   |   | 44 |   |   |
| 56 | Pomarańcza | kg |   | 5 |   |   | 220 |   |   |
| 57 | Pomidory (sezonowo V-X) | kg |   | 5 |   |   | 275 |   |   |
| 58 | Pomidory (sezonowo XI-IV) | kg |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 59 | Pomidory koktajlowe cherry | kg |   | 5 |   |   | 505 |   |   |
| 60 | Por | kg |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
| 61 | Rabarbar (sezonowo VI-IX) | kg |   | 5 |   |   | 15 |   |   |
| 62 | Rukola 100g | szt. |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 63 | Rzodkiew biała  | kg |   | 5 |   |   | 165 |   |   |
| 64 | Rzodkiewka (sezonowo III -VIII) | kg |   | 5 |   |   | 305 |   |   |
| 65 | Rzodkiewki pęczek poza sezonem (IX - II) | pęcz |   | 5 |   |   | 1600 |   |   |
| 66 | Sałata karbowana  | szt. |   | 5 |   |   | 165 |   |   |
| 67 | Sałata lodowa główki 350g | szt. |   | 5 |   |   | 198 |   |   |
| 68 | Sałata masłowa | szt. |   | 5 |   |   | 660 |   |   |
| 69 | Sałata MIX myta 150g | szt. |   | 5 |   |   | 48 |   |   |
| 70 | Sałata MIX myta 200g | szt. |   | 5 |   |   | 40 |   |   |
| 71 | Sałata roszponka 100g | szt. |   | 5 |   |   | 88 |   |   |
| 72 | Sałata rzymska | szt. |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 73 | Seler  | kg |   | 5 |   |   | 55 |   |   |
| 74 | Seler naciowy | szt. |   | 5 |   |   | 33 |   |   |
| 75 | Seler OBRANY | kg |   | 5 |   |   | 132 |   |   |
| 76 | Szczypior | pęcz |   | 5 |   |   | 550 |   |   |
| 77 | Szpinak baby 100g | szt. |   | 5 |   |   | 110 |   |   |
| 78 | Śliwka poza sezonem ( VII-XI) | kg |   | 5 |   |   | 7 |   |   |
| 79 | Śliwka (sezonowo VII-XI) | kg |   | 5 |   |   | 200 |   |   |
| 80 | Truskawka poza sezonem (IX-IV) | kg |   | 5 |   |   | 16 |   |   |
| 81 | Truskawki (sezonowo V-VIII) | kg |   | 5 |   |   | 72 |   |   |
| 82 | Winogrono ciemne | kg |   | 5 |   |   | 220 |   |   |
| 83 | Winogrono jasne  | kg |   | 5 |   |   | 220 |   |   |
| 84 | Zestaw do kiszenia ogórków-koper, chrzan, czosnek (sezonowo VI-X) | szt. |   | 5 |   |   | 40 |   |   |
| 85 | Ziemniak klasa AB | kg |   | 5 |   |   | 1980 |   |   |
| 86 | Ziemniak klasa C | kg |   | 5 |   |   | 330 |   |   |
| 87 | Ziemniak młody groszek V-VIII | kg |   | 5 |   |   | 240 |   |   |
| 88 | Ziemniak młody V-IX | kg |   | 5 |   |   | 480 |   |   |
| 89 | Ziemniaki OBRANY | kg |   | 5 |   |   | 13200 |   |   |
| 90 | Zioła świeże doniczka - **bazylia**  | szt. |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
| 91 | Zioła świeże doniczka - **kolendra** | szt. |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
| 92 | Zioła świeże doniczka - **mięta** | szt. |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
| 93 | Zioła świeże doniczka - **rozmaryn** | szt. |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
| 94 | Zioła świeże doniczka - **szczaw** **mini**  | szt. |   | 5 |   |   | 11 |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  | Ogółem |   |   |
|  | Ogółem wartość oferty brutto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .miejscowość, data |  |  |  | . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .Podpis kwalifikowany, zaufany albo osobisty osób wskazanych w dokumencie uprawnionych do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo |

 |