

(nazwa i adres Wykonawcy)

miejsowość i data)

FORMULARZ CENOWY**Część 5 zamówienia**

obejmuje dostawy warzyw, owoców i kiszonek

Lp.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość ogółem	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	Arbuz – owoc powinien być cały czysty, bez uszkodzeń, plam chorobowych, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem	kg	950				
2	Banan – klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm ² powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentację całego. Owoc powinien mieć odpowiednią wielkość, tj. określa się ją długością jadalnego miąższu mierzoną po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm (Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów)	kg	2000				
3	Botwina (w sezonie letnim) – liście czyste, zdrowe, właściwie zabarwione, bez plam pożółkłych i niezeschnięte, liście botwiny spięte w pęczek o wadze min. 350g	kg	125				
4	Buraki ćwikłowe – klasa I, myte, nie powinny być zaparzone, zamarznęte, zapleśniałe, korzenie o średnicy 6-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki.	kg	1300				
5	Cebula – klasa I, powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być zaparzona, pakowana w standardowe worki	kg	990				
6	Cebula czerwona – klasa I, powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być zaparzona, pakowana w standardowe worki	kg	20				
7	Cytryna – gatunek I, owoc o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień, kaliber minimum 4 lub większe (58-67 mm)	kg	200				
8	Cukinia zielona – klasa I lub II, całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe;	kg	150				
9	Czosnek świeży – w główkach- nie obrany, bez oznak gnicia, wysuszenia, w ząbkach, o jędrnym wyglądzie i aromatycznym zapachu	szt.	330				

10	Fasola szparagowa - żółta	kg	75			
11	Gruszka konferencja – gatunek I, dojrzałe, miękkie, jędrne, bez oznak gnicia, słodkie w smaku, bez uszkodzeń, kaliber 60+	kg	300			
12	Gruszka klapsa – gatunek I, dojrzałe, miękkie, jędrne, bez oznak gnicia, słodkie w smaku, bez uszkodzeń, kaliber 60+	kg	300			
13	Grzyby suszone, krojone - borowik op. 500g	kg	5			
14	Grzyby suszone, krojone - podgrzybek op. 500g	kg	5			
15	Jabłka odmiana LIGOL, JANAGOLD, GALA – klasa 1; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Kaliber 70+ mm , waga jednej szt. min. 180-200 g/szt. – pakowane w skrzynki lub kartony	kg	970			
16	Jabłka odmiana LIGOL, JONAGOLD, GALA – klasa 1; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Kaliber 65-70 mm (drobne) , – pakowane w skrzynki lub kartony	kg	500			
17	Jabłka odmiana CHAMPION – gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Kaliber 70+ mm , waga jednej szt. min. 180-200 g/szt. – pakowane w skrzynki lub kartony	kg	970			
18	Kalafior (w sezonie letnim)- klasa extra i klasa I, całe (różne kalafiora bez uszkodzeń), o świeżym wyglądzie, dobrze wykształcone, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, wolne od szkodników, głowy o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie. Wielkość – minimalna ø 18 cm (180 mm).	szt.	50			
19	Kapusta biała (jesienna) – nie powinna być uszkodzona, przerośnięta, zaparzona bez obecności gąsienic, główka o wadze min. 2 kg	kg	1000			
20	Kapusta biała młoda - nie powinna być uszkodzona, bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i innych szkodników, główki kapusty powinny być zwarte, liście nie pożółkłe i niezwiędnięte, główka o wadze min. 2 kg	kg	200			
21	Kapusta czerwona – główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia	kg	100			
22	Kapusta pekińska – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego, pakowana pojedynczo o wadze min. 1000g	kg	130			

23	Kapusta kiszona – klasa I, powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi, bez oznak gnicia, w opakowaniach nie uszkodzonych i właściwie opisanych z wyraźną datą ważności	kg	360			
24	Kapusta włoska - - nie powinna być uszkodzona, bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i innych szkodników, główki kapusty powinny być zwarte, liście nie pożółkłe i niezwiędnięte, główka o wadze min. 2 kg	kg	50			
25	Kiwi - sortowane, zdrowe, dojrzałe, z miękkim miąższem, o ciemno zielonej barwie opakowane 1 kg w koszyku	kg	50			
26	Koperek – klasa I, wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez pożółkłych, zwiędniętych i zaschniętych części pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników. Barwa zielona, pakowany w pęczkach o wadze min. 100g	kg	15			
27	Mandarynka - dojrzałe soczyste, w smaku słodko-kwaśne, bez oznak gnicia lub pleśni, nie uszkodzone, nie łykowate	kg	150			
28	Marchew - marchew świeża, myta, nie obrana, korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały, jędrny ,regularnych kształtów (bez bocznych rozgałęzień), bez uszkodzeń mechanicznych, bez obecności szkodników, pakowana max. 10kg	kg	2250			
29	Ogórek świeży – szklarniowy- klasy I, nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien mieć barwę zieloną, może być pakowany w folię, nie zaparzony	kg	800			
30	Ogórki kiszone - ogórki kiszone, jędrne, chrupkie ,bez zabrudzeń, o regularnych kształtach, o smaku słono-kwaśnym, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kiszonych z wyraźnym udziałem przypraw, w opakowaniach oznakowanych nie uszkodzonych, z wyraźną datą ważności	kg	640			
31	Papryka świeża - czerwona – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, jędrny, nie zwiędnięty, bez plam	kg	150			
32	Papryka świeża - zielona – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, jędrny, nie zwiędnięty, bez plam	kg	25			
33	Papryka świeża – żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, jędrny, nie zwiędnięty, bez plam	kg	25			
34	Pieczarki - świeże, całe, oczyszczone, bez śladów podłoża, równe wielkością w dostawie	kg	260			
35	Pietruszka Natka – świeża, myta ,bez zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych, pozbawiona pożółkłych lub nadpsutych liści, pakowana w pęczkach o wadze min. 100g	kg	65			

36	Pietruszka korzeń – myta, korzeń nieobrany, czysty, zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny o regularnych kształtach	kg	610			
37	Pomidor – klasa min. I, świeże ,zdrowe jędrne, dojrzałe, z cienką skórką koloru ciemno czerwonego, bez plam chorobowych i oznak pleśni lub zgnieceń, pakowane w skrzynkach lub kartonach	kg	1580			
38	Pomarańcza - dojrzałe soczyste, w smaku słodko-kwaśne, bez oznak gnicia lub pleśni, nie uszkodzone, nie lykowane	kg	210			
39	Por – świeże, oczyszczone, zdrowe pędy, o biało - zielonej barwie, bez zapażeń i liści nadgniętych	kg	460			
40	Rabarbar	kg	50			
41	Rzodkiewka – klasa I, zdrowa (bez oznak gnicia i pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście jeśli są pozostawione powinny, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; min. 10 szt w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25 mm.	szt./ pęcz.	760			
42	Salata zielona masłowa - czysta, jędrna, nie nadpsuta, nie zgnieciona, soczysta, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, waga główki nie mniejsza niż 200g	Szt.	35			
43	Salata lodowa - pakowane pojedynczo w folię, główki całe ,o zwartych liściach, jędrne, soczyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych, bez śladów nadgnicia	szt.	225			
44	Seler korzeń – korzenie czyste (myte), nie obrane, świeże, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym, pakowane w worki	kg	800			
45	Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 50g.	szt./ pęcz.	240			
46	Śliwka węgierka – owoce powinny być całe, zdrowe, bez plam i uszkodzeń, niezafermentowane	kg	30			
47	Śliwka Stanley, Renkloda– owoce powinny być duże, całe, zdrowe, bez plam i uszkodzeń, niezafermentowane	kg	40			
48	Truskawka – gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, nie powinny być zaparzone i zapleśniałe	kg	360			
49	Winogrono o barwie ciemnofioletowej – klasa extra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe, niezafermentowane, nie nadgnite	kg	15			
50	Winogrono o barwie żółtozielonej – klasa extra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe, niezafermentowane, nie nadgnite	kg	15			

51	Ziemniak krajowy – młode ziemniaki świeże, całe, odmiany wczesne, czyste, nie uszkodzone, suche, foremne - kształtne, jednolitej odmiany, kalibrowane wielkości ø od 45mm, jędrne, bez przerostów, śladów gnicia, o właściwym smaku i aromacie, w przekroju jasno -kremowe, sypkie po ugotowaniu (w m-ch: czerwiec, lipiec, sierpień)	kg	5200			
52	Ziemniak krajowy – jesienne ziemniaki świeże, całe, odmiany późne, czyste, nie uszkodzone, suche, foremne - kształtne, jednolitej odmiany, kalibrowane wielkości ø od 50 mm, jędrne, bez przerostów, śladów gnicia, o właściwym smaku i aromacie, w przekroju jasno -kremowe, sypkie po ugotowaniu(w m-ch od września do kwietnia)	kg	13500			
Razem cena oferty						X

CENA OFEROWANA NETTO:

CENA OFEROWANA BRUTTO:

UWAGI:

1. Zastrzega się, że podane w niniejszym załączniku ilości warzyw i owoców, są ilościami orientacyjnymi, szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb co oznacza, że podane ilości mogą ulec zmianie.
2. Zastrzega się, że oferowane przez Wykonawców, a później dostarczane produkty powinny spełniać minimalne wymagania jakościowe wskazane powyżej dla każdego asortymentu. Zamawiający będzie przyjmował tylko te towary, które te wymagania spełniają.
3. Zastrzega się, iż podane ceny jednostkowe poszczególnych towarów, wymienionych w poz. 1 do 49 niniejszego formularza, nie mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy. Należy wycenić wszystkie pozycje zawarte w formularzu cenowym. Podane ceny winny być cenami ostatecznymi, tj. zawierającymi ewentualne rabaty, dopłaty, upusty oraz koszty dostawy. Wszystkie ceny należy podać w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.