

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 25
„Kubuś Puchatek”
ul. Powstańców Wielkopolskich 1
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 6 (WARZYWA I OWOCE)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. **Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku**

Dane Wykonawcy:
Nazwa:
Siedziba:
Adres poczty elektronicznej:
Numer telefonu:
REGON -, NIP -
Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ananas, klasa jakości I, świeży dojrzały, waga ok. 1kg/szt., świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo-żółty, a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo.	kg	100				
2	Arbuz, klasa jakości I, (sezon VI - IX) - dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg	kg	270				
3	Awokado, klasa jakości I, odmiana HASS, owoc twardy,	kg	8				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity bez ciemnych przebarwień,						
4	Bakłażan, klasa jakości I, barwa owocu ciemnofioletowa, odpowiednio dojrzały, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, preferowana długość ok. 20 cm.	kg	5				
5	Banany, klasa jakości I, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości.	kg	1 310				
6	Bataty, klasa jakości I, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia.	kg	28				
7	Bazylia, klasa jakości I, opakowanie - doniczka; ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	szt	14				
8	Borówka amerykańska, klasa jakości I, (sezon VI - VIII) owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach (125g, 300g, 500g i luzem); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	150				
9	Brokuły, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów, długość brokułu nie może przekraczać 20 cm. Waga 500 g / szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	10				
10	Brzoskwinia, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo.	kg	78				
11	Botwina, (sezon V - VII), klasa jakości I, młode zdrowe i ładne liście i korzenie buraka ćwikłowego, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Pęczek ok. 300g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	20				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
12	Buraki ćwikłowe czerwone, klasa jakość I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm	kg	258				
13	Cebula biała klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	165				
14	Cebula czerwona, klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania,	kg	30				
15	Cebula czosnkowa, klasa jakość I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania,	kg	20				
16	Cebula szalotka (bananowa lub zwykła), (według wyboru przez zamawiającego), klasa jakość I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania,	kg	10				
17	Chrzan, klasa jakości I, zdrowy, jędrny o świeżym wyglądzie, bez śladów gnicia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń	kg	5				
18	Cukinia, (sezon VI - IX), klasa jakości I, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii 15-20 cm	kg	20				
19	Cytryny, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia,	kg	94				
20	Czosnek, klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska	szt	236				
21	Dynia, (sezon VIII - X), klasa jakości I, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym.	kg	20				
22	Dynia piżmowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg	20				
23	Fasolka szparagowa żółta klasa jakości I (sezon VI- IX) - jędrna, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i	kg	10				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm.						
24	Fasolka szparagowa zielona klasa jakości I (sezon VI - IX) - jędrna, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm.	kg	10				
25	Gruszka, klasa jakości I, (Konferencja sezon VIII - X), dostępność poza sezonem - gruszki jakościowo dobre o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg	488				
26	Imbir świeży, klasa jakości I, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twardy o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki.	kg	2				
27	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, dostępność poza sezonem - Klasa I, jabłka jakościowo dobre o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg	1 387				
28	Jarmuż świeży, klasa jakości I, liście zielone, świeże, umyte, bez śladów gnicia czy zwiędnięcia. Opakowanie 250g/op. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	20				
29	Kalafior świeży, klasa jakości I (sezon VI - IX), dostępność poza sezonem - cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia różnymi listkami, odgnieć, bez liści, twardy, jędrny, o zwartej budowie, z krótko przyciętym głazem (usunięta cała część	kg	10				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	niejadalna głąba). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej						
30	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 1200g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	206				
31	Kapusta czerwona, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 800g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	63				
32	Kapusta kiszona opakowanie 1-5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	187				
33	Kapusta biała młoda, klasa jakości I, (sezon IV - VI) - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, główki od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki - nie mniej niż 700 g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	23				
34	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona,	kg	75				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1kg.						
35	Kapusta włoska, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, kształt kolisty, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście w kolorze zielonym do ciemnozielonym, pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 700g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	30				
36	Kiwi, klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie nie mniejszej niż 100g	kg	195				
37	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - ładny, zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość kopru: nie więcej niż 25 cm; waga pęczka: 50g	szt.	664				
38	Limonka, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, o kształcie i barwie charakterystycznym dla owocu, bez słuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia	kg	10				
39	Malina świeża, (sezon V - VIII), klasa jakości I (opakowanie 125g, 300g, 500g i luzem), dostępność poza sezonem - owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach 150-200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	50				
40	Mandarynka bezpestkowa, (sezon XII - II), słodka, luzem klasa jakości I, dostępność poza sezonem - dobrej jakości, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez słuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo.	kg	503				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
41	Mango, klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, waga owocu 250-500g, jednolite odmianowo	kg	28				
42	Marchew korzeń, klasa jakości I, korzeń cały i czysty (należyście osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	900				
43	Marchew korzeń młody, (sezon V - VII) - korzeń cały i czysty (należyście osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć,	kg	80				
44	Melon żółty, klasa jakości I, odpowiednio dojrzały, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 600-900g;	kg	50				
45	Melon Cantaloupe, klasa jakości I, odpowiednio dojrzały, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 450-750g;	kg	50				
46	Mięta świeża, klasa jakości I, w doniczce, ładne, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia	szt.	16				
47	Melisa świeża, klasa jakości I, ładne, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia	szt.	10				
48	Morela świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	30				
49	Nektarynka świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	78				
50	Ogórek kiszony, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo opakowanie 3kg netto, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego.	op.	131				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
51	Ogórek świeży, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość ok.15-25cm	kg	248				
52	Ogórki gruntowe zielone, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone	kg	10				
53	Papryka czerwona, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze czerwonym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony.	kg	278				
54	Papryka żółta, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze żółtym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony.	kg	144				
55	Pieczarki świeże, klasa jakości I, pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wewnątrz pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	31				
56	Pietruszka korzeń, klasa jakości I, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	619				
57	Pietruszka naciowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części, pakowana w pęczki od 100g od 500 g	szt.	568				
58	Pomarańcza, (sezon IV - X), luzem, słodka, klasa jakości I,	kg	359				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	dostępność poza sezonem - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; średnica od 06cm do 10 cm.						
59	Pomelo, świeże, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; waga 1 szt. ok. 500-700g.	szt.	40				
60	Pomidor świeży, (sezon IV - X), różne gatunki i odmiany (np. malinowy, bawole serce - wg wybory przez zamawiającego), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzyste są niedopuszczalne	kg	181				
61	Pomidorki cherry (koktajlowy), (sezon IV - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - (czerwone, żółte lub pomarańczowe, truskawkowe, daktylowe - wg wyboru przez zamawiającego), jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, średnica 20 mm - 35 mm; pakowane w pojemniki do 0,5 kg	kg	269				
62	Por świeży, (sezon VI - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora	kg	440				
63	Rabarbar, klasa jakości I, (sezon VI – IX) - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrny, bez przesuszenia, zwiędnięcia lub zgnicia, cięty, pęczek ok. 500g	kg	20				
64	Rzodkiewka, (sezon IV - VIII), klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi, kamieni, chwastów, traw itp.), niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica 2,5 cm; pęczek ok. 200g	szt.	37				
65	Rzodkiew biała, świeża, klasa jakości I	kg	20				
66	Salata lodowa, klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane. Masa główki nie mniej niż 300 g; każda główka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany, okres przydatności do spożycia deklarowany	szt	59				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiającego						
67	Salata masłowa, klasa jakości I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	59				
68	Salata rzymska, klasa jakościowa I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	59				
69	Salata karbowana, klasa jakość I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	59				
70	Salata mix, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	op.	59				
71	Salata rukola, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, wąski o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op.	59				
72	Salata roszponka, klasa jakości I, świeże i zielone liście, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op.	59				
73	Salata strzępiasta (LOLLO ROSSO, LOLLO BIANCO) (sezon V - IX), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - ładne, zdrowe zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez żadnych ubytków, bez objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów, traw itp.), bez oznak	szt.	59				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	wyrastania w pęd nasienny, minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g.						
74	Seler korzeniowy , klasa jakości I, zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub białokremowy, bez pustych przestrzeni	kg	653				
75	Seler naciowy , (sezon V - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zielone lub jasnozielone zdrowe łodygi, jędrne, niezwiędnięte, bez oznak gnicia, bez pożółkłych i zeschniętych części, pakowany pojedynczo, 500g/op.	op.	20				
76	Szczaw młody , (sezon V – VIII), klasa jakości I, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.	szt	20				
77	Szczypior , klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach 100g	szt.	548				
78	Szparagi białe , (sezon IV – VI), klasa jakości I, (500g/op.) dostępność poza sezonem - świeże, o zdrowym i ładnym wyglądzie, jędrne, odpowiednio ukształtowane i niezwiędnięte, całe, bez uszkodzeń. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	op.	8				
79	Szparagi zielone , klasa jakości I, (500g/op.), dostępność w sezonie - świeże, o zdrowym i ładnym wyglądzie, jędrne, odpowiednio ukształtowane i niezwiędnięte, całe, bez uszkodzeń, o zielonej barwie, bez gorzkiego smaku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op.	8				
80	Szpinak liściasty baby , klasa jakości I, (500g/op.) dostępność poza sezonem - młody, ładny i zielony, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i pożółkłych liści, pakowany w opakowaniach 125g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	op.	20				
81	Śliwki świeże , (sezon VII - IX), klasa jakości I, (morelowa, węgierka - wg wyboru przez zamawiającego), dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	25				
82	Truskawka świeża , (sezon VI - VII), polska, świeża, klasa jakości	kg	200				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	I, dostępność poza sezonem - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeże i zielone; truskawki w opakowaniach 250g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.						
83	Tymianek, klasa jakości I, opakowanie doniczka, świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.	szt.	10				
84	Winogrono białe (bezpestkowe), (sezon VIII - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	80				
85	Winogrono ciemne, (sezon VIII - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	80				
86	Ziemniaki młode, (sezon VI - VII), klasa jakości I, ziemniaki jadalne, nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy 2-4 cm. Opakowanie 15 kg z nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze	kg	320				
87	Ziemniaki sezonowe, klasa jakość I, typu "C" - ziemniaki jadalne, nieobrane, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy poprzecznej 6-8 cm. Opakowania 15-20 kg z nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, gramaturze. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	3 376				
SUMA (wartość oferty brutto)							

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
 - 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały jego zakres określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
 - 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
 - 4) zamówienie wykonamy w terminie wskazanym w ofercie,
 - 5) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
 - 6) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
 - 7) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
 - a) ,
 - b)
- (Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

- a) ,
- b) ,

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

.....
.....
.....
.....

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**