

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY - *Warzywa i owoce*

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - *WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE*

Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane warzywa i owoce były w I klasie i a szczególności powinny być:

- a) całe, świeże
- b) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- c) wolne od uszkodzeń miąższu
- d) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

cechy dyskwalifikujące: nadmiernie dojrzałe, zbyt miękkie, nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne, mocne przebarwienia.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od menu i ilości żywionych osób.

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 4 x 5)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kol. 6 x 7)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Ananas - świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo - żółty a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo	szt.	30					
2	Arbuz – sezon VI-IX, bez uszkodzeń, świeży	kg	80					
3	Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach	kg	800					
4	Borówka amerykańska – sezon VI-VIII - owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach po 500g.	kg	8					
5	Brzoskwinia /Brzoskwinia ufo – sezon V-VIII, powinny być zdrowe	kg	10					

	<i>nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin</i>							
6	Buraki czerwone , czerwone podłużne - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowane w worki lub standardowe	kg	500					
7	Cebula - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zamrożona i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	260					
8	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zamrożona i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	10					
9	Cukinia lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	10					
10	Cebula dymka - nie powinna być zgrzana, zaparzona, zwiędła, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowana w pęczki	szt.	50					
11	Cytryny - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport.	kg	7					
12	Czosnek - wyrób 1 kl., główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3 cm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie	szt.	400					

13	<i>Gruszki - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych</i>	kg	200					
14	<i>Jabłka polskie - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin o wadze od 200g – 250g.</i>	kg	1300					
15	<i>Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem</i>	kg	60					
16	<i>Kapusta biała młoda (główki)– sezon V-X, nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem</i>	kg	40					
17	<i>Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem</i>	kg	100					
18	<i>Kapusta kiszona - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może</i>	kg	180					
19	<i>Kapusta pekińska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez</i>	szt.	30					

	przerośnięć i szkodników typu ślimaki							
20	Kapusta włoska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	szt	10					
21	Kiwi - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka	kg	50					
22	Kielki rzodkiewki – świeże, czyste, suche pakowane w pojemniki, poj. 50 g		20					
23	Koperek zielony młody - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki	szt	250					
24	Mandarynki – sezon X – IV, powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku	kg	120					
25	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm	kg	400					
26	Marchew młoda –sezon VI-VIII korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm	kg	100					
27	Morela – sezon VII - VIII – owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, mięsz soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	30					

28	Nektarynki – owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	60					
29	Ogórki kiszone - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia	kg	240					
30	Ogórek świeży długi nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	100					
31	Ogórek świeży długi/krótki sezonowy VI-IX, nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	40					
32	Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, porażonych chorobami, uszkodzonych,	kg	50					
33	Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – świeża sezonowa VI-IX owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, porażonych chorobami, uszkodzonych	kg	20					
34	Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.	kg	30					
35	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	10					
36	Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta.	szt	200					

37	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	130					
38	Pomidory 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	60					
39	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	100					
40	Pomidor gruntowy – sezon VII-X, 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	70					
41	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	szt.	200					
42	Rukola - świeże i zielone liście, kształt wydłużony, wąski o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g	szt	25					

43	Rzodkiewka czerwona - pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć	szt.	200					
44	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	150					
45	Salata masłowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt	10					
46	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	30					
47	Szczypior bez cebulki – natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 25g., bez trawy i chwastów.	szt.	450					
48	Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka – sezon VI-X, powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jądre, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport	Kg	100					
49	Truskawki świeże (dostawa VI-VII) - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), świeża i jądra, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń ziemią, chwastami, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zpleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka	Kg	50					

	powinny być świeże i zielone; truskawki pakowane w tubiance (koszyczku) po 2kg.							
50	Winogrono białe – o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	10					
51	Winogrono różowe - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	10					
52	Ziemniaki jadalne – dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	2500					
53	Ziemniaki jadalne młode – dostawa VI-VIII, dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	200					
						Ogółem brutto		

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu owoców w sztukach Wykonawca zobowiązany jest wówczas dokonać stosownych przeliczeń na kilogramy.

.....

(Podpis osoby uprawnionej)