

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY - Warzywa i owoce

SZCZEGÓŁOWE 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.	160					
2	Arbuz – sezon VI-IX, bez uszkodzeń, świeży	kg	70					
3	Awokado – świeży i zdrowy, kształt gruszkowaty, ale może być też okrągły lub jajowaty. Zewnętrzna skórka zielona, miąższ kremowozielonkawy.	szt.	30					
4	Bazylią doniczka - świeże i zielone liście o barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni	szt.	24					
5	Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach	kg	1100					

6	Bazylia doniczka – świeża i zdrowa	szt.	32					
7	Brokuł - cały, bez liści, świeży, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.	24					
8	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	350					
9	Cebula - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmrożona i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	400					
10	Cebula czerwona - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmrożona i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	6					
11	Cukinia lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	12					
12	Cebula dymka - nie powinna być zgrzana, zaparzona, zwiędła, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowana w pęczki	szt.	50					
13	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	30					
14	Czosnek - wyrób 1 kl., główka czosnku powinna być cała zwaarta, twarda, o wielkości 3 cm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie	szt.	650					

15	Gruszki - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych	kg	120					
16	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.	kg	980					
17	Kalarepa - świeża, zdrowa, czysta, o łagodnym smaku, bez śladów uszkodzeń	szt.	190					
18	Kalafior - gat. 1 - cały, bez liści, świeży, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	12					
19	Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem	kg	200					
20	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	kg	60					
21	Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem	kg	40					
22	Kapusta kiszona - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów,	kg	140					

	skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może							
23	Kapusta pekińska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	szt.	20					
24	Kapusta włoska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	szt.	12					
25	Kiwi - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka	kg	10					
26	Kiełki rzodkiewki – świeże, czyste, suche pakowane w pojemniki, poj. 50 g	szt.	30					
27	Koperek zielony młody - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki	szt.	550					
28	Miód wielokwiatowy naturalny - bez konserwantów, miód polski, bezpośrednio z pasieki, bez sztucznych dodatków op.1250 g	szt.	80					
29	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					
30	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	520					
31	Nektarynki – owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, mięsz soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	50					

32	Ogórki kiszone - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia	kg	220					
33	Ogórek świeży długi nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	150					
34	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	70					
35	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	110					
36	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	70					
37	Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.	kg	60					
38	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	35					
39	Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta.	szt.	280					
40	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	kg	140					

	transport.							
41	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	110					
42	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					
43	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	40					
44	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.	210					
45	Roszonka - świeże i zielone liście o barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 100g		10					
46	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.	18					
47	Rzodkiew biała - świeża, zdrowa, czysta, o łagodnym smaku, bez śladów uszkodzeń	kg	12					
48	Rzodkiewka czerwona - pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć	szt.	360					

49	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	63					
50	Salata masłowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	50					
51	Seler – korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miększym białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe.	kg	110					
52	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.	szt.	350					
53	Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka – sezon VI-X, 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	80					
54	Winogrono białe – o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	5					
55	Winogrono różowe - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	5					
56	Ziemniaki jadalne – dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	2000					
57	Ziemniaki jadalne młode – dostawa VI-VIII, dojrzałe, jędrne,	kg	620					

	zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.							
						Ogółem brutto		

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

.....

(Podpis osoby uprawnionej)