

.....  
(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	<b>Ananas</b> - świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo - żółty a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo	szt.	5					
2	<b>Arbuz</b> – sezon VI-IX, bez uszkodzeń, świeży	kg	30					
3	<b>Banan</b> - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach	kg	280					
4	<b>Buraki czerwone</b> , czerwone podłużne - nie powinny być zaparzone, zamrażone, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowane w worki lub standardowe	kg	200					

5	<b>Cebula</b> - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	150					
6	<b>Cebula czerwona</b> - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona; pakowana w standardowe worki	kg	5					
7	<b>Cukinia</b> lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	10					
8	<b>Cebula dymka</b> - nie powinna być zgrzana, zaparzona, zwiędła, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowana w pęczki	szt.	20					
9	<b>Cytryny</b> – 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	5					
10	<b>Czosnek</b> - 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.	150					
11	<b>Gruszki</b> - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych	kg	100					
12	<b>Jabłka polskie</b> - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie	kg	500					

	<i>zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin o wadze od 200g – 250g.</i>							
<b>13</b>	<b>Kapusta biała</b> (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem	kg	40					
<b>14</b>	<b>Kapusta biała młoda</b> (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	20					
<b>15</b>	<b>Kapusta czerwona</b> (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem	kg	20					
<b>16</b>	<b>Kapusta kiszona</b> - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może	kg	100					
<b>17</b>	<b>Kapusta pekińska</b> - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	szt.	15					
<b>18</b>	<b>Kapusta włoska</b> - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	szt	10					
<b>19</b>	<b>Kiwi</b> - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka	kg	20					
<b>20</b>	<b>Kiełki rzodkiewki</b> – świeże, czyste, suche pakowane w pojemniki, poj. 50 g		10					

21	<b>Koperek zielony młody</b> - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki	szt	100					
22	<b>Mandarynki</b> – 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	80					
23	<b>Marchew</b> - 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	200					
24	<b>Nektarynki</b> – owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, mięsz soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	50					
25	<b>Ogórki kiszone</b> - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia	kg	100					
26	<b>Ogórek świeży długi</b> nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	50					
27	<b>Ogórek świeży długi/krótki</b> sezonowy VI-IX, nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić	kg	20					
28	<b>Papryka</b> - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, porażonych chorobami, uszkodzonych,	kg	30					

<b>29</b>	<b>Papryka</b> - (żółta, czerwona, zielona) – świeża sezonowa VI-IX owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgnitych, porażonych chorobami, uszkodzonych	kg	10					
<b>30</b>	<b>Pieczarki świeże</b> - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.	kg	15					
<b>31</b>	<b>Pietruszka korzeń</b> – 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					
<b>32</b>	<b>Pietruszka nać</b> - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta.	szt	100					
<b>33</b>	<b>Pomarańcze</b> – 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, trwale i odporne na transport.	kg	60					
<b>34</b>	<b>Pomidory koktajlowe</b> - 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	40					
<b>35</b>	<b>Pomidory</b> - 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	80					
<b>36</b>	<b>Pomidor gruntowy</b> – sezon VII-X, powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym	kg	30					

	czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g.							
37	<b>Por</b> - 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.	20					
38	<b>Rukola</b> - 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	10					
39	<b>Rzodkiewka czerwona</b> - pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć	szt.	40					
40	<b>Sałata lodowa</b> - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt.	30					
41	<b>Sałata masłowa</b> - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	szt	20					
42	<b>Seler – korzeń</b> - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miększu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe.	Kg	15					
43	<b>Szczypior</b> 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.	200					
44	<b>Śliwki</b> świeże duże: Renkloda lub Węgierka – sezon VI-X, powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej	Kg	30					

	<i>barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwale i odporne na transport</i>							
<b>45</b>	<b>Winogrono białe</b> – o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	10					
<b>46</b>	<b>Winogrono różowe</b> - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	10					
<b>47</b>	<b>Ziemniaki jadalne</b> – dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	1500					
<b>48</b>	<b>Ziemniaki jadalne młode</b> – dostawa VI-VIII, dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte.	kg	400					
						Ogółem brutto		

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

.....

(Podpis osoby uprawnionej)