

OFERTA CENOWA

Lp.	Asortyment	Ilość	j.m.	Cena jedn. netto za 1 kg	Stawka podatku VAT	Cena jedn. brutto za 1 kg	łącna cena netto pozycji (kol. 4 – kol. 7)	łącna cena brutto pozycji (kol. 8 x kol. 5 x kol. 3)
1.	2.	3.	4	5.	6.	7.	8.	9.
1.	CEBULA ŚWIEŻA KLASA I Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, waga 1 sztuki nie mniej niż 140 g Cechy niedozwolone: zgnicie, zamrażnięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski, zabrudzenia. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	750	kg					
2.	CEBULA CZERWONA KLASA I waga 1 sztuki nie mniej niż 100 g Cechy niedozwolone: zgnicie, zamrażnięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	30	kg					
3.	a) KAPUSTA BIAŁA PÓŻNA KLASA I Bez liści ostonowych Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna waga jednej sztuki- 2 kg. Cechy niedozwolone: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamrażnięcie, zabrudzenie. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. b) KAPUSTA ŚWIEŻA BIAŁA MŁODA KLASA I Bez liści ostonowych Odmiany wczesne, jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna waga 1,50 kg, główka dobrze zawiązana o ściśle przylegających liściach. Cechy niedozwolone: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zabrudzenie. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	750 500	kg kg					

<p>4. KAPUSTA KWASZONA Z MARCHEWKĄ Cechy niedozwolone: obcy posmak, zapach, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg- opakowanie bezzwrotne. Oznakowanie musi zawierać: a) nazwę dostawcy/ producenta, adres, b) nazwę produktu, c) pojemność opakowania, d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc,rok), W dniu dostawy minimum 30 dni przydatności do spożycia.</p> <p><i>Zamawiający wymaga aby wykonawcy przedstawili Szczegółowy wykaz składników użytych do produkcji oferowanych wyrobów, z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011.</i></p>	600	kg						
<p>5. OGÓREK KWASZONY Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie; - smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słony, - ogórki, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, - powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, - wielkości od 7 do 10 cm, - wygląd zalewy – od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.), - zawartość soli kuchennej 1,5 - 3,0% wagi. Cechy niedozwolone: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg-opakowanie bezzwrotne Oznakowanie musi zawierać: - szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych, - nazwę dostawcy/ producenta, adres, - nazwę produktu, - pojemność opakowania, - datę produkcji/pakowania i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc,</p>	100	kg						

	<p>rok), - warunki przechowywania. W dniu dostawy minimum 30 dni przydatności do spożycia. Odmiana jednorodna przy każdej dostawie</p> <p><i>Zamawiający wymaga aby wykonawcy przedstawili Szczegółowy wykaz składników użytych do produkcji oferowanych wyrobów, z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011.</i></p>							
6	<p>KAPUSTA ŚWIEŻA PEKIŃSKA KLASA I Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główki 800 g. Prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone. Cechy niedozwolone: zgnicie, zabrudzona ziemia, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmierne zawilgocenie powierzchni, przemarznięta, uszkodzona. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	450	kg					
7	<p>KOPEREK ZIELONY ŚWIEŻY NATKA - Zdrowy, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, - o świeżym wyglądzie, czysty tj. wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), - bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, - bez obecności owadów, - bez oznak wyrastania w pęd nasienny; - bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jego przydatność spożycia; Pakowny w pęczki po 200-300 g. Odmiana jednorodna przy każdej dostawie.</p>	1250	pęczek					
8	<p>OGÓREK SZKLARNIOWY ŚWIEŻY KLASA I - świeży, - jędrny, czysty, cały, - zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni), - wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez nie, - dobrze wykształcony, prosty, lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliznione; Barwa -zielona, typowa dla odmiany. Waga od 200g do 300g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	500	kg					
9	<p>PAPRYKA KRAJOWA CZERWONA KLASA I - bez oznak przemrożenia, chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych, - świeża, - jędrna, czysta, - zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni),</p>	100	kg					

	<ul style="list-style-type: none"> - wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez nie, - dobrze wykształcona, <p>Barwa –czerwona, typowa dla odmiany. Waga od 200g do 300 g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>							
10	<p>PIECZARKA GATUNEK I grzyby – owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych, dostarczane w stanie świeżym wygląd – owocniki świeże, z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 40 – 50 mm), lub lekko otwarty-kremowy, blaszki – białe lub z odcieniem różowym, miąższ – biały lub z odcieniem różowym, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, okrągłe, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu barwa: kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało Cechy niedozwolone: obce posmaki, zapachy, uszkodzenia mechaniczne, spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, ciemny kolor blaszek. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	175	kg					
11	<p>SALAŁA MASŁOWA KLASA I - cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,- zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,- świeża,- bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,- czysta i oczyszczona z zewnętrznych liści tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,- bez oznak wyrastania w pęd nasienny,- waga główki sałaty powinna wynosić od 250g do 280g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	50	szt					
12	<p>SALAŁA LODOWA KLASA I Główka dobrze zbita Bez oznak przemrożenia, zmian chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie</p>	50	szt					
13	<p>SZCZYPIOREK ŚWIEŻY KLASA I - zdrowy, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, - o świeżym wyglądzie, - czysty tj. wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), - bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, - bez oznak wyrastania w pęd nasienny, - nie uszkodzony, - bez korzenia – cebulki,</p>	100	pęczek					

	- o jednolitym kolorze, charakterystycznym dla odmiany. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie							
14	BURAKI ĆWIKŁOWE -kolor ciemnoczerwony; - odmiany podłużne jadalne, jednorodne przy każdorazowej dostawie; - całe, bez uszkodzeń; - jędrne, bez objawów zwiędnięcia; - zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia; - bez szkodników i śladów po ich obecności; - czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi; - prawidłowo wykształcone; - minimalna waga 1 szt – 300g	300	kg					
15	CZOSNEK ŚWIEŻY KLASA I - krajowy - jędrny, bez objawów zwiędnięcia i uschnięcia, kolor biały, - zdrowy, bez oznak zepsucia lub innych powodujących jego niezdatność do spożycia, - wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez nie, - czysty i wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - główki całe o zwartych ząbkach i regularnym kształcie, - bez uszkodzeń, - minimalna średnica główki powinna wynosić nie mniej niż 30 mm. waga 1 sztuki od 100g do 150g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie	50	szt	.				
16	NATKA PIETRUSZKI ŚWIEŻA KLASA I - zdrowa, bez objawów gnicia, pleśni, zapażenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, - świeża, czysta i wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, - bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, - bez uszkodzeń i zmian, które wpływałyby na jej przydatność do spożycia, - pakowana w pęczki po 200 g- 300 g	1 000	pęczek					
17	POR ŚWIEŻY KLASA I Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. - z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, - 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej, - minimalna średnica 40 mm (mierzona w najszerszym przekroju białej części) - czysty, - bez objawów gnicia, przemarznięcia, Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	150	kg					
18	SELER KORZENIOWY ŚWIEŻY KLASA I - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, - waga 1 sztuki nie mniej niż 300g	250	kg					

	<ul style="list-style-type: none"> - zdrowy, bez śladów gnicia, - cały, korzeń prawidłowo wykształcony, bez rozwidleń i bocznych odrostów, gładki o średnicy, - korzeń bez pustych przestrzeni, - czysty i wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, - bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń, - bez objawów gnicia, przemarznięcia, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>						
19	<p>MARCHEW ŚWIEŻA KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiany jadalne późne, - zdrowa, bez śladów gnicia, - twarda i jędrna, - cała, pojedynczy korzeń prawidłowo wykształcony, bez rozwidleń i bocznych odrostów, gładki - waga 1 sztuki nie mniej niż 170g - korzeń bez pustych przestrzeni, - czysta i wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, - bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń, - bez objawów gnicia, przemarznięcia, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	1 000	kg				
20	<p>POMIDORY ŚWIEŻE KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiany szklarniowe lub tunelowe - całe i twarde, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, - zdrowe, bez objawów gnicia, - świeże, - czyste, - jędrne i soczyste, - kolor i kształt charakterystyczny dla odmiany, - waga 1 sztuki od 150g do 170g <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	250	kg				
21	<p>RZODKIEWKA ŚWIEŻA KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiany czerwone lub biało-czerwone okrągłe, - zdrowa (bez oznak gnicia czy pleśni), - cała, czysta, - niepopękana, - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - nie może być zaparzona, nadgniła, łykowata, - liście, muszą być świeże, zdrowe, zielonej barwy, - minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 25 mm. <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie</p>	35	pęczek				
22	<p>BOTWINA KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - cała (liście z zawiązką buraczka) 	30	pęczek				

	<ul style="list-style-type: none"> - zdrowa, czysta, o świeżym wyglądzie, - wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez nie, - nie może być zwiędnięta nadpleśniała, nadgniła, - bez żółtych, czy zdrewniałych liści, - pakowana w pęczki 350 g-500g, <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie</p>						
23	<p>KAPUSTA ŚWIEŻA CZERWONA KLASA I</p> <p>Odmiana późna, jadalne do bezpośredniego spożycia; - minimalna waga 1 sztuki od 800 g do 1500 g, główka dobrze zawiązana o ściśle przylegających liściach. Cechy niedozwolone: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zabrudzenie. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	350	kg				
24	<p>GROCH JAŚ KARŁOWY KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziarno suche, - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć, - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników, - czysty, <p>Odmiana jednorodna przy każdej dostawie.</p>	50	kg				
25	<p>GROCH ŁUSKANY POŁÓWKI</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziarno suche, - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć, - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników, - czysty, <p>Odmiana jednorodna przy każdej dostawie.</p>	40	kg				
26	<p>CUKINIA ZIELONA, ŻÓŁTA ŚWIEŻA KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - świeża i soczysta - zdrowa bez oznak uszkodzeń - czysta - waga 1 sztuki od 400 g do 800 g <p>Odmiany jednorodna przy każdej dostawie. <i>Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego</i></p>	125	kg				
27	<p>CIECIERZYCA (CIECIORKA) SUCHA</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziarno suche, - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć, - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników, - czysty, <p>Odmiana jednorodna przy każdej dostawie.</p>	50	kg				
28	<p>POMIDORY KOKTAJLOWE KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiany szklarniowe lub tunelowe - całe i twarde, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, 	10	kg				

	<ul style="list-style-type: none"> - zdrowe, bez objawów gnicia, - świeże, - czyste, - jędrne i soczyste, - kolor i kształt charakterystyczny dla odmiany, <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>							
29	<p>BOROWIK SZLACHETNY SUSZONY</p> <ul style="list-style-type: none"> - kapelusze i trzony krojone - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych, - dopuszczony do spożycia. 	1,5	Kg					
30	<p>PODGRZYBEK BRUNATNY SUSZONY</p> <ul style="list-style-type: none"> - kapelusze i trzony krojone - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych, - dopuszczony do spożycia. 	1,5	kg					
31	<p>PAPRYKA OSTRY TYPU CHILI</p> <ul style="list-style-type: none"> - świeża - czerwona 	2,5	kg					
32	<p>DYNIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiana piżmowa lub hokkaido 	50	kg					
33	<p>JABŁKA KLASA I</p> <ul style="list-style-type: none"> - odmiany miękkie i soczyste - całe; - zdrowe bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; - czyste; - dobrze rozwinięte; - dojrzałe; - kształt, smak i kolor charakterystyczny dla odmiany; - waga 1 sztuki od 140g do 160 g <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	150	kg					
34	<p>CYTRYNA</p>	2,5	kg					
35	<p>ŚLIWKA SUSZONA</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoce całe bez pestek 	1,5	kg					
36	<p>RABARBAR</p>	5	kg					
37	<p>ZIEMNIANKI JADALNE PÓŹNE KLASA I</p> <p>Odmiany jadalne, żółte, minimalna waga 1 sztuki 160g. Cechy niedozwolone: zaparzenie i zpleśnienie, porośnięcie kielkami, obce zapachy, uszkodzone, nieprawidłowo wykształcone, puste przestrzenie w środku ziemniaka. Opakowania: worki 20-25 kg. Wymagane odmiany: LORD, VINETA, TAJFUN, jednorodne przy każdorazowej dostawie.</p>	4500	kg					

38	ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE KLASA I Odmiany jadalne, żółte, minimalna waga 1 sztuki 120g, zdrowe, świeże bez objawów zwiędnięcia. Cechy niedozwolone: zaparzenie i zapleśnienie, obce zapachy, uszkodzone, nieprawidłowy kształt, brudne, z przebarwieniami. Opakowania: worki o wadze od 25 do 30 kg. Odmiana jednorodna każdorazowej dostawie.	2 000	kg					
39	SOCZEWICA CZERWONA, ZIELONA - ziarno suche, - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć, - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników, - czysty, Odmiana jednorodna przy każdej dostawie. <i>Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.</i>	60	kg					

Wartość brutto (słownie):

.....
(data, podpis osoby upoważnionej)