Załącznik nr 2 do zaproszenia do złożenia ofert  
 na dostawę warzyw i owoców

**OFERTA CENOWA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Ilość** | **j.m.** | **Cena jedn. netto**  **za 1 kg** | **Stawka podatku VAT** | **Cena jedn. brutto**  **za 1 kg** | **Łączna cena netto pozycji(kol. 4 – kol. 7)** | **Łączna cena brutto pozycji**  **(kol. 8 x kol. 5 x kol. 3)** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4** | **5.** | **6.** | **7.** | **8.** | **9.** |
| 1. | **BOROWIK SZLACHETNY SUSZONY**  - kapelusze i trzony krojone  - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych,  - dopuszczony do spożycia. | 1,5 | kg |  |  |  |  |  |
| 2. | **BOTWINA KLASA I**  - cała (liście z zawiązką buraczka)  - 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,  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | 80 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 3. | **BURAKI ĆWIKŁOWE**  **-**kolor ciemnoczerwony; - odmiany podłużne jadalne, jednorodne przy każdorazowej dostawie;  - całe, bez uszkodzeń;  - jędrne, bez objawów zwiędnięcia;  - zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia;  - bez szkodników i śladów po ich obecności;  - czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi; - prawidłowo wykształcone; - minimalna waga 1 szt – 300g | 750 | kg |  |  |  |  |  |
| 4. | **CEBULA CZERWONA KLASA I**  waga 1 sztuki nie mniej niż 100 g  Cechy niedozwolone: zgnicie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 5. | **CEBULA ŚWIEŻA KLASA I**  Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia,  waga 1 sztuki nie mniej niż140 g  Cechy niedozwolone: zgnicie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski, zabrudzenia.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 1 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 6. | **CUKINIA ZIELONA, ŻÓŁTA ŚWIEŻA KLASA I**  - świeża i soczysta  - zdrowa bez oznak uszkodzeń  - czysta  - waga 1 sztuki od 400 g do 800 g  Odmiany jednorodna przy każdej dostawie.  *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.* | 360 | kg |  |  |  |  |  |
| 7. | **CYTRYNA**  **-** świeża,  - zdrowa,  - czysta,  - nie nadmarznięta  - bez śladów uszkodzeń mechanicznych | 2 | kg |  |  |  |  |  |
| 8. | **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. | 90 | szt |  |  |  |  |  |
| 9. | **DYNIA**  **-** odmiana piżmowa lub hokkaido | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 10. | **GROCH JAŚ KARŁOWY KLASA I**  - ziarno suche,  - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć,  - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników,  - czysty,  Odmiana jednorodna przy każdej dostawie. | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 11. | **GROCH ŁUSKANY POŁÓWKI**  - ziarno suche,  - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć,  - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników,  - czysty,  Odmiana jednorodna przy każdej dostawie. | 35 | kg |  |  |  |  |  |
| 12. | **JABŁKA KLASA I**  **-** 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. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 13. | **a) KAPUSTA BIAŁA PÓŹNA KLASA I**  Bez liści osłonowych  Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna waga jednej sztuki- 2 kg.  Cechy niedozwolone: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamarznięcie, zabrudzenie.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  **b) KAPUSTA ŚWIEŻA BIAŁA MŁODA KLASA I**  Bez liści osłonowych  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. | 1 000  300 | kg  szt |  |  |  |  |  |
| 14. | **KAPUSTA ŚWIEŻA CZERWONA KLASA I**  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. | 950 | kg |  |  |  |  |  |
| 15. | **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 zawiera:  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.  *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.* | 1 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 16. | **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 ziemią, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmierne zawilgocenie powierzchni, przemarznięta, uszkodzona.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 850 | kg |  |  |  |  |  |
| 17. | **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 do spożycia;  Pakowny w pęczki po 200-300 g.  Odmiana jednorodna przy każdej dostawie. | 2 500 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 18. | **MARCHEW ŚWIEŻA KLASA I**  - 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. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 2 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 19. | **NATKA PIETRUSZKI ŚWIEŻA KLASA I**  - zdrowa, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia 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 | 1 500 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 20. | **OGÓREK KWASZONY**  Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – 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 biało 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 zawiera:  - szczegółowy skład w wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, - nazwę dostawcy/ producenta, adres, - nazwę produktu,  - pojemność opakowania,  - datę produkcji/pakowania i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  - warunki przechowywania.  W dniu dostawy minimum 30 dni przydatności do spożycia.  Odmiana jednorodna przy każdej dostawie  *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.* | 350 | kg |  |  |  |  |  |
| 21. | **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 zabliźnione;  Barwa -zielona, typowa dla odmiany.  Waga od 200g do 300g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 750 | kg |  |  |  |  |  |
| 22. | **PAPRYKA KRAJOWA CZERWONA KLASA I**  - bez oznak przemrożenia, chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych,  - świeża,  - jędrna, czysta,  - zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni),  - wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez nie,  - dobrze wykształcona,  Barwa –czerwona, typowa dla odmiany.  Waga od 200g do 300 g. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 23. | **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. | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 24. | **PODGRZYBEK BRUNATNY SUSZONY**  - kapelusze i trzony krojone  - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych,  - dopuszczony do spożycia. | 1 | kg |  |  |  |  |  |
| 25. | **POMIDORY ŚWIEŻE KLASA I** - 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  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 26. | **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. | 400 | szt |  |  |  |  |  |
| 27. | **RABARBAR**  - świeży,  - zdrowy,  - czysty,  - nie nadmarznięty,  - bez śladów uszkodzeń mechanicznych,  - bez liści i korzenia. | 20 | Kg |  |  |  |  |  |
| 28. | **RZODKIEWKA ŚWIEŻA KLASA I**  - 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.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | 300 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 29. | **SAŁATA LODOWA KLASA I**  Główka dobrze zbita  Bez oznak przemrożenia, zmian chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | 100 | szt |  |  |  |  |  |
| 30. | **SAŁATA 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. | 150 | szt |  |  |  |  |  |
| 31. | **SELER KORZENIOWY ŚWIEŻY KLASA I** - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, - waga 1 sztuki nie mniej niż 300g  - 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. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 32. | **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.  *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.* | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 33. | **SZCZAW WIĄZKA**  **Ś**wieży, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń, plam i nadgnić. | 5 | szt |  |  |  |  |  |
| 34. | **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,  - o jednolitym kolorze, charakterystycznym dla odmiany.  Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie | 500 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 35. | **ŚLIWKA SUSZONA**  - owoce całe bez pestek | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 36. | **TRUSKAWKA KLASA I**  - całe;  - świeże, - zdrowe bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki;  - czyste;  - dojrzałe;  - bez liści; Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 37. | **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 kształcone, brudne,  z przebarwieniami. Opakowania: worki o wadze od 25 do 30 kg. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | 5 000 | kg |  |  |  |  |  |
| 38. | **ZIEMNIAKI JADALNE PÓŹNE KLASA I**  Odmiany jadalne, żółte, minimalna waga 1 sztuki 160g.Cechy niedozwolone: zaparzenie i zapleśnienie, porośnięcie kiełkami, obce zapachy, uszkodzone, nieprawidłowo wykształcone, puste przestrzenie w środku ziemniaka. Opakowania: worki 20-25 kg. Wymagane odmiany: LORD, VINETA, TAJFUN, jednorodne przy każdorazowej dostawie. | 8 000 | kg |  |  |  |  |  |
| 39. | **ZIOŁA W DONICZCE TYPU BAZYLIA**  świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, plam i nadgnić | 6 | szt |  |  |  |  |  |

Wartość brutto (słownie): ......................................................................................................................................................................................…

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

(data, podpis osoby upoważnionej)