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 gCechy 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 gOdmiany 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 000300 | 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 bezzwrotneOznakowanie 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 świeżymwygląd – 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 trzonubarwa: kapelusz po zewnętrznej stronie biały, białoCechy 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 170gOdmiana 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)