

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.	<b>BOROWIK SZLACHETNY SUSZONY</b> - kapelusze i trzony krojone - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych, - dopuszczony do spożycia.	1,5	kg					
2.	<b>BOTWINA KLASA I</b> - 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.	<b>BURAKI ĆWIKŁOWE</b> -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.	<b>CEBULA CZERWONA KLASA I</b> waga 1 sztuki nie mniej niż 100 g Cechy niedozwolone: zgnicie, zamrożenie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	150	kg					
5.	<b>CEBULA ŚWIEŻA KLASA I</b> Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, waga 1 sztuki nie mniej niż 140 g Cechy niedozwolone: zgnicie, zamrożenie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski, zabrudzenia. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	1 500	kg					
6.	<b>CUKINIA ZIELONA, ŻÓŁTA ŚWIEŻA KLASA I</b> - świeża i soczysta - zdrowa bez oznak uszkodzeń - czysta - waga 1 sztuki od 400 g do 800 g Odmiany jednorodna przy każdej dostawie. <i>Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego.</i>	360	kg					
7.	<b>CYTRYNA</b> - świeża, - zdrowa, - czysta, - nie nadmarznięta - bez śladów uszkodzeń mechanicznych	2	kg					
8.	<b>CZOSNEK ŚWIEŻY KLASA I</b> - 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.	<b>DYNIA</b> - odmiana piżmowa lub hokkaido	100	kg					

10.	<b>GROCH JAŚ KARŁOWY KLASA I</b> - 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.	<b>GROCH ŁUSKANY POŁÓWKI</b> - 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.	<b>JABŁKA KLASA I</b> - 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.	<b>a) KAPUSTA BIAŁA PÓŻNA KLASA I</b> 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, zamrożenie, zabrudzenie. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	1 000	kg					
	<b>b) KAPUSTA ŚWIEŻA BIAŁA MŁODA KLASA I</b> 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.	300	szt					
14.	<b>KAPUSTA ŚWIEŻA CZERWONA KLASA I</b> 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.	950	kg					

	Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.						
15.	<p><b>KAPUSTA KWASZONA Z MARCHEWKĄ</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Oznakowanie musi zawierać:</p> <p>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 <b>Szczegółowy wykaz składników</b> użytych do produkcji oferowanych wyrobów, z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011.</i></p>	1 200	kg				
16.	<p><b>KAPUSTA ŚWIEŻA PEKIŃSKA KLASA I</b></p> <p>Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główki 800 g. Prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone.</p> <p>Cechy niedozwolone: zgnicie, zabrudzona ziemią, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmierne zawilgocenie powierzchni, przemarznięta, uszkodzona.</p> <p>Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.</p>	850	kg				
17.	<p><b>KOPEREK ZIELONY ŚWIEŻY NATKA</b></p> <p>- Zdrowy, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdadnym 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.</p> <p>Odmiana jednorodna przy każdej dostawie.</p>	2 500	pęczek				

<p>18. <b>MARCHEW ŚWIEŻA KLASA I</b>  - 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.</p>	2 150	kg						
<p>19. <b>NATKA PIETRUSZKI ŚWIEŻA KLASA I</b>  - zdrowa, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdadną 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</p>	1 500	pęczek						
<p>20. <b>OGÓREK KWASZONY</b>  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 zapeśnienia, 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,</p>	350	kg						

	<p>- 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</p> <p><i>Zamawiający wymaga aby wykonawcy przedstawili <b>Szczegółowy wykaz składników</b> użytych do produkcji oferowanych wyrobów, z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011.</i></p>						
21.	<p><b>OGÓREK SZKLARNIOWY ŚWIEŻY KLASA I</b> - 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>	750	kg				
22.	<p><b>PAPRYKA KRAJOWA CZERWONA KLASA I</b> - 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.</p>	200	kg				
23.	<p><b>PIECZARKA GATUNEK I</b> 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,</p>	400	kg				

	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.						
24.	<b>PODGRZYBEK BRUNATNY SUSZONY</b> - kapelusze i trzony krojone - produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych, - dopuszczony do spożycia.	1	kg				
25.	<b>POMIDORY ŚWIEŻE KLASA I</b> - 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.	<b>POR ŚWIEŻY KLASA I</b> 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.	<b>RABARBAR</b> - świeży, - zdrowy, - czysty, - nie nadmarznięty, - bez śladów uszkodzeń mechanicznych, - bez liści i korzenia.	20	Kg				
28.	<b>RZODKIEWKA ŚWIEŻA KLASA I</b> - 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.	300	pęczek				

	Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie						
29.	<b>SAŁATA LODOWA KLASA I</b> Główka dobrze zbita Bez oznak przemrożenia, zmian chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie	100	szt				
30.	<b>SAŁATA MASŁOWA KLASA I</b> - 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.	<b>SELER KORZENIOWY ŚWIEŻY KLASA I</b> - 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.	<b>SOCZEWICA CZERWONA, ZIELONA</b> - 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>	10	kg				
33.	<b>SZCZAW WIĄZKA</b> Świeży, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń, plam i nadgnić.	5	szt				
34.	<b>SZCZYPIOREK ŚWIEŻY KLASA I</b> - 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,	500	pęczek				



	- bez oznak wyrastania w pęd nasienny, - nie uszkodzony, - bez korzenia – cebulki, - o jednolitym kolorze, charakterystycznym dla odmiany. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie						
35.	<b>ŚLIWKA SUSZONA</b> - owoce całe bez pestek	10	kg				
36.	<b>TRUSKAWKA KLASA I</b> - całe; - świeże, - zdrowe bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; - czyste; - dojrzałe; - bez liści; Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	30	kg				
37.	<b>ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE KLASA I</b> 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 przy każdorazowej dostawie.	5 000	kg				
38.	<b>ZIEMNIAKI JADALNE PÓŹNE KLASA I</b> 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.	<b>ZIOŁA W DONICZCE TYPU BAZYLIA</b> świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, plam i nadgnić	6	szt				

Wartość brutto (słownie): .....

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