

AT.ZP.271.30.2024RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 10
„Świat Fantazji”
Zygmunta Augusta 10
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 6 (WARZYWA I OWOCE)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. Z 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 10 „Świat Fantazji” w Słupsku”.

Dane Wykonawcy:

Nazwa:
Siedziba:
Adres poczty elektronicznej:
Numer telefonu:
REGON -, NIP -
Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie niniejszego zamówienia w zakresie i na zasadach określonych w SWZ:

- Łączna cena brutto:zł

Zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7) (w zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ananas, klasa jakości I, świeży dojrzały, waga ok. 1kg/szt., świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo-żółty, a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo.	szt.	60				
2	Arbuz, klasa jakości I, (sezon VI - IX) - dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej	kg	180				

	barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg					
3	Awokado, klasa jakości I, odmiana HASS, owoc twardy, skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity bez ciemnych przebarwień,	szt.	15			
4	Bakłażan, klasa jakości I, barwa owocu ciemnofioletowa, odpowiednio dojrzały, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, preferowana długość ok. 20 cm.	kg	10			
5	Banany, klasa jakości I, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości.	kg	500			
6	Bataty, klasa jakości I, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia.	kg	10			
7	Bazylią, klasa jakości I, opakowanie - doniczka; ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	szt	5			
8	Borówka amerykańska, klasa jakości I, (sezon VI - VIII) owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach (125g, 300g, 500g i luzem); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	60			
9	Brokuły, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów, długość brokułu nie może przekraczać 20 cm. Waga 500 g / szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	80			
10	Brzoskwinia, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	150			
11	Botwina, (sezon V - VII), klasa jakości I, młode zdrowe i ładne liście i korzenie buraka ćwikłowego, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Pęczek ok. 300g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do	kg	30			

	magazynu Zamawiającego						
12	Buraki ćwikłowe czerwone, klasa jakości I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznienia, pleśni, o średnicy 6-10 cm	kg	300				
13	Cebula biała klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania	kg	120				
14	Cebula czerwona, klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kielkowania	kg	20				
15	Cebula czosnkowa, klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kielkowania	kg	10				
16	Cebula szalotka (bananowa lub zwykła), (według wyboru przez zamawiającego), klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kielkowania	kg	10				
17	Chrzan, klasa jakości I, zdrowy, jędrny o świeżym wyglądzie, bez śladów gnicia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń	kg	10				
18	Cukinia, (sezon VI - IX), klasa jakości I, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii 15-20 cm	kg	20				
19	Cytryny, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia,	kg	40				
20	Czosnek, szt 236 klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska	szt.	60				
21	Dynia, (sezon VIII - X), klasa jakości I, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym.	kg	30				
22	Dynia piżmowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg	20				
23	Fasolka szparagowa żółta klasa jakości I (sezon VI- IX) - jędrna, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli	kg	20				

	występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm						
24	Fasolka szparagowa zielona klasa jakości I (sezon VI - IX) - jędrna, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	kg	20				
25	Gruszka, klasa jakości I, (Konferencja sezon VIII - X), dostępność poza sezonem - gruszki jakościowo dobre o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę Przechowalniczą.	kg	250				
26	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy - 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, dostępność poza sezonem - Klasa I, jabłka jakościowo dobre o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg	800				
27	Imbir świeży, klasa jakości I, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twarde o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki.	kg	1				
28	Kalafior świeży, klasa jakości I (sezon VI - IX), dostępność poza sezonem - cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia różą listkami, odgniecia, bez liści, twardy, jędrny, o zwartej budowie, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości kg 10 słoniowej 30	szt.	40				
29	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez	kg	100				

	odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 1200g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego					
30	Kapusta czerwona, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 800g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	50			
31	Kapusta kiszona opakowanie 1-5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	180			
32	Kapusta biała młoda, klasa jakości I, (sezon IV - VI) - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, główki od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki - nie mniej niż 700 g, \ okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	90			
33	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu	kg	20			

	owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1kg.					
34	Kiwi, klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie nie mniejszej niż 100g	kg	200			
35	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - ładny, zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość kopru: nie więcej niż 25 cm; waga pęczka: 50g	szt.	500			
36	Kapusta włoska, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, kształt kolisty, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrosniętych pędów kwiatowych, liście w kolorze zielonym do ciemnozielonym, pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 700g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	35			
37	Kiwi, klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie nie mniejszej niż 100g	kg	200			
38	Jarmuż świeży, klasa jakości I, liście zielone, świeże, umyte, bez śladów gnicia czy zwiędnięcia. Opakowanie 250g/op. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt	15			
39	Kaki	szt.	10			
40	Malina świeża, (sezon V - VIII), klasa jakości I (opakowanie 125g, 300g, 500g i luzem), dostępność poza sezonem - owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach 150-200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100			
41	Mandarynka bezpestkowa, (sezon XII - II), słodka, luzem klasa jakości I, dostępność poza sezonem dobrej jakości, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak	kg	500			

	wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo.					
42	Marchew korzeń młody, (sezon V - VII) - korzeń cały i czysty (należy osuszyć po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	70			
43	Marchew korzeń, klasa jakości I, korzeń cały i czysty (należy osuszyć po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	400			
44	Morela świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o kg 30 świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	60			
45	Mango, klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, waga owocu 250-500g, jednolite odmianowo	kg	20			
46	Melon żółty, klasa jakości I, odpowiednio dojrzały, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 600-900g	kg	100			
47	Pietruszka naciowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożytkowych liści i zeschniętych części, pakowana w pęczki od 100g do 500 g	szt.	500			
48	Nektarynka świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	80			
49	Ogórek świeży, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość ok. 15-25cm	kg	250			
50	Ogórek kiszony, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez	kg	150			

	oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo opakowanie 3kg netto, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego.						
51	Ogórki gruntowe zielone, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone	kg	20				
52	Papryka czerwona, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze czerwonym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony	kg	180				
53	Papryka żółta, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze żółtym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony.	kg	120				
54	Pieczarki świeże, klasa jakości I, pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub białokremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wewnątrz pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	45				
55	Pietruszka korzeń, klasa jakości I, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub białokremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	200				
56	Pomarańcza, (sezon IV - X), luzem, słodka, klasa jakości I, dostępność poza sezonem jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; średnica od 06cm do 10 cm.	kg	300				
57	Pomelo, świeże, klasa jakości I, dostępność poza	kg	30				

	sezonem - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; waga 1 szt. ok. 500 - 700g						
58	Pomidor świeży, (sezon IV - X), różne gatunki i odmiany (np. malinowy, bawole serce - wg wybory przez zamawiającego), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzyste są Niedopuszczalne	kg	180				
59	Pomidorki cherry (koktajlowy), (sezon IV - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - (czerwone, żółte lub pomarańczowe, truskawkowe, daktylowe - wg wyboru przez zamawiającego), jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, średnica 20 mm - 35 mm; pakowane w pojemniki do 0,5	kg	180				
60	Por świeży, (sezon VI - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasienne, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę por	kg	50				
61	Rabarbar, klasa jakości I, (sezon VI - IX) - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrny, bez przesuszenia, zwiędnięcia lub zgnicia, cięty, pęczek ok. 500G	kg	20				
62	Rzodkiew biała, świeża, klasa jakość I	kg	80				
63	Rzodkiewka, (sezon IV - VIII), klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi, kamieni, chwastów, traw itp.), niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica 2,5 cm; pęczek ok. 200G	szt.	250				
64	Salata lodowa, klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofalowane a główki ukształtowane. Masa główki nie mniej niż 300 g; każda główka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany, okres	szt.	45				

	przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiającego						
65	Salata masłowa, klasa jakości I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	55				
66	Salata rzymska, klasa jakościowa I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt	30				
67	Salata mix, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	op	35				
68	Salata rukola, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, wąski o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	25				
69	Salata rozszponka, klasa jakości I, świeże i zielone liście, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op	30				
70	Szparagi zielone, klasa jakości I, (500g/op.), dostępność w sezonie - świeże, o zdrowym i ładnym wyglądzie, jędrne, odpowiednio ukształtowane i niezwiędnięte, op. 8 całe, bez uszkodzeń, o zielonej barwie, bez gorzkiego smaku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty	op	10				

	dostawy do magazynu Zamawiającego						
71	Szczypior, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach 100g	szt.	350				
72	Seler naciowy, (sezon V - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zielone lub jasnozielone zdrowe łodygi, jędrne, niezwiędnięte, bez oznak gnicia, bez pożółkłych i zeschniętych części, pakowany pojedynczo, 500g/op.	op	19				
73	Seler korzeniowy, klasa jakości I, zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub biało- kremowy, bez pustych przestrzeni	szt.	300				
74	Szczaw młody, (sezon V - VIII), klasa jakości I, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.	szt.	15				
75	Szpinak liściasty baby, klasa jakości I, (500g/op.) dostępność poza sezonem - młody, ładny i zielony, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i pożółkłych liści, pakowany w opakowaniach 125g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt.	22				
76	Śliwki świeże, (sezon VII - IX), klasa jakości I, (morelowa, węgierek - wg wyboru przez zamawiającego), dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	70				
77	Truskawka świeża, (sezon VI - VII), polska, świeża, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniata czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeżej zielone; truskawki w opakowaniach 250g,	kg	250				

[illegible]

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
 - 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały zakres zamówienia określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
 - 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
 - 4) zaoferowany przedmiot jest zgodny z minimalnymi wymaganiami określonymi przez zamawiającego w „Opisie przedmiotu zamówienia”, a także w SWZ i warunkami opisanymi w ustawie Pzp,
 - 5) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,
 - 6) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
 - 7) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
 - 8) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
 - a) ,
 - b)
- (Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

- a) ,
- b) ,

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

9) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Radu (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

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

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

****Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***