Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 1 - Warzywa I

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Marchewka | kg | 1 500 |  |  |  |  |
| 2. | Pietruszka Korzeń | kg | 300 |  |  |  |  |
| 3. | Cebula | kg | 1 100 |  |  |  |  |
| 4. | Pory | kg | 80 |  |  |  |  |
| 5. | Seler korzeń | kg | 1 000 |  |  |  |  |
| 6. | Czosnek główka | szt. | 80 |  |  |  |  |
| 7. | Buraki | kg | 5 500 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe
2. Zdrowe
3. Czyste
4. Wolne od oznak rozpoczynającego się procesu psucia
5. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
6. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
7. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków
8. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie
10. Oznakowane krajem pochodzenia

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Marchew świeża klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez żadnych uszkodzeń, | | | | | | |
| b) jędrna, bez objawów zwiędnięcia, | | | | | | |
| c) zdrowa bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, | | | | | | |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| e) niezdrewniała, | | | | | | |
|  | | | | | | |
| f) bez zawilgocenia powierzchniowego, | | | | | | |
| g) bez obcych zapachów i smaków. | | | | | | |

h) bez uszkodzeń spowodowanych mrozem

i) czysta wolna od widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, pozostałości środków ochrony roślin

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pietruszka korzeń klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) zdrowa, bez śladów gnicia, bez ordzawień skórki, | | | | | | |
| b) cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, | | | | | | |
| c) czysta, bez zawilgocenia | | | | | | |
| d) bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia, | | | | | | |
| e) twarda, jędrna o świeżym wyglądzie, | | | | | | |
| f) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| g) bez obcych zapachów i posmaków  h) bez uszkodzeń spowodowanych mrozem  i) czysta wolna od widocznych zanieczyszczeń np.ziemi, pozostałości środków ochrony roślin | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Cebula świeża klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, | | | | | | |
| b) zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia, | | | | | | |
| c) czysta, wolna widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, pozostałości środków ochrony roślin, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych | | | | | | |
| **Por świeży klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cały(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), | | | | | | |
| b) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, | | | | | | |
| c) zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, | | | | | | |
| d) wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, | | | | | | |
| e) bez oznak wyrastania pędu nasiennego, | | | | | | |
| f) bez obcych zapachów i smaków, | | | | | | |
| g) pory powinny być dobrej jakości. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seler korzeniowy świeży klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) zdrowy, bez śladów gnicia, | | | | | | |
| b) cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, | | | | | | |
| c) bez ordzewień skórki, | | | | | | |
| d) czysty, wolny od widocznych zanieczyszczeń np.ziemi, bez zawilgoceń | | | | | | |
| e) bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia, | | | | | | |
| f) twardy, jędrny o świeżym wyglądzie, | | | | | | |
| g) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| h) bez obcych zapachów i posmaków. | | | | | | |
|  | | | | | | |

**Czosnek główka klasa I – wymagania:**

|  |
| --- |
| a) zdrowy, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty |
| b) poprawnie wykształcona główka wraz ze wszystkimi ząbkami, w całości |
| c) bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia |
| d) bez oznak wyrastania w pęd nasienny |
| e)bez obcych zapachów i smaków, |
| f) wolne od szkodników i śladach po szkodnikach |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Buraki świeże klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, | | | | | | |
| b) jędrne bez objawów zwiędnięcia, | | | | | | |
| c) zdrowe bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, | | | | | | |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| e) czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni, | | | | | | |
| f) prawidłowo wykształcone, | | | | | | |
| g) bez zawilgocenia powierzchniowego, | | | | | | |
| h) bez obcych zapachów i smaków, | | | | | | |
|  | | | | | | |

1. Warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze warzyw w zakresie norm handlowych
2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do SWZ do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 2 - Warzywa II

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1 | Pomidor | kg | 3 000 |  |  |  |  |
| 2 | Ogórek zielony szklarniowy | kg | 1 300 |  |  |  |  |
| 3 | Sałata zielona nie mniej niż 300g | szt. | 1 600 |  |  |  |  |
| 4 | Szczypiorek drobny 30 g | pęczek | 400 |  |  |  |  |
| 5 | Koper zielony 30g | pęczek | 450 |  |  |  |  |
| 6 | Pietruszka zielona – natka 30g | pęczek | 500 |  |  |  |  |
| 7 | Rzodkiewka nie mniej niż 200 g | pęczek | 250 |  |  |  |  |
| 8 | Papryka czerwona, żółta, zielona | kg | 180 |  |  |  |  |
| 9 | Cukinia | kg | 100 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:
2. całe,
3. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
4. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
5. praktycznie wolne od szkodników,
6. bez uszkodzeń spowodowanych mrozem
7. wolne od oznak rozpoczynającego się procesu psucia
8. praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
9. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
10. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
11. Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pomidor klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cały, bez żadnych uszkodzeń i ubytków  b) niedopuszczalne są świeże pęknięcia powstałe podczas zbioru lub transportu  c) wolny od objawów chorobowych lub zepsucia  d) niedopuszczalne są widoczne odgniecenia powierzchni pomidora | | | | | | |
| e) jędrny, bez objawów zwiędnięcia, | | | | | | |
| f) zdrowy bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnego do spożycia, | | | | | | |
| g) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| h) bez obcych zapachów i smaków. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ogórek zielony klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) zdrowy o świeżym wyglądzie, bez śladów gnicia lub zepsucia | | | | | | |
| b) cały, gładki | | | | | | |
| c) czysty, bez zawilgocenia | | | | | | |
| d) bez uszkodzeń mechanicznych pęknięć, otarć, oznak zmarznięcia | | | | | | |
| e) twardy, jędrny o świeżym wyglądzie, | | | | | | |
| f) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| g) bez obcych zapachów i posmaków, | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Sałata zielona klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez żadnych uszkodzeń czy ubytków powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania | | | | | | |
| b) jędrna, zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia, | | | | | | |
| c) czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń ziemi, piasku, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,  d) bez oznak zmarznięcia oraz nadmiernego zawilgocenia  e) świeża, bez oznak zwiędnięcia  f) dobrze wykształcone główki  g) minimalna masa główki nie może być niższa niż 150 g | | | | | | |
| **Szczypiorek klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania | | | | | | |
| b) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi częściami, bez pozostałości ziemi | | | | | | |
| c) zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatnymi do spożycia,  d) bez oznak zmarznięcia oraz nadmiernego zawilgocenia | | | | | | |
| e) wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  f) ogonki liściowe nie powinny być połamane, włókniste, zgniecione lub popękane | | | | | | |
| g) bez obcych zapachów i smaków, | | | | | | |
| h) szczypiorek powinien być dobrej jakości  i) barwa zielona bez plam, pożółkłych i zeschniętych części | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Koperek świeży klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cały, zdrowy, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania | | | | | | |
| b) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi częściami | | | | | | |
| c) czysty, bez zawilgoceń | | | | | | |
| d) bez uszkodzeń mechanicznych oraz oznak zmarznięcia, | | | | | | |
| e) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| f) bez obcych zapachów i posmaków.  g) barwa zielona, pożółkłych i zeschniętych części | | | | | | |
| **Rzodkiewka świeża klasa I- wymagania:**  a) cała bez uszkodzeń, pęknięć lub ubytków  b) jędrna bez objawów zwiędnięcia  c) zdrowa bez objawów zmarznięcia i gnicia  d) bez szkodników i śladów po szkodnikach  e) bez zawilgocenia powierzchniowego  f) bez obcych zapachów i smaków  g) minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 2,5cm.  h) średnia ilość rzodkiewek w pęczku 12-14 szt | | | | | | |

**Pietruszka zielona klasa I – wymagania:**

|  |
| --- |
| a) zdrowa, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięta  b) cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania |
| c) bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni ją niezdatną do spożycia |
| d) czysta, bez oznak zawilgocenia, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi częściami |
| e) bez obcych zapachów i smaków, |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Papryka świeża klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  |
| a) cała, bez uszkodzeń lub ubytków, niedopuszczalne są widoczne odgniecenia powierzchni | | | | | | |
| b) jędrna, bez wad skórki i objawów zwiędnięcia, | | | | | | |
| c) zdrowa bez objawów zmarznięcia i gnicia, | | | | | | |
| d) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | |
| e) prawidłowo wykształcona, | | | | | | |
| f) bez zawilgocenia powierzchniowego, | | | | | | |
| g) bez obcych zapachów i smaków,   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Cukinia klasa I - wymagania:** |  |  |  |  |  |  | | a) zdrowa o świeżym wyglądzie, bez śladów gnicia lub zepsucia | | | | | | | | b) cała, gładka niedopuszczalne są widoczne odgniecenia powierzchni | | | | | | | | c) czysta, bez zawilgocenia | | | | | | | | d) bez uszkodzeń mechanicznych pęknięć, otarć, oznak zmarznięcia  e) rozmiar 20-30 cm długości, 5-10 cm szerokości | | | | | | | | f) twarda, jędrna o świeżym wyglądzie, | | | | | | | | g) bez szkodników i śladów po szkodnikach, | | | | | | | | h) bez obcych zapachów i posmaków, | | | | | | | | | | | | | |

1. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
2. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do SWZ do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 3 – Kapusty i kiszonki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Kapusta biała | kg | 3 500 |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | kg | 2 800 |  |  |  |  |
| 3. | Kapusta biała kiszona | kg | 4 000 |  |  |  |  |
| 4. | Ogórek kiszony | kg | 2 500 |  |  |  |  |
| 5. | Kapusta pekińska | kg | 80 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

* 1. Obowiązkowa norma ogólna:

1. całe,
2. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
3. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
4. praktycznie wolne od szkodników,
5. praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
6. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
7. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
8. Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
  1. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
  2. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Część 4 – Owoce

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Jabłka | kg | 5 000 |  |  |  |  |
| 2. | Gruszka | kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 3. | Śliwka | kg | 600 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

1. całe,
2. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
3. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
4. praktycznie wolne od szkodników,
5. praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
6. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
7. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
8. Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

• wytrzymanie transportu i przeładunku,

• dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**Jabłka i gruszki świeże klasa I - wymagania:**

|  |
| --- |
| a) całe i zdrowe, niedopuszczalne są podziurawione od szypułki innego owocu |
| b) nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| c) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin), |
| d) wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  e) bez ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru oraz pakowania |
| f) wolne od zawilgocenia powierzchniowego, |
| g) bez obcych zapachów i smaków,  h) owoc średniej wielkości(waga od 0,2-0,4 kg), równej wielkości |

**Śliwka świeża klasa I - wymagania:**

|  |
| --- |
| a) całe i zdrowe, |
| b) nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| c) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin), |
| d) wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  e) bez ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru oraz pakowania |
| f) wolne od zawilgocenia powierzchniowego, |
| g) bez obcych zapachów i smaków,  h) owoc słodki w smaku z miękkim i soczystym miąższem  i) pestka lekko oddzielająca się od owocu |

1. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
2. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Część 5 – Ziemniaki

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Ziemniaki | kg | 60 000 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:
2. całe,
3. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
4. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
5. praktycznie wolne od szkodników,
6. praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
7. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
8. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
9. Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

* wytrzymanie transportu i przeładunku,
* dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**Ziemniaki jadalne klasa I – wymagania:**

1. całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
2. jędrne, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia,
3. bez szkodników i śladów po szkodnikach,
4. czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
5. prawidłowo wykształcone,
6. bez zawilgocenia powierzchniowego,
7. bez obcych zapachów i smaków,
8. oczyszczone,
9. Warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze warzyw w zakresie norm handlowych
10. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Część 6 – Owoce sezonowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Banan pojedynczy | kg | 1 300 |  |  |  |  |
| 2. | Kiwi | kg | 200 |  |  |  |  |
| 3. | Nektaryna | kg | 300 |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinia | kg | 300 |  |  |  |  |
| 5. | Truskawka | kg | 700 |  |  |  |  |
| 6. | Mandarynka | kg | 400 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

• całe,

• zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

• czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

• praktycznie wolne od szkodników,

• praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

• wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

• wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

• Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

• wytrzymanie transportu i przeładunku,

• dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**Banan - wymagania:**

|  |
| --- |
| a) cały i zdrowy, |
| b) nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| c) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin,  **Kiwi - wymagania:** |
| a) całe i zdrowe, |
| b) nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, |
| c) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych  d) bez oznak przemrożenia  **Nektaryna - wymagania:**  a) cała, zdrowa, czysta, twarda  b) bez śladów gnicia i pleśni  c) wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych  d) pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej  e) pokryta gładką skórką w kolorze żółtym bądź bardzo dużym czerwonym rumieńcem  f) miąższ owoców nektaryny przybiera odcienie koloru żółtego, łatwo odchodzi od pestki  g) niedopuszczalny smak lub zapach obcy  **Brzoskwinia- wymagania**:  a) cała, zdrowa, czysta, twarda  b) bez śladów gnicia i pleśni  c) wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych  d) pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej  e) mięsista pestkowa o płasko-kulistym kształcie, pokryta omszoną skórką z czerwonym rumieńcem  f) owoce mają jędrny miąższ barwy kremowej lub żółtej  g) w środku znajduje się dość duża, gruba, pokryta bruzdami pestka.  i) niedopuszczalny smak lub zapach obcy  **Truskawka- wymagania:**  a) cała, zdrowa, świeża, czysta (nie zanieczyszczona glebą)  b) ich struktura powinna być jędrna, bez nagnieceń, miąższ dobrze wybarwiony o przyjemnym swoistym aromacie  c) bez śladów gnicia i pleśni  d) wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki  e) niedopuszczalny smak lub zapach obcy  **Mandarynka- wymagania:**  a) cała, zdrowa, świeża, czysta  b) skórka cienka o kolorze pomarańczowym, miąższ jest soczysty, pachnący w kolorze pomarańczowo – różowym  c) bez śladów gnicia i pleśni, wolna od stłuczeń  d) niedopuszczalny smak lub zapach obcy   1. Warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze warzyw w zakresie norm handlowych 2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.     należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym  lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym |

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Część 7 – Warzywa sezonowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Roszponka 100 g | kg | 20 |  |  |  |  |
| 2. | Rukola 100 g | kg | 20 |  |  |  |  |
| 3. | Szpinak baby 100 g | kg | 40 |  |  |  |  |
| 4. | Pomidor koktajlowy op. 250g | op | 250 |  |  |  |  |
| 5. | Kiełki 50g | op | 20 |  |  |  |  |
| 6. | Sałata lodowa 300 g | szt | 350 |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

• całe,

• zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

• czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

• praktycznie wolne od szkodników,

• praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

• wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

• wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

• Oznakowane krajem pochodzenia

Stan produktów musi umożliwiać im:

• wytrzymanie transportu i przeładunku,

• dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**Roszponka- wymagania:**

a) świeża, czysta, delikatna

b) bez śladów gnicia i pleśni

c) ma podłużne listki o jasnozielonym kolorze

d) cienkie ogonki, które są chrupiące i soczyste w smaku

e) opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Rukola- wymagania:**

a) świeża, czysta, delikatna

b) bez śladów gnicia i pleśni

c) liście podłużne, pierzasto wycinane o barwie ciemnozielonej

d) w smaku charakteryzuje się pikantnym, nieco pieprznym i goryczkowym smakiem

e) opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Szpinak baby- wymagania:**

a) świeży, czysty, delikatny

b) bez śladów gnicia i pleśni

c) liście mogą mieć kształt strzałkowaty, trójkątny lub owalny, jajowaty.

d) młody szpinak ma mniejsze, delikatne liście i jaśniejszy zielony kolor wiosną i latem.

e) szpinak zebrany później ma intensywnie zielony kolor, a jego jędrne i mięsiste liście nabierają mocniejszego smaku

f) opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Pomidor koktajlowy- wymagania:**

a) świeże, czyste, zdrowe, drobnoowocowe

b) bez śladów gnicia i pleśni, wolne od pęknięć, wolne od widocznych zazielenień

c) kształt może być kulisty bądź wydłużony

d) owoce mogą mieć barwę czerwoną, żółtą, pomarańczową a nawet czarną

e) smak słodki, soczysty

f) opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Kiełki- wymagania:**

a) świeże, delikatne, czyste (nie zanieczyszczone ziemią)

b) bez śladów gnicia i pleśni

c) mogą mieć kolor zielony, ciemnoczerwony, lekko różowo- zielony

d) mogą być drobne, grube, soczyste, chrupiące

e) opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Sałata lodowa- wymagania:**

a) świeża, czysta, jędrna, cała

b) chrupiący smak, bez śladów gnicia i pleśni

b) wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki

c) duże jasnozielone liście które układają się w luźną, okrągłą główkę, lekko pomarszczone, a ich brzegi są delikatnie falowane.

* 1. Warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze warzyw w zakresie norm handlowych
  2. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym