

AT.ZP.271.24.2024RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 15
„Kolorowy Wiatraczek”
Wiatraczna 6
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 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” 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 świeży dojrzały, klasa jakości I, waga 1 kg. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	58				
2	Arbuz bez pestkowy, klasa jakości I.	kg	97				

	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.						
3	Avocado, klasa jakości I. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	szt.	17				
4	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm, Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	771				
5	Bataty, klasa jakości I. Czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	12				
6	Bazylia świeża w doniczce, klasa jakości I. Wygląd: Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Barwa zielona. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez	szt.	5				

	producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
7	Borówka amerykańska klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	45				
8	Botwina (pęczek) klasa jakości I. Botwina świeża, powinna być dostępna w miesiącach maj - czerwiec. Świeża, zdrowa, bez plam, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	szt.	20				
9	Brzoskwinia, klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	33				
10	Buraki klasa jakości I. Świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, czyste, jędrne, Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	kg	385				
11	Cebula czerwona, klasa jakości I. Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	kg	1				
12	Cebula, klasa jakości I. Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie	kg	102				

	mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
13	Cukinia, klasa jakości I. Cała, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	10				
14	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I. Owoce całe, zdrowe bez oznak gnicia, pleśni, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń, wolne od oznak wewnętrznego wysychania. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	170				
15	Czosnek świeży, klasa jakości I. Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	szt.	158				
16	Dynia, klasa jakości I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	12				
17	Fasolka szparagowa świeża, klasa jakości I żółta lub zielona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	25				
18	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa do wyboru przez zamawiającego Owoce świeże. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	810				
19	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy - 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala,	kg	876				

	Rubinstar, Champion do wyboru przez zamawiającego Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
20	Kaki, klasa jakości I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	50				
21	Kalafior 1kg, klasa jakości I. Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	60				
22	Kalarepa, klasa jakości I. Wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	775				
23	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I. Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	57				
24	Kapusta czerwona, klasa jakości I. Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów	kg	49				

	pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
25	Kapusta kiszona opakowanie 5kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	op.	195				
26	Kapusta młoda, klasa jakości I. Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	20				
27	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I. Wygląd: Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Masa główki nie mniej niż 350 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	221				
28	Kiełki rzodkiewki 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	op.	5				
29	Kiwi, klasa jakości I. Całe, jędrne,	kg	201				

	zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złęczone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.					
30	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I. świeży, czysty, zdrowy, nie zeschnięty, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie ok. 70g-100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	1120			
31	Malina świeża , klasa jakości I. Owoce świeże. Waga opakowania 250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	40			
32	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I. Owoce świeże. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych d kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	160			
33	Mango, klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	20			
34	Marchew korzeń klasa jakości I. Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez	kg	683			

	mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, nie zdrewniałe, proste, kształtne. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.						
35	Melon miódowy żółty klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	51				
36	Mięta pęczek, klasa jakości I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	5				
37	Morela, klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	21				
38	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I. Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	szt.	401				
39	Nektarynka klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni	kg	84				

	od daty dostawy.						
40	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	op.	237				
41	Ogórek świeży szklarniowy klasa jakości I. Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż dni od daty dostawy.	kg	97				
42	Papryka czerwona świeża klasa jakości I. Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	199				
43	Papryka żółta świeża klasa jakości I. Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	157				
44	Pietruszka korzeń klasa jakości I. Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne bez	kg	213				

	stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.					
45	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I. Owoce świeże. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni. Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	259			
46	Pomelo, klasa jakości I. Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	10			
47	Pomidor świeży, różne gatunki i odmiany do wyboru: bawole serce, malinowy, klasa jakości I. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	170			
48	Pomidorki cherry opakowanie 250g, klasa jakości I. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany . Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do	op.	93			

	spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.						
49	Por świeży, klasa jakości I. Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	150				
50	Rzodkiew biała, klasa jakości I. Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciata. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	172				
51	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I. Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciata. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 200g	szt.	609				
52	Salata lodowa, klasa jakości I. Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż . Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Waga mi.. 350g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	5				
53	Salata masłowa, klasa jakości I. Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 200 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	231				

54	Rukola, klasa jakości I. Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe - pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g - 150g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	op.	23				
55	Salata rzymska, klasa jakości I. Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż . Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Waga 400g-500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	55				
56	Seler korzeń świeży, klasa jakości I. Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	220				
57	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I. Wygląd: Świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 100g.Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	szt.	489				
58	Truskawka, klasa jakości I, Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez	kg	20				

	choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.						
59	Śliwki świeże, klasa jakości I. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	100				
60	Truskawka sezonowa, świeża, klasa jakości I. Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	60				
61	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I. Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	5				
62	Włoszczyzna młoda, klasa jakości I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	100				
63	Ziemniaki młode sezonowe, Lord. Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórze łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórze). Okres przydatności do spożycia	kg	2365				

	deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
64	Ziemniaki, klasa jakości I. Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	210				
65	Limonka, klasa jakości I. Owoce całe, dojrzałe i soczyste, o kształcie i barwie charakterystycznym dla owocu, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	1				
66	Ogórek świeży gruntowy, klasa jakości I. Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	5				
67	Lubczyk świeży, klasa jakości I, pęczek. Wygląd: Świeża, zdrowa (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, požółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Barwa zielona. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	5				
Łączna cena oferty (w złotych brutto):							

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.***