Załącznik nr 1

**FORMULARZ CENOWY DLA CZĘŚCI I**

Nazwa wykonawcy .................................................................................................

Adres wykonawcy .................................................................................................

Zestawienie cenowe oferowanego przedmiotu zamówienia:

**Dostawa owoców, warzyw świeżych i przetworzonych do Publicznego Przedszkola w Czudcu**

Dostarczony towar musi być I gatunku, świeży, wysokiej jakości, nie mrożony, tożsamy ze wskazanym w ofercie, wolny od wad uniemożliwiających ich spożycie, dostarczony w czystych nie uszkodzonych opakowaniach, bez obcych zapachów, posiadać nienaruszone cechy pierwotnego opakowania, mający odpowiedni termin ważności do spożycia podany na opakowaniu, oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwę środka spożywczego, wykaz składników występujących w środku spożywczym, nazwę producenta, termin przydatności do spożycia.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | | **j.m.** | **Zapotrze bowanie roczne**  **w j.m.** | **Cena jednost. netto** | **Stawka VAT** | **Wartość netto** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | | **Nazwa towaru równoważnego jakością lub lepszego (jeżeli dotyczy)** | |
| **[zł]** | **%** | **[zł]** | **[zł]** | **[zł]** | |
| 1. 1 | ARBUZ - klasa jakości I, świeże, zdrowe, nienadmarznięte, nie nadgniłe, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 250 |  |  |  |  |  | |  | |
|  | AWOKADO klasa jakości I, świeże, zdrowe, nienadmarznięte, nie nadgniłe, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | szt | 20 |  |  |  |  |  | |  | |
| 1. 2. | BANANY- świeże, zdrowe, nienadmarznięte, nie nadgniłe, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 920 |  |  |  |  |  | |  | |
| 1. 3. | BORÓWKA-świeża, dojrzała, bez oznak gnicia, bez plam, bez uszkodzeń. | | kg | 20 |  |  |  |  |  | |  | |
|  | BOTWINKA - świeża, bez plam, bez uszkodzeń, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez zapleśnień | | szt | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 4. | BRZOSKWINIA OWOC – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, nie nadgniłe, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych o jednakowych średnicach | | kg. | 30 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 5. | BURAK CZERWONY LUZ –świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez zapleśnień. |  | kg. | 140 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 6. | CEBULA- zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. |  | kg. | 380 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 7. | CEBULA CZERWONA- zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | | kg | 5 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 8. | CUKINIA- świeża, czysta, zielona o wielkości do 20cm. Długości i 5 cm. Szerokości, o lekko słodkim smaku, skórka powinna być gładka, tacka pozbawiona, zmarszczeń, powinna być twarda. | | kg | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 9. | CYTRYNA-świeża, soczysta, zdrowa, czysta o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | | kg | 30 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 10. | CZOSNEK-główki świeże, soczysta, zdrowa, czysta o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. Główka o gramaturze około 45g. | | szt. | 220 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 11. | DYNIA - świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I | | kg. | 50 |  |  |  |  |  |  | |
|  | FIGA - luzem, świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I | | szt | 120 |  |  |  |  |  |  | |
|  | GRANAT - świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I . | | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 13.. | GROCH JASIEK –suchy, ziarna prawidłowe do odmiany Jaś, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 15 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 14. | GROCH ŁUSKANY- suszony ziarna w całości jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 15. | GRUSZKA luzem, świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I | | szt. | 380 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 16. | JABŁKA –soczyste, słodko-winne, nienadmarznięte, bez nadgnić i oznak chorobowych, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 1300 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 17. | KALAFIOR –główka o średnicy min.15cm.bez łodygi i liści. | | szt. | 15 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. K | KALAREPA - luzem, świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości | | szt | 60 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 18. | KAPUSTA BIAŁA - główka o średnicy min.15cm., liście zwinięte ścisłe, nieprzerośnięta, bez nadgnić i obecności gąsienic, nienadmarznięta. | | kg | 190 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 19. | KAPUSTA CZERWONA –główka o średnicy min.15cm., niezwiędnięta, zdrowa, bez nadgnić i obecności gąsienic i ich pozostałości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 50 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 20. | KAPUSTA KISZONA- kapusta o barwie białej z lekkim odcieniem kremowo-żółtym może być z dodatkiem małej ilości marchwi bez śladów pleśni. | | kg | 160 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 21. | KAPUSTA PEKIŃSKA na kg. niezwiędnięta, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnych plam, nadgnić i pleśni. Pakowana w folię. | | kg | 60 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. Ka | KAPUSTA WŁOSKA - PEKIŃSKA na kg. niezwiędnięta, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnych plam, nadgnić i pleśni. Pakowana w folię. | | kg | 45 |  |  |  |  |  |  | |
|  | KIEŁKI zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnych plam, nadgnić i pleśni. Pakowana w folię. | | szt | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 22. | KIWI- Produkt najwyższej jakości, bez uszkodzeń, plam i oznak zepsucia. Kiwi powinno być dojrzałe, ale nie przejrzałe. Produkt pakowany w hermetyczne opakowania o gramaturze 500g. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zapewniających odpowiednią wentylację.  . | | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 23. | KOPEREK PĘCZEK-świeży, niezeschnięty, czysty, zdrowy, bez pożółkłych plam, bez łodygi. Koperek powinien być świeży, zielony i aromatyczny. | | szt. | 200 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 24. | MANDARYNKI- świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, niezwiędnięta, nie nadgniła, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 250 |  |  |  |  |  |  | |
|  | MANGO - luzem, świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I | | szt | 80 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 25. | MARCHEW-bez naci, korzeń czysty, zdrowy, jędrny, niezwiędnięty, barwy czerwono-pomarańczowej, cały, niepopękany, niepołamany, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nagnić i pleśni. | | kg | 950 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. M | MORELA SUSZONA 250g pakowana, bez uszkodzeń , bez oznak pleśni i gnicia | | szt | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 26. | NATKA PIETRUSZKI-w pęczkach o masie ok 200-300g.bez łodygi, niezwiędnięta, świeża, czysta, zdrowa, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | szt. | 90 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. M | MELON - luzem, świeża, nieobita, bez uszkodzeń mechanicznych. klasa jakości I | | szt | 25 |  |  |  |  |  |  | |
|  | NEKTARYNKI - zdrowy, czysty, niezwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nieprzerośnięty. | | kg | 40 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 27. | OGÓREK SZKLARNIA-zdrowy, czysty, niezwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nieprzerośnięty. | | kg | 120 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 28. | OGÓRKI KISZONE-kiszony naturalnie, bez dodatku octu, zdrowy, twardy, bez pustych przestrzeni. | | kg | 140 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 29. | PAPRYKA CZERWONA-świeża, twarda, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | | kg | 80 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 30. | PAPRYKA ZIELONA- świeża, twarda, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | | kg | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 31. | PAPRYKA ŻÓŁTA -świeża, twarda, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | | kg | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 32. | PIETRUSZKA-korzeń, nie pasternak, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nadgnić i zapleśnień. | | kg | 150 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 33. | POMARAŃCZA-świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, jędrna, nie nadgniła, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | kg | 20 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 34. | POMIDOR-świeży, zdrowy, czysty, twardy, niepomarszczony, gładki, bez narośli, bez zniekształceń, niepopękany, niezawilgocony, bez zapleśnień i nadgnić. | | kg | 110 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 35. | POMIDOR KOKTAJLOWY CHERRY opakowanie 250g. świeży, zdrowy, czysty, twardy, niepomarszczony, gładki, bez narośli, bez zniekształceń, niepopękany, nie zawilgocony, bez zapleśnień i nadgnić. | | szt. | 12 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 36. | POR- świeży, zdrowy, czysty, suchy, liście niezwiędnięte, bez ciemnych i pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | szt. | 250 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. R | RABARBAR - PĘCZEK zdrowy, czysty, niezwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nieprzerośnięty. | | szt | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 37. | RODZYNKI Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Rodzynki powinny być miękkie, soczyste i bez oznak zepsucia. pakowany w hermetyczne opakowania o gramaturze 100g. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zapewniających odpowiednią ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami. | | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 38. | RZODKIEWKA –pęczek, świeża, soczysta, zdrowa, twarda, niezwiędnięta, nie sparciała, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. | | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  | |
|  | RUKOLA ŚWIEŻA - świeża, listki jędrne, niezwiędnięte, nienadmarznięta, bez plam, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie 125g | | szt | 15 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 39. | SAŁATA LODOWA –pakowana każda główka oddzielnie, świeża, listki jędrne, niezwiędnięte, soczysta, zdrowa, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nieprzerośnięta. | | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 40. | SAŁATA ZIELONA-masłowa, świeża, listki jędrne, niezwiędnięte, nienadmarznięta, bez plam, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych. | | szt. | 42 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 41. | SELER KORZEŃ-czysty, zdrowy, niezwiędnięty, cały, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, miąższ biały lub kremowy. | | kg | 240 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. S | SŁONECZNIK ŁUSKANY -Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Słonecznik powinien być świeży, bez oznak zepsucia. Produkt pakowany w hermetyczne opakowania o gramaturze 100g. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zapewniających odpowiednią ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami. | | op | 15 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 42. | SZCZYPIOREK PĘCZEK –świeży, czysty, zdrowy, niezeschnięty, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | szt. | 140 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. Ś | ŚLIWA SUSZONA - suszone powinny mieć zachowany naturalny kształt, konsystencja powinna być elastyczna, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. | | kg | 5 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 43. | ŚLIWKI-świeże, dojrzałe, bez oznak gnicia, bez plam, bez pomarszczeń, bez uszkodzeń. | | kg | 120 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 44. | TRUSKAWKI-świeże, dojrzałe, bez oznak gnicia, bez plam, bez uszkodzeń. | | kg | 50 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 45. | WINOGRONO-białe lub czerwone, świeże, bez śladów uszkodzeń, duże owoce. | | kg | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| 1. 46. | ZIEMNIAKI LUZ-zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, jednolite do obierania w maszynie, niezazielenione, o dobrym smaku, bez śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnienia po ugotowaniu. | | kg | 3000 |  |  |  |  |  |  | |
|  | ŻURAWINA SUSZONA - suszone powinny mieć zachowany naturalny kształt, konsystencja powinna być elastyczna, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. | | kg | 10 |  |  |  |  |  |  | |
| **OGÓŁEM** | | | | | |  |  |  |  | - | |

Wartość poz. OGÓŁEM należy przenieść do formularza ofertowego

**Uwaga:** formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy