Załącznik nr 2

do Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)

Dnia, 26.01.2026 r.

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**

Dotyczy: **Zakupu i dostawy artykułów żywnościowych**

**do kuchni przy Zespole Szkolno - Przedszkolnym w Gończycach**

Okres realizacji: **9 lutego 2026 r. – 31 lipca 2026 r.**

**ZADANIE IX - WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE - 15300000-1**

1. **Nazwa i adres Wykonawcy/imię i nazwisko**:

……………………………………………………………………………………………...…………………………………………………..………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………...

Email:…………………………………………………………………. Tel:…………………............……………………….

NIP………………………………………………………..………….... REGON……………………………..………………

Do kontaktów z Zamawiającym wyznaczamy:…………………………………………………..………………….

Tel………………………………………..……………., email………………………………………………………….…………..

1. **Składamy ofertę na:** dostawę żywności w grupie produktowej: warzywa i owoce świeże oraz kiszonki, oferuję wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Zamawiającego, za cenę:

Cena brutto………………………………………………………………………………………

Słownie…………………………………………………………………………………………..

Cena netto……………………………………………………………………………………….

Słownie…………………………………………………………………………………………..

1. **W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej wymienionego towaru.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kod CPV** | **Nazwa produktu/asortymentu**  **Opis przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena jednostkowa netto w zł** | **Stawka podatku**  **VAT**  **w %** | **Cena jednostkowa brutto**  **w zł** | **Wartość netto**  **w zł** | **Wartość podatku VAT** | **Wartość brutto**  **w zł** |
| 1. | 03222110-7 | **Arbuz** - dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć  i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg. | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | 03222321-9 | **Jabłko** – 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 | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | 03222322-6 | **Gruszka**  - 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 | 320 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | 03222210-8 | **Cytryna** - owoce całe, dojrzałe i soczyste,  bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia. | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | 03222111-4 | **Banany** - 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 | 810 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | 03222118-3 | **Kiwi** - owoc twardy, dostatecznie dojrzały,  niezwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych. | szt. | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | 03222200-5 | **Mandarynka** – 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 wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo. | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | 03221270-9 | **Ogórek świeży** - jędrne,  o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość ok.15-25 cm. | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | 15331000-7 | **Ogórek kiszony** - ogórki świeże z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych,  w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,  z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego  w przypadku opakowań niehermetycznych,  lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Twardy i chrupiący. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, opakowanie wiaderko 3kg netto. | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | 03221410-3 | **Kapusta biała** - kapusta  o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez 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 1200 g. 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 | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | 03221410-3 | **Kapusta czerwona**– 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 | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | 03221410-3 | **Kapusta pekińska** - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone  i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 2 kg. | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | 15331142-4 | **Kapusta kiszona** - 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. W wiaderku 3 kg. | kg | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 14. | 03221300-9 | **Natka z pietruszki**- dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części,  pakowana w pęczki 50 g. | szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 15. | 03221110-0 | **Pietruszka korzeń** – 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 biało-kremowa, 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 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 16. | 03221300-9 | **Por** - 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 nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 17. | 03221110-0 | **Seler korzeniowy** - 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. | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 18. | 03221240-0 | **Pomidor** - 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 przejrzałe są niedopuszczalne. | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 19. | 03221230-7 | **Papryka świeża** - papryka  w kolorze czerwonym  i 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 | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 20. | 03221112-4 | **Marchew** - korzeń cały  i czysty (należycie osuszony 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 | 470 |  |  |  |  |  |  |
| 21. | 03221260-6 | **Pieczarka** - 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, wnętrze 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. Gatunek I. | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 22. | 03212100-1 | **Ziemniaki** – jadalne nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia  i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta),  o wyrównanej wielkości,  o średnicy 4-8 cm. Opakowanie 15 kg  z nadrukowaną informację  o nazwie środka spożywczego, nazwie  i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze. Odmiany żółe - odmiany np. Denar, Miłek, Vineta, odmiany białe - odmiany np. Irys, Irga, Katania. | kg | 4 600 |  |  |  |  |  |  |
| 23. | 03221111-7 | **Burak ćwikłowy**- prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm. | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 24. | 03221113-1 | **Cebula** - biała, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia  lub kiełkowania. | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 25. | 03221300-9 | **Szczypior** - dostępność poza sezonem świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych  i zeschniętych części,  w pęczkach 25 g. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 26. | 03221310-2 | **Sałata masłowa** - dostępność poza sezonem ładne, zdrowe zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez żadnych ubytków, bez objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów, traw itp.), bez oznak wyrastania w pęd nasienny, minimalna masa główki nie może być niższa niż 150 g. | szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (Miejsce i data) | |  | (Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Produkty muszą być świeże, I-go gatunku lub w I-ej klasie, najwyższej jakości, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami,   terminami przydatności do spożycia (dla asortymentów posiadających ograniczony okres użycia), nie będzie on krótszy niż 14 dni licząc od dnia dostawy  do siedziby Zamawiającego, chyba, że przepisy szczególne stanowią inaczej, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania, z czytelnymi  etykietami - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.  UWAGA:  Zapis o terminie przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy nie dotyczy produktów, które mają termin przydatności krótszy niż 14 dni  od daty produkcji.  2. Zamówienia mogą być składane codziennie telefonicznie lub elektronicznie (e-mail) w godzinach pracy Zamawiającego, tj. od poniedziałku do piątku  od godziny 07:00 do godziny 15:00. Towar musi zostać dostarczony następnego dnia roboczego w godzinach od 07:00 do 08:00, (bez względu na  asortyment, dostępność, sezonowość itp.) do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.  3. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia przedmiotu zamówienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego w siedzibie  Zamawiającego, tj. Gończyce 106, 08-460 Sobolew na własne ryzyko i koszt, bez obciążania z tego tytułu Zamawiającego dodatkowymi kosztami.  Przez „wskazane miejsce” rozumie się np. magazyn, kuchnię lub inne pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego.  4. Wykonawca musi wykazać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostawy do możliwości  logistycznych i dyspozycyjnych Wykonawcy.  5. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w ciągu 2 godzin od zgłoszenia osobie upoważnionej przez  Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym. Zamawiający zgłoszenia reklamacji dokonuje telefonicznie i drogą elektroniczną (e-mail).  Podany czas rozpatrzenia i uznania reklamacji wynika z tego ,iż towar zamawiany, w tym samym dniu, jest przetwarzany na posiłki.  6. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania  niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym powyżej czasie Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru  w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę zgodnie z zapisami Wzoru Umowy.  7. WSZYSTKIE PRODUKTY MUSZĄ BYĆ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI zgodnie z opisem w Formularzu asortymentowo – cenowym. **Warzywa i owoce świeże** - w I-ej klasie, owoce, warzywa, powinny być nie zwiędnięte, skórka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych,  owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza się nieregularny intensywnie kolor, skóra gładka, lśniąca, miąższ soczysty, dostępne przez cały rok  (np. papryka), za wyjątkiem owoców i warzyw sezonowych.  Warzywa korzenne - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, niesparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. | | | | | | | | | |