**Załącznik nr 4a do SWZ**

Zamawiający:

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sypniewie

Ul. Kwiatowa 3, 89-422 Sypniewo

**Nazwa i adres Wykonawcy:** ........................................................

**„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sypniewie w 2026 roku nr 2”,** Oznaczenie sprawy: **ZP.1.2026**

**FORMULARZ ILOŚCIOWO - CENOWY**

**ZADANIE 6** Dostawa warzyw, owoców i ziół (świeżych I gatunku)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Wymagania minimalne** | **Ilość szacunkowa dotyczy 1 miesiąca** | **Ilość szacunkowa w okresie obowiązywania umowy** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **wartość brutto** |
|
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Arbuz | klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 2. | Banan | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 24 kg | 240 kg |  |  |  |  |
| 3. | Burak czerwony | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 4. | Cebula | klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 40 kg | 400 kg |  |  |  |  |
| 5. | Cebula czerwona | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 kg | 50 kg |  |  |  |  |
| 6. | Cukinia | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 7 kg | 70 kg |  |  |  |  |
| 7. | Cytryna | klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 4 kg | 40 kg |  |  |  |  |
| 8. | Czosnek | klasy I, kraj pochodzenia: Polska, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 12 szt | 170 szt |  |  |  |  |
| 9. | Gruszka | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 10. | Jabłko | klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 kg | 300 kg |  |  |  |  |
| 11. | Kapusta biała | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 12. | Kapusta gołąbkowa | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 13. | Kapusta kiszona | klasy I, z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji. Niedopuszczalne obce smaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 14. | Kapusta pekińska | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 25 kg | 250 kg |  |  |  |  |
| 15. | Kiełki 200g/250g | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 op | 50 op |  |  |  |  |
| 16. | Koper zielony | klasy I, w pęczkach o masie 15-20g, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 20 szt | 200 szt |  |  |  |  |
| 17. | Marchewka | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 kg | 300 kg |  |  |  |  |
| 18. | Nektarynka | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 12 kg | 140 kg |  |  |  |  |
| 19. | Ogórek kiszony 3 kg | klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowana opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące. | 15 kg | 150 kg |  |  |  |  |
| 20. | Ogórek świeży | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 50 kg | 500 kg |  |  |  |  |
| 21. | Papryka czerwona | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 kg | 300 kg |  |  |  |  |
| 22. | Papryka zielona | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 kg | 50 kg |  |  |  |  |
| 23. | Papryka żółta | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 24. | Pieczarka polska | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 kg | 370 kg |  |  |  |  |
| 25. | Pietruszka korzeń | klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Nie zdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowe do, bez obcych zapachówi/lub smaków. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 3 kg | 30 kg |  |  |  |  |
| 26. | Pietruszka natka | klasy I, w pęczkach o masie 80-100g, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 20 pęczków | 200 pęczków |  |  |  |  |
| 27. | Pomarańcza | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 kg | 70 kg |  |  |  |  |
| 28. | Pomidor | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 50 kg | 500 kg |  |  |  |  |
| 29. | Pomidor cherry 250g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 op | 50 op |  |  |  |  |
| 30. | Por | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 szt | 300 szt |  |  |  |  |
| 31. | Roszponka 100g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 6 op | 60 op |  |  |  |  |
| 32. | Rukola 100g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 6 op | 60 op |  |  |  |  |
| 33. | Rzodkiewka | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 20 pęczków | 200 pęczków |  |  |  |  |
| 34. | Sałata masłowa | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 szt | 100 szt |  |  |  |  |
| 35. | Sałaty mix 150g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 szt | 100 szt |  |  |  |  |
| 36. | Sałata rzymska | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 20 szt | 200 szt |  |  |  |  |
| 37. | Seler | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 2 kg | 20 kg |  |  |  |  |
| 38. | Szczypiorek | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 30 pęczków | 300 pęczków |  |  |  |  |
| 39. | Szpinak baby 200g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5 op | 50 op |  |  |  |  |
| 40. | Winogrono jasne/ciemne | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 41. | Ziemniaki | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | 300 kg | 3000 kg |  |  |  |  |
| 42. | Mandarynka | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 120 kg |  |  |  |  |
| 43. | Truskawka | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 kg | 130 kg |  |  |  |  |
| 44. | Mięta 200 g | mięta cięta, klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 1 op | 5 op |  |  |  |  |
| 45. | Sałata lodowa | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 10 szt | 100 szt |  |  |  |  |
| 46. | Kapusta czerwona | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 5kg | 250kg |  |  |  |  |
| 47. | Maliny | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 10 kg |  |  |  |  |
| 48. | Borówki | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 10 kg |  |  |  |  |
| 49. | Wiśnie | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 5 kg |  |  |  |  |
| 50. | Jagody | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 2 kg |  |  |  |  |
| 51. | Kiwi | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 5 kg |  |  |  |  |
| 52. | Grapefruit | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 2 kg |  |  |  |  |
| 53. | Awokado | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 2 kg |  |  |  |  |
| 54. | Brzoskwinia | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 2 kg |  |  |  |  |
| 55. | Dynia | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 30 kg |  |  |  |  |
| 56. | Kalafior | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 30 kg |  |  |  |  |
| 57. | Brukselka | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 10 kg |  |  |  |  |
| 58. | Pieczarki | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 70 kg |  |  |  |  |
| 59. | Bób, 500g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 4 op. |  |  |  |  |
| 60. | Imbir | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 1 kg |  |  |  |  |
| 61. | Czosnek główki | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni |  | 50 szt. |  |  |  |  |
| 62. | Włoszczyzna tacka 500g | klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni | 2 szt. | 20 szt. |  |  |  |  |
| 63. | Oregano świeże | klasy I, świeży, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 64. | Tymianek świeży | klasy I, świeży, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 65. | Rozmaryn świeży | klasy I, świeży, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 66. | Bazylia świeża | klasy I, świeża, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 67. | Kolendra świeża | klasy I, świeża, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 68. | Bakłażan | klasy I, świeży, |  | 2 kg |  |  |  |  |
| 69. | Mięta świeża | klasy I, świeża, |  | 10 doniczek |  |  |  |  |
| 70. | Grzyby suszone | klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | 100 g | 1 kg |  |  |  |  |
| RAZEM\*: | | | | | - zł | x | - zł | - zł |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UWAGA I:** Podana w kalkulacji ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie według potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości lub rezygnacji z niektórych pozycji. Cena podana w niniejszej kalkulacji oraz w formularzu ofertowym zał. nr 1 do SWZ, jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Wykonawca w całym okresie realizacji zamówienia. Kwota ta zostanie wprowadzona do umowy, jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia. | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UWAGA II: Szacunkowa ilość dostaw w tygodniu – 3x. Dostawa od 7:00 - 11:00 w dni robocze.** | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UWAGA III:** Zamawiający w związku z art. 441 ustawy Prawo zamówień publicznych – przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji do 25% wartości zamówienia podstawowego (ceny oferty) i może dotyczyć zakupu dodatkowej ilości produktów, której wykorzystanie zależne jest od potrzeb Zamawiającego. Do skorzystania z prawa opcji Zamawiający uprawniony jest w okresie obowiązywania umowy. Do zamówień objętych prawem opcji stosuje się postanowienia odnoszące się do zamówienia podstawowego. Skorzystania z prawa opcji może nastąpić w przypadku wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego i pozyskania środków na realizację zamówienia w ramach prawa opcji. Realizacja zamówienia objętego prawem opcji jest wyłącznie uprawnieniem Zamawiającego. W przypadku nieskorzystania z prawa opcji lub skorzystania z prawa opcji w części, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, w szczególności roszczenia z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania. Jednocześnie Zamawiający gwarantuje realizację umowy w zakresie podstawowym na poziomie co najmniej 60%. Skorzystanie z prawa opcji może nastąpić pod rygorem nieważności na podstawie pisemnego oświadczenia Zamawiającego przekazanego Wykonawcy przekazanego Wykonawcy. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania umowy. | | | | | | | | |
| **UWAGA IV: termin płatności min. 14 dni** | | | | | | | | |
| \* cenę ogółem brutto należy przenieść do formularza ofertowego | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Formularz ilościowo – cenowy należy podpisać:** | | | | |
|  |  |  |  | 1) podpisem kwalifikowanym | | |  |  |