**Załącznik nr 2C do SWZ**

**FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ**

Działając w imieniu i na rzecz:

.....................................................................................................................................................

(pełna nazwa wykonawcy)

...................................................................................................................................................................................

(adres siedziby wykonawcy)

składam ofertę na:

**CZĘŚĆ III**

**WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Jednostka miary | Przewidywana ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
| 1. | Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach | kg | 500 |   |   |
| 2. | Buraki czerwone, czerwone podłużne - nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym, pakowane w worki lub standardowe skrzynki | kg | 100 |   |   |
| 3. | Cebula - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki | kg | 60 |   |   |
| 4. | Cebula czerwona - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki | kg | 5 |   |   |
| 5. | Cukinia lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić  | kg | 30 |   |   |
| 6. | Cytryny – powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport. | kg | 25 |   |   |
| 7. | Czosnek - wyrób 1 kl., główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości min. 4 cm średnicy i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie | szt. | 30 |   |   |
| 8. | Dynia polska - zdrowa, bez przebarwień, o skórze gładkiej i jędrnej | kg | 30 |   |   |
| 9. | Gruszki - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze ok. 130-160 g | kg | 80 |   |   |
| 10. | Jabłka polskie - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze od 100 g do 180 g | kg | 800 |   |   |
| 11. | Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem | szt. | 33 |   |   |
| 12. | Kalafior (główka) nie powinien być uszkodzony, zaparzony, powinien być jędrny, czysty, bez plam i szkodników. | szt. | 50 |   |   |
| 13. | Brokuł ( różyczka) waga ok 500 g, nie powinien być uszkodzony, zaparzony, powinien być jędrny, czysty, bez plam i szkodników. | szt. | 30 |   |   |
| 14. | Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem | szt. | 35 |   |   |
| 15. | Kapusta kiszona - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi. Bez dodatku octu, pakowana w woreczku opakowanie min 1kg | kg | 90 |   |   |
| 16. | Kapusta pekińska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki | szt. | 110 |   |   |
| 17. | Koper zielony - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki  | pęczek | 150 |   |   |
| 18. | Mandarynki/pomarańcze - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, waga min. 70 g | kg | 80 |   |   |
| 19. | Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm | kg | 250 |   |   |
| 20. | Ogórek świeży długi/krótki - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić  | kg | 260 |   |   |
| 21. | Ogórki kiszone w woreczkach opak min 700/400g- zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia | szt | 110 |   |   |
| 22. | Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych | kg | 30 |   |   |
| 23. | Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam. | kg | 10 |   |   |
| 24. | Pietruszka korzeń – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm  | kg | 220 |   |   |
| 25. | Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, pakowana w pęczki  | szt. | 200 |   |   |
| 26. | Pomidorki koktajlowe - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane opak 250g | szt | 740 |   |   |
| 27. | Por - wybór kl. 1, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; pakowana w paczkach lub skrzynki ażurowe | szt. | 220 |   |   |
| 28. | Kalarepa zdrowa, jędrna, bez oznak zgnilizny, zaparzeń i szkodników, waga ok 250 g | szt. | 20 |   |   |
| 29. | Rzodkiewka czerwona - pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć | szt. | 100 |   |   |
| 30. | Sałata lodowa / masłowa- bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. | szt. | 60 |   |   |
| 31. | Seler – korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe. | kg | 100 |   |   |
| 32. | Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport | kg | 30 |   |   |
| 33. | Awokado, jędrne, bez uszkodzeń, bez plam | szt. | 20 |   |   |
| 34. | Cebulka zielona, nie powinna być zgrzana, zaparzona, zwiędła, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowana w pęczki.  | szt. | 100 |   |   |
| 35. | Kapusta młoda - biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem | szt. | 20 |   |   |
| 36. | Kiełki brokuła/rzodkiewki/lucerny, - powinny być pachnące, bez oznak zgnilizny, nie wyschnięte, nie zaparzone, bez szkodników, pakowane w pojemniki o gramaturze 50 gram | szt. | 20 |   |   |
| 37. | Mix sałat -mieszanka sałat takich jak: roszponka,endywia, cykowia, escarola, rucola itp., pakowane w woreczki o gramaturze 170-200 gram. Nie zwiędnięte, bez oznak zgnilizny. | szt. | 35 |   |   |
| 38. | Pomidory malinowe - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane.  | kg | 10 |   |   |
| 39. | Arbuz mini/ arbuz zwyczajny bez oznak zgnilizny | kg | 100 |   |   |
| 40. | Malina świeża/borówka świeża bez oznak pleśni opakowanie 250g | szt | 160 |   |   |
| 41. | Kiwi waga około 80g, jędrne bez oznak pleśni | szt | 150 |   |   |
| 42. | Melon żółty waga około 800g, be z oznak pleśni, | szt | 30 |   |   |
| 43. | Sałata masłowa głowa, zielona bez przebarwień, glist | szt | 50 |   |   |
| 44. | Winogrono jasne/ czerwone ładne bez oznak pleśni | kg | 50 |   |   |

Uwaga !
Należy podpisać zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.