**Załącznik nr 1**

**FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ**

Działając w imieniu i na rzecz:

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

(pełna nazwa wykonawcy)

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

(adres siedziby wykonawcy)

składam ofertę na:

**WARZYWA I OWOCE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Przewidywana ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| **1.** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| 1. | *Arbuz - bez uszkodzeń, świeży* | *kg* | *80* |  |  |
| 2. | *Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach* | *kg* | *1000* |  |  |
| 3. | *Botwina - bez uszkodzeń, świeża, pęczek* | *pęczek* | *40* |  |  |
| 4. | *Brzoskwinia nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych, środków ochrony roślin* | *szt* | *1000* |  |  |
| 5. | *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* | *30* |  |  |
| 6. | *Cebula - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki* | *kg* | *400* |  |  |
| 7. | *Cebula czerwona-zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki* | *kg* | *30* |  |  |
| 8. | *Cukinia lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić*  | *kg* | *80* |  |  |
| 9. | *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* | *80* |  |  |
| 10. | *Jajka kurze całe ,świeże –klasa średnia ,waga od 53 g do 63 g* | *szt* | *4000* |  |  |
| 11. | *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* | *główka* | *150* |  |  |
| 12. | *Dynia hokkaido - zdrowa, bez przebarwień, o skórze gładkiej i jędrnej* | *kg* | *100* |  |  |
| 13. | *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* | *450* |  |  |
| 14. | *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* | *1000* |  |  |
| 15. | *Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem* | *kg* | *200* |  |  |
| 16. | *Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem* | *kg* | *250* |  |  |
| 17. | *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.* | *kg* | *300* |  |  |
| 18. | *Kapusta pekińska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki* | *szt* | *200* |  |  |
| 19. | *Kiwi - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka* | *szt* | *800* |  |  |
| 20. | *Koper zielony - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki*  | *pęczek* | *200* |  |  |
| 21. | *Mandarynki - 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* | *400* |  |  |
| 22. | *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* | *700* |  |  |
| 23. | *Nektarynki - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze 100 do 170 g szt.* | *szt* | *600* |  |  |
| 24. | *Ogórek świeży długi/krótki - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić*  | *kg* | *150* |  |  |
| 25. | *Ogórki kiszone - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia* | *kg* | *150* |  |  |
| 26. | *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* | *50* |  |  |
| 27. | *Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.* | *kg* | *60* |  |  |
| 28. | *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* | *300* |  |  |
| 29. | *Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, pakowana w pęczki*  | pęczek | *100* |  |  |
| 30. | *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.* | *kg* | *250* |  |  |
| 31. | *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.*  | *kg* | *20* |  |  |
| 32. | *Pomidory - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g szt.*  | *kg* | *50* |  |  |
| 33. | *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* | *200* |  |  |
| 34. | *Kalafior świeży jędrny, czysty zdrowy, bez śladów gnicia i*  | *szt* | *100* |  |  |
| 35. | *Brokuł – świeży jędrny, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, barwa zielona bez przebarwień,*  | *szt* | *100* |  |  |
| 36. | *Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.* | *szt.* | *100* |  |  |
| 37. | *Sałata masłowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.* | *szt.* | *150* |  |  |
| 38. | *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* | *50* |  |  |
| 39. | *Seler naciowy- czysty, zdrowy, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o twardych łodygach, w kolorze jasnozielonym o wadze nie mniejszej niż 400g, pakowane pojedynczo w folię .* | *szt.* | *30* |  |  |
| 40. | *Szczypior bez cebulki – natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze min. 25 g, bez trawy i chwastów.*  | pęczek | *80* |  |  |
| 41. | *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* | szt | *1000* |  |  |
| 42. | *Kapusta włoska - główki ,zdrowa , bez obecności gąsienic Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g,pakowane w skrzyniach lub luzem.*  | *kg* | *50* |  |  |
| 43. | **Razem wartość brutto:** |  |