Załącznik Nr 5

 do Zapytania ofertowego

……………………………

 /pieczęć wykonawcy/

**FORMULARZ CENOWY**

 **Dostawa warzyw i owoców do Przedszkola Miejskiego nr 18 w Toruniu**

**I. ZAMAWIAJĄCY**

**Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu ul. Konrada Grasera 3, 87-100 Toruń**

**II. WYKONAWCA**

|  |
| --- |
| Dane: |
| Nazwa firmy: |  |
| Adres firmy: |  |
| NIP: |  | e-mail: |  |
| Nr Tel. |  | Nr faksu: |  |

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe pn: „**Na** **dostawę warzyw i owoców**” **Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu ul. Konrada Grasera3, 87-100 Toruń**

1. Oferuję za przedmiot zamówienia następującą cenę:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto****zł** | **Cena jednostkowa brutto****zł** | **Wartość brutto****/zł/** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **9** |
|  | Ananas  | szt. | 120 |  |  |  |
|  | Arbuz  | kg | 91 |  |  |  |
|  | Awokado | szt. | 90 |  |  |  |
|  | Banan | kg | 335 |  |  |  |
|  | Batat | kg | 31 |  |  |  |
|  | Boćwina | pęczek | 30 |  |  |  |
|  | Borówka | kg | 42 |  |  |  |
|  | Brokuł | kg |  |  |  |  |
|  | Brzoskwinia | kg | 20 |  |  |  |
|  | Buraki czerwone | kg | 145 |  |  |  |
|  | Cebula  | kg | 115 |  |  |  |
|  | Cukinia | kg | 38 |  |  |  |
|  | Cytryna | kg | 30 |  |  |  |
|  | Czosnek  | gł. | 55 |  |  |  |
|  | Granat | szt | 10 |  |  |  |
|  | Gruszka | kg | 180 |  |  |  |
|  | Imbir  | kg | 16 |  |  |  |
|  | Jabłka | kg | 510 |  |  |  |
|  | Kalarepa | szt. | 430 |  |  |  |
|  | Kapusta biała | kg. | 90 |  |  |  |
|  | Kapusta czerwona | kg. | 20 |  |  |  |
|  | Kapusta kiszona | kg | 180 |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska | szt. | 90 |  |  |  |
|  | Kiełki brokułów 250g | szt. | 20 |  |  |  |
|  | Kiełki lucerny 250g | szt. | 20 |  |  |  |
|  | Kiełki słonecznika 240g | szt. | 20 |  |  |  |
|  | Kiwi | kg | 30 |  |  |  |
|  | Koperek | pęczek | 160 |  |  |  |
|  | Malina 250g | szt. | 130 |  |  |  |
|  | Marchew  | kg. | 400 |  |  |  |
|  | Melon | szt | 125 |  |  |  |
|  | Natka pietruszki  | pęczek | 150 |  |  |  |
|  | Morela | kg | 44 |  |  |  |
|  | Ogórek zielony | kg | 150 |  |  |  |
|  | Ogórki kiszone  | kg | 110 |  |  |  |
|  | Papryka czerwona | kg | 155 |  |  |  |
|  | Papryka żółta | kg | 30 |  |  |  |
|  | Pieczarki  | kg | 15 |  |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | kg | 30 |  |  |  |
|  | Pomarańcza | kg | 200 |  |  |  |
|  | Pomidor | kg | 150 |  |  |  |
|  | Pomidor koktajlowy | kg |  |  |  |  |
|  | Pory  | kg | 140 |  |  |  |
|  | Rzodkiew biała | kg | 130 |  |  |  |
|  | Rzodkiewka | szt. | 281 |  |  |  |
|  | Sałata lodowa | szt. | 130 |  |  |  |
|  | Sałata masłowa | szt. | 50 |  |  |  |
|  | Sałata roszponka | szt. | 40 |  |  |  |
|  | Seler  | kg | 100 |  |  |  |
|  | Seler naciowy | szt. | 15 |  |  |  |
|  | Szczypior | pęczek | 20 |  |  |  |
|  | Szpinak „BABY” | szt. | 40 |  |  |  |
|  | Śliwka | kg |  |  |  |  |
|  | Truskawka | kg | 60 |  |  |  |
|  | Ziemniaki  | kg | 2600 |  |  |  |
| **Ogółem:** |  |

**Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej lub większej ilości towarów.**

**Uwaga:** Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone  przepisami ustawy z 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań , jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015r. poz. 1256), oraz WE 1333/2008.

Dostawę świeżych warzyw i owoców oraz kiszonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi od 1 do 2 razy w tygodniu.

Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia, minimum 2/3 gwarantowanego przez producenta terminu ważności, odpowiednio oznakowanych

Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, oraz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie, a ponadto produkty przetworzone spełniały warunek związany z Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.

Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm.

Wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru odbywa się na koszt Wykonawcy.

**RAZEM KWOTA BRUTTO………………………………………………..**

 **Miejscowość, data……………………………..**

 **…………………………………….**

  **Podpis pieczątka Dostawcy**