

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA CENOWA

Ja (My), niżej podpisany (ni)
działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
.....
(adres siedziby wykonawcy)

REGONNIP

Telefon fax

e-mail

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na :

„Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”

Oferuję(my) wykonanie dostawy w zakresie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i postanowieniami wzoru umowy (należy wpisać cenę zgodną z wypełnionym kosztorysem cenowym zał. nr 2 do SIWZ):

1. Wartość zamówienia dla zadania wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:
.....
.....

Cena brutto winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia, w szczególności koszty transportu do placówek Zamawiającego wyszczególnionych w pkt. 3.8 SIWZ.

1. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie – od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż 01.01.2017r. do dnia 31.12.2017 r.
2. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. **Oświadczam(y), że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy oraz akceptuję (my) wzór umowy.**
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy – załącznik nr 3 dołączonym do SIWZ oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
6. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana do każdej placówki Zamawiającego w codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 06:00 - 08:30 zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Oświadczam, iż zobowiązuję się do przestrzegania wybranego poniżej terminu realizacji reklamacji:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji natychmiast. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja do godziny 08:45-09:45
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja od 09:45- 12:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia od dnia zgłoszonej reklamacji tj. do godziny 09:30

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

8. Oferujemy udzielenie gwarancji jakości zgodnie z terminem przydatności do spożycia określonym przez producenta.

9. Oświadczam(y), że dostarczanie artykułów objętych zamówieniem będzie zgodne z obowiązującymi zasadami w systemie HACCP oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
10. Oświadczam(y), że dysponuję(my) co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki wymagane do przewozu artykułów spożywczych wymagających chłodzenia.
11. **Oświadczam(y), że podlegam(y) stałemu nadzorowi właściwej miejscowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 z dnia 27 września 2006r. poz.1225) lub równoważnemu istniejącemu na terenie państw Unii Europejskiej.**
12. Oświadczam(y), że część zamówienia **powierzę podwykonawcom/ nie powierzę podwykonawcom***.
Powierzę następujący zakres pracy podwykonawcom:
a).....
b).....
13. Oświadczamy, że oferta **nie zawiera/ zawiera*** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz.1503 z późn. zm.).
Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach (nazwa dokumentu, strona):
.....

Ofertę składamy na kolejno ponumerowanych i spiętych/zszytych stronach.

***- niewłaściwe skreślić**

Na ofertę składają się :

1. Uzupełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SIWZ
2. Uzupełniony kosztorys cenowy – załącznik nr 2 do SIWZ
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 5 do SIWZ
4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia w zakresie art. 24 ust. 1 i ust. 5 ustawy Pzp – załącznik nr 4 do SIWZ.

....., **dn.**

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy)

Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Lp	Przedmiot zamówienia – świeże warzywa i owoce	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita netto (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto (kol.4 x kol. 7)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
	WARZYWA							
1.	Marchew - kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	Kg	8 000					
2.	Pietruszka - kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	Kg	2 000					

3.	Natka pietruszki - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	3 000					
4.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	Kg	1 450					
5.	Por - kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	Kg	1 350					
6.	Burak ćwikłowy - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	1 900					
7.	Botwinka -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	430					
8.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i	Kg	600					

	posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukrecony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni							
9.	Szczypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	1 800					
10.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	Kg	320					
11.	Kalafior kl. I , o zwartej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga sztuki 500g	Szt.	1 000					
12.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	Szt.	1 300					
13.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt.							

	w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	Szt.(ilość pęczków)	2 400					
14.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	Kg	250					
15.	Sałata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Szt.	300					
16.	Koper – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	5 100					
17.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	950					
18.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	170					
19.	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	1 100					
20.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją							

	niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	Kg	290					
21.	Czosnek polski - główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	Szt.	210					
22.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	360					
23.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g	Szt.	300					
24.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów							

	zwiędnienia, zdrowa, bez objawów zapażeń, zmarznienia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-30.08.2017r.	Szt.	350					
25.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	600					
26.	Ziemniaki jadalne wczesne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-30.08.2017r.	Kg	2 500					
27.	Ziemniaki jadalne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	Kg	9 000					
28.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnienia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznienia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	Szt.	1 400					
29.	Cukinia , kl. I, całe, z szypułką, która może być lekko							

	uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	480				
30.	Dynia jadalna , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	240				
31.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe.	Kg	410				
32.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie-wiaderko plastikowe.	Kg	1 100				
33.	Mięta w doniczce	Szt.	100				
	OWOCE						
34.	Jabłka krajowe , deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	3 500				
35.	Jabłka krajowe , kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	3 500				
36.	Mandarynki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z	Kg	1 250				

	dnia 7 czerwca 2011r.							
37.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	650					
38.	Pomarańcze , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	2 500					
39.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	380					
40.	Melon żółty, zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe;	Kg	640					
41.	Arbuzy , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	860					
42.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	180					
43.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	880					
44.	Banany , kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	5 400					

	ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam								
45.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	1 200						
46.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieień lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	Kg	80						
47.	Awokado -klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Szt.	2 000						
								Razem netto:	Razem brutto:

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyladunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto: zł
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....
.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji natychmiast. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja do godziny 08:45-09:45
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja od 09:45- 12:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia od dnia zgłoszonej reklamacji tj. do godziny 09:30

.....
 (miejscowość, data)

.....
 (podpis Wykonawcy/ osoby
 upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)