|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Załącznik nr 2 do SIWZ**  **Kosztorys cenowy – opis produktów:**  **ZADANIE 1– NABIAŁ**  **I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**  **Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**  *a) Tłuszcze*: w terminie przydatności do spożycia określonym w pkt.3.17 SIWZ, opakowania bez uszkodzeń, świeże, bez objawów zjełczenia.  *b) Nabiał:* opakowania z datą ważności określoną w pkt. 3.17 SIWZ, niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | | | | | | | | | | Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] | | kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol.5 | Kol.6 | Kol.7 | Kol.8 | Kol.9 | | 1. | **Mleko 3,2%** tłuszczu, butelka 1l. | L | 45000 |  |  |  |  |  | | 2. | **Masło Ekstra,** zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten | kg | 695 |  |  |  |  |  | | 3. | **Śmietana zawartość tłuszczu 18%,** bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g | kg | 800 |  |  |  |  |  | | 4. | **Jogurt naturalny,** kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii | kg | 5000 |  |  |  |  |  | | 5. | **Jogurt naturalny typu greckiego** w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g | Kg | 3630 |  |  |  |  |  | | 6. | **Twaróg półtłusty** o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu, maksymalne opakowanie jednostkowe 1kg | kg | 2070 |  |  |  |  |  | | 7. | **Ser żółty,** typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku) | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 8. | **Ser żółty,** typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach) | kg | 145 |  |  |  |  |  | | 9. | **Margaryna** o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak max. 450 g. | kg | 90 |  |  |  |  |  | | 10. | **Razem:** | | | | | |  |  |   **Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE WYNOSI:**

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

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**ZADANIE 2– MIĘSO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**  **Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to** | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lp. | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol.5 | Kol.6 | Kol.7 | Kol.8 | Kol.9 |
| 1. | Szynka wp. górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 2. | Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. Extra | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 3. | Polędwiczki wp., kl. Extra | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 4. | Udziec cielęcy b/k, kl. I | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 5. | Mięso królika – comber | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 6. | Ligawa, kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 7. | Filet z kurczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 8. | Filet indyka świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 9. | Udziec z kurczaka b/k, b/s kl. I | kg | 550 |  |  |  |  |  |
| 10. | RAZEM: | | | | | |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 MIĘSA WYNOSI:**

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

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 3 – PRODUKTY SPOŻYWCZE**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

**Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| Kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol. 5 | Kol. 6 | Kol. 7 | Kol. 8 | Kol. 9 |
| 1. | Cukier 1 kg | kg | 1300 |  |  |  |  |  |
| 2. | Cukier puder, opak. max 500g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 3. | Cukier wanilinowy, opak min. 20 g, | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia op. max 30g | kg | 16 |  |  |  |  |  |
| 5. | Drożdże piekarnicze, opak max 150g | kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kakao naturalne niskotłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kawa zbożowa 100% z naturalnych składników op. max 150 g, w torebkach | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 8. | Herbata czarna liściasta opak max 100 g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 9. | Herbata owocowa w saszetkach, op. max 70 g , różne smaki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10. | Budyń ( bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l mleka | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 12. | Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13. | Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), słoik max 500 g. | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 14. | Zioła prowansalskie op. max 50g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 15. | Cynamon mielony- opak. max. 50g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 16. | Sól morska, op. max 1000g | kg | 125 |  |  |  |  |  |
| 17. | Majeranek op. max 50 g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 18. | Pieprz ziołowy op. max 50g | kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 50g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 20. | Liść laurowy op. max 50g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 21. | Ziele angielskie mielone op. max 50g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 22. | Papryka słodka op. max 50g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 23. | Bazylia op. max 50g | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 24. | Tymianek op. max 50g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 25. | Oregano op. max 50g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kminek mielony op. max. 50g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 27. | Gałka mielona muszkatołowa max 50g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 28. | Curry op. max 50g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 29. | Soda oczyszczana, opak. max. 100g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 30. | Mąka pszenna tortowa, typ 450, opak. 1kg | kg | 2600 |  |  |  |  |  |
| 31. | Mąka kukurydziana bez zaw. glutenu, opak. 1 kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 32. | Mąka gryczana bez zaw. glutenu, opak. 1kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 33. | Skrobia ziemniaczana – op. max 1kg | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 34. | Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. max 500 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 35. | Makaron bezjajeczny (świderki , fale, pióra) op. max 500g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 36. | Makaron pełnoziarnisty, op. max 500g (kokardki duże, kokardki małe, świdry, pióra) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 37. | Makaron bezglutenowy op. max 250g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 38. | Ryż biały długoziarnisty op. max 1 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 39. | Ryż brązowy op. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 40. | Kasza gryczana (biała lub palona) op. max 1kg | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 41. | Kasza jęczmienna, średnia, opak. max 500g | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 42. | Kasza manna błyskawiczna, opak. max 500g | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 43. | Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak max 500g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 44. | Kasza jaglana, opak max 500g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 45. | Płatki owsiane górskie, opak. max 500g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 46. | Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max 500g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 47. | Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 48. | Płatki żytnie, pełnoziarniste opak. max 500g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 49. | Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 50. | Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 51. | Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 52. | Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 53. | Płatki zbożowe, miodowe kółeczka, opak. max 500g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 54. | Chrupki kukurydziane, opak. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 55. | Biszkopty, bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 300g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 56. | Rodzynki , opak max 300g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 57. | Pestki dyni łuskanej op. max 300g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 58. | Ziarna słonecznika łuskane op. max 300g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 59. | Groszek ptysiowy, op. max 300 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 60. | Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych tłuszczy roślinnych, max 300g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 61. | Brzoskwinie w syropie waga netto max 1000g | kg | 1700 |  |  |  |  |  |
| 62. | Ananas w plastrach, waga netto max 1000 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 63. | Chrzan tarty w słoiku, opak. max 500 g | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 64. | Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych - różne smaki, słoik max 400 g. | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 65. | Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z i tłoczenia 100%, opak max 1l. | l | 500 |  |  |  |  |  |
| 66. | Oliwa z oliwek, extra virgin, opak max 500 ml | l | 90 |  |  |  |  |  |
| 67. | Olej winogronowy, opak max 500 ml | l | 90 |  |  |  |  |  |
| 68. | Pomidory całe, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g. | kg | 1400 |  |  |  |  |  |
| 69. | Biszkopty bezglutenowe op. max 200g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 70. | Herbatniki bezglutenowe opak. max 200 g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 71. | Pieprz cytrynowy op. max 50g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 72. | Soczewica czerwona , op. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 73. | Soczewica zielona, op. max 500g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 74. | Ciecierzyca kremowa, op. max 500g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 75. | Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 76. | Pieprz biały, mielony, op. max 100g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 77. | Żurawina suszona, op. max 500g | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 78. | Sól, op. max 1kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 79. | Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 80. | Kwasek cytrynowy max 100g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 81. | Groszek konserwowy op. max 500g skład: groszek zielony, woda, sól | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 82. | Ciecierzyca konserwowa op. max 500g skład: cieciorka, woda, sól | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 83. | Kukurydza konserwowa op. max 500g skład: kukurydza, woda cukier, sól | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 84. | Kasza bul gur op. max 1 kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 85. | Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max. 300g | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 86. | Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 87. | Płatki orkiszowe op. max 500g | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 88. | Papryka op. max 50g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 89. | Kasza kuskus op. max 1 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 90. | Fasola biała konserwowa op. max 500g skład: fasola min. 60%, woda, sól | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 91. | Lubczyk op. max 100g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 92. | Herbatka ziołowa - mięta pakowana w torebkach | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 93. | Herbatka ziołowa - koperek pakowana w torebkach | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 94. | Herbatka ziołowa - rumianek pakowana w torebkach | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 95. | Mąka ryżowa op. max 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 96. | Mąka jaglana op. max 1 kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 97. | Biszkopty op. max 300g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 98. | Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 99. | Napój sojowy naturalny op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 100. | Napój owsiany naturalny op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 101. | Napój kokosowy o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 102. | Napój ryżowy op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 103. | Mleko kozie op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 104. | Napój jaglany op. max 1l | L | 50 |  |  |  |  |  |
| 105. | Goździki mielone op. max 100g | Kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 106. | Cukier z prawdziwą wanilią op. max 50g | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 107. | Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszonowa op. max 1 kg | Kg | 9 |  |  |  |  |  |
| 108. | Siemie lniane op. max 500g | Kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 109. | Wafle ryżowe okrągłe z dodatkami typu amarantu, kukurydza, dynia, słonecznik, ciesiołek, algi itp. (skład min. 80% ryż brązowy) op. max 200g | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 110. | Wafle ryżowe naturalne okrągłe (skład: ryż brązowy 100%) op. max 200g | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 111. | Wafle kukurydziane okrągłe bez soli (skład 100% kukurydza ekologiczna) op. max 200g | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 112. | Razem: | | | | | |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH WYNOSI:**

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

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 4 – PIECZYWO**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

**Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| Kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol. 5 | Kol. 6 | Kol. 7 | Kol. 8 | Kol. 9 |
| 1. | bułka parówka, skład: mąka pszenna woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna max jednostkowa waga – 1kg | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 3. | chleb sitkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1kg | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 4. | chleb żytnio-pszenny, skład: mąka żytnia 42%, woda, mąka pszenna 18%, mieszanka ziaren 10% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane), zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), drożdże, sól, ziarna do obtoczenia 2% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane) max jednostkowa waga 1kg | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 5. | rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 200g | Kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 6. | chałka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 1kg | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 7. | chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8. | chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól. | Kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 9. | bułka tarta max waga jednostkowa 500g | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | Pieczywo bezglutenowe max waga jednostkowa 500g | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 11. | Razem: | | | | | |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 PIECZYWA WYNOSI:**

* netto: ……………………………………………………………………………… zł
* brutto: ……………………………………………………………………………… zł
* **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH: ……………………………………………………………………………………………..**

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 5 – PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

**Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| Kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol. 5 | Kol. 6 | Kol. 7 | Kol. 8 | Kol. 9 |
| 1. | Woda mineralna, niskosodowa, niskozmineralizowana, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l | l. | 4000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Kaszki mleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu op. max 250g | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kaszki bezmleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8 m-cu max 250g | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kaszki mleczno – ryżowe o różnych smakach po 6,9,12 m-cu – max 250g | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 5. | Kaszki owocowe zawierające gluten po 6,9 m-cu –max 250g | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kaszki bezmleczne, ryżowe po 6 m-cu o różnych smakach – max 200g | Kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kaszki bezmleczne, zbożowe zawierające gluten – max 200g | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 8. | Kleik ryżowy (bezmleczny) po 4 m-cu życia bez dodatku cukru – max 200g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 9. | Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt po 6 miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia | Kg | 1045 |  |  |  |  |  |
| 10 | Mleko modyfikowane hipoalergiczne dla dzieci | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11. | Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1, 2, 3 op. max 500g | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 12. | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1, HA2 | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 13. | Mleko modyfikowane dla dzieci 1, 2, 3, 4 | Kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 14. | Mleko modyfikowane HA 1,2, AR | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 15. | Nektar przecierowy, lub napój klarowny dla niemowląt po 4,6 miesiącu życia (bez cukru, bez konserwantów, bez sztucznych barwników) różne smaki max 500ml | l. | 1950 |  |  |  |  |  |
| 16. | Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem maczki świętojańskiej | Kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 17. | Razem: |  |  |  |  |  |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 PRODUKTÓW DLA NIEMOWLĄT WYNOSI:**

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

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 6 – JAJA KURZE**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

**Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kosztorys cenowy i opis asortymentu** | | | | | | | | |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| kol. 1 | kol. 2 | kol. 3 | kol. 4 | kol. 5 | kol. 6 | kol. 7 | kol. 8 | kol.9 |
| 1 | Jajka kurze-duże ( 0,063-0,073g) klasa A, pochodzące z chowu ściółkowego, max. opakowanie jednostkowe 30 szt. | Szt. | 52000 |  |  | |  |  |
| 2 | Razem: | | | | | |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku 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 JAJ KURZYCH WYNOSI:**

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

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DLA ZADANIA 7 – MROŻONKI**  **Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**  **I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**  **Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | | | | | | | | | | Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] | | kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol.5 | Kol.6 | Kol.7 | Kol.8 | Kol.9 | | 1. | Brokuły mrożone, różyczki, op. max.3,0 kg | kg | 1250 |  |  |  |  |  | | 2. | Kalafior mrożony, różyczki, op. max. 3,0 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  | | 3. | Marchewka mrożona, kostka, op. max. 3,0 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  | | 4. | Marchewka mrożona , mini op. max 3,0 kg | kg | 700 |  |  |  |  |  | | 5. | Groszek zielony, mrożony, producent op. max 3,0 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 6. | Szpinak mrożony liść, porcjowany, op. max.3,0 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  | | 7. | Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta, op. max. 3,0 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  | | 8. | Włoszczyzna mrożona, paski, op. max. 3,0 kg | kg | 700 |  |  |  |  |  | | 9. | Dynia jadalna, kostka, op. max. 3,0kg | kg | 400 |  |  |  |  |  | | 10. | Cukinia mrożona kostka, op. max. 3,0kg | kg | 400 |  |  |  |  |  | | 11. | Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach, op. max 3,0 kg | kg | 2000 |  |  |  |  |  | | 12. | Truskawki mrożone, op. max 3,0 kg | kg | 550 |  |  |  |  |  | | 13. | Maliny mrożone, op. max 3,0 kg | kg | 700 |  |  |  |  |  | | 14. | Wiśnie b/p, op. max 3,0 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 15. | Jagody czarne, op. max 3,0 kg | kg | 500 |  |  |  |  |  | | 16. | Porzeczki czarne, op. max 3,0 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 17. | Razem: | | | | | |  |  |   **Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku 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 MROŻONEK WYNOSI:**

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

………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 8 – RYBY**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | | Kol.4 | Kol.5 | Kol.6 | Kol.7 | Kol.8 | Kol.9 |
| 1. | Filet z dorsza b/s – mrożony z gatunku Gadus Morhua, SHP | kg | | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z łososia, mrożony bez glazury | kg | | 725 |  |  |  |  |  |
| 3. | Razem: | | | | | | |  |  |

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku 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 RYB WYNOSI:**

* netto: ……………………………………………………………………………… zł
* brutto: ……………………………………………………………………………… zł

**SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH: ……………………………………………………………………………………………………………**

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**DLA ZADANIA 9 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Przedmiot zamówienia – **Nabiał** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln | Wartość całkowita netto w pln  (kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln  [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)] |
| kol.1 | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 | Kol.5 | Kol.6 | Kol.7 | Kol.8 | Kol.9 |
| **WARZYWA** | | | | | | | | |
| 1. | **Marchew** - kl.I, cała, 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 | 7000 |  |  |  |  |  |
| 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 | 2000 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Natka pietruszk**i- pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 1800 |  |  |  |  |  |
| 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 | 1300 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Por-** kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania. | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 6. | **Burak ćwikłowy**- 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 | 2500 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Botwinka** -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 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 posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni | Kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Szczypiorek** -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowy, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 1600 |  |  |  |  |  |
| 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 | 500 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Kalafior** kl. I , o zwięzłej 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. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 12. | **Kapusta młoda biała**, kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.08.2021r. | Szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 13. | **Ziemniaki jadalne wczesne**, kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem  **R**ozporządzenia 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 01.05-31.08.2021r. | Kg. | 3700 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Marchew młoda** - nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni, 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 dostawy w terminie 01.05-30.07.2021r. | Kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 15. | **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. | 1400 |  |  |  |  |  |
| 16. | **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) | 2000 |  |  |  |  |  |
| 17. | **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 | 500 |  |  |  |  |  |
| 18. | **Sałata zielona,** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 19. | **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. | 5000 |  |  |  |  |  |
| 20. | **Pomidory**, kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 21. | **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 | 100 |  |  |  |  |  |
| 22. | **Papryka** czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 23. | **Fasolka szparagow**a 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 | 600 |  |  |  |  |  |
| 24. | **Czosnek polsk**i- 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. | 200 |  |  |  |  |  |
| 25. | **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 | 500 |  |  |  |  |  |
| 26. | **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. | 600 |  |  |  |  |  |
| 27. | **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 | 500 |  |  |  |  |  |
| 28. | **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 | 10000 |  |  |  |  |  |
| 29. | **Ziemniaki słodkie - bataty,** 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 2003r.) | Kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 30. | **Kalarepka**, 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, min. waga sztuki 300 g | Szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 31. | **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 | 1000 |  |  |  |  |  |
| 32. | **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 | 500 |  |  |  |  |  |
| 33. | **Kapusta kiszon**a, kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe. | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 34. | **Ogórki kiszone**, kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe. | Kg | 1300 |  |  |  |  |  |
| 35. | **Zioła** w doniczce tj. mięta, bazylia, kolendra, oregano – wyhodowane bez użycia pestycydów | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 36. | **Sałata roszponka,** kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 37. | **Sałata Rukola,** kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 38. | **Cebula czerwona,** kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 39. | **Pomidorki koktajlowe - ,** kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie | Kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 40. | **Sałata karbowana zielona/czerwona**, kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
|  | **OWOCE** |  |  |  |  |  |  |  |
| 41. | **Jabłka krajow**e, deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 9600 |  |  |  |  |  |
| 42. | **Jabłka krajowe**, kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 43. | **Mandarynki bezpestkowe**, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 2500 |  |  |  |  |  |
| 44. | **Nektarynki** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 45. | **Pomarańcze**, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 3800 |  |  |  |  |  |
| 46. | **Cytryny** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 47. | **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 | 50 |  |  |  |  |  |
| 48. | **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 | 300 |  |  |  |  |  |
| 49. | **Brzoskwinie** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 50. | **Kiwi** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 51. | **Banany**, kl.I,, bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta( jednolita) bez brązowych plam | Kg | 8000 |  |  |  |  |  |
| 52. | **Gruszki**, kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1900 |  |  |  |  |  |
| 53. | **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, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad. | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 54. | **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. | 900 |  |  |  |  |  |
| 55. | **Brzoskwinia płaskoowocowa -** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 56. | **Razem:** | | | | | |  |  |

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczy oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku 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 WYNOSI:**

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

…………………….………………………………… …………………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zaznaczyć jedną odpowiedź** | **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 |
|  | Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 |

…………………….………… ……………….………………….…………………………………

( miejscowość, data) ( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.**

Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2020 . poz. 1261 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r.   
w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia   
(Dz. U. z 2020 r. poz. 1282 ze zm.), Rozporządzeniu Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu   
o udzielenie zamówienia (Dz. U z 2018 r. poz. 1993) oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniającym rozporządzenia zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów jakich może bądź Zamawiający od Wykonawcy   
w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 2447).