**Załącznik nr 2 do SWZ**

**DLA CZĘŚĆ 1 – PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Przedmiot zamówienia – **Produkty dla niemowlat** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol.6) | 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 pozytywna opinia Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l | l | 6000 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kaszka mleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu- max 250g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kaszka bezmleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,m-cu- max op. 250g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kaszka mleczno-ryżowa o różnych smakach po 6,9,12 m-cu -op. max 250g | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kaszka bezmleczna owocowa po 6,9 m-cu - op. max 250g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kaszka bezmleczna ryżowa bezglutenowa po 6 m-cu o różnych smakach op. max 250g | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kaszka bezmleczna zbożowa zawierająca gluten, różne smaki op. max 250g | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kleik ryżowy, bezmleczny, po 4 miesiącu życia, bez dodatku cukru op. max 250g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 9 | Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla: niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt i dzieci po 6. miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy **zawierająca błonnik GOS/FOS** | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 10 | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 11 | Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1,2,3 op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 12 | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1; HA2 op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mleko modyfikowane dla dzieci 1,2,3,4 op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy, **zawierające oligosacharyd mleka kobiecego 3’GL oraz oligosacharydy GOS/FOS 9:1** | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 14 | Mleko modyfikowane dla dzieci hipoalegriczne HA 1,2; a także przeciw ulewaniu AR op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 15 | Nektar przecierowy dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l | l | 557 |  |  |  |  |  |
| 16 | Nektar klarowny dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l | l | 557 |  |  |  |  |  |
| 17 | Mleko modyfikowane sojowe posiadające w składzie m.inn. syrop glukozowy, oleje roślinne, izolat białek sojowych, op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 18 | Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem mączki świętojańskiej op. max 800g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 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.**

**Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym zastosować zmianę stawki podatku VAT wprowadzoną Rozporządzeniem Ministra Finansów z 2 grudnia 2022 r.** **w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023.**

*Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.*

**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 )

**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 )

**Załącznik nr 2 do SWZ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DLA CZĘŚĆ 2 – MROŻONKI**  **Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**  **I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**  **Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | | | | | | | | | | L.p. | Przedmiot zamówienia – **Mrożonki** | 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 | 400 |  |  |  |  |  | | 2 | Cukinia mrożona kostka, - op. max. 3,0kg | kg | 100 |  |  |  |  |  | | 3 | Dynia jadalna, kostka, - op. max. 3,0kg | kg | 300 |  |  |  |  |  | | 4 | Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta,- op. max. 3,0 kg | kg | 500 |  |  |  |  |  | | 5 | Groszek zielony, mrożony, - op. max 3,0 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  | | 6 | Kalafior mrożony, różyczki, - op. max 3,0 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  | | 7 | Marchewka mrożona , mini- , op. max 3,00 kg | kg | 400 |  |  |  |  |  | | 8 | Marchewka mrożona, kostka, - op. max 3,0 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  | | 9 | Szpinak mrożony liść, porcjowany, op. max 3,0 kg | kg | 400 |  |  |  |  |  | | 10 | Włoszczyzna mrożona, paski, op. max 3,0 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 11 | Borówka amerykańska mrożona op. max 3,0 kg | kg | 125 |  |  |  |  |  | | 12 | Jagody czarne, - op. max 3,0 kg | kg | 450 |  |  |  |  |  | | 13 | Maliny mrożone, -, op. max 3,0 kg | kg | 450 |  |  |  |  |  | | 14 | Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach, op. max 3,0 kg | kg | 800 |  |  |  |  |  | | 15 | Porzeczki czarne, , op. max 3,0 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  | | 16 | Truskawki mrożone, op. max 3,0 kg | kg | 800 |  |  |  |  |  | | 17 | Wiśnie b/p, op. max 3,0 kg | kg | 500 |  |  |  |  |  | | 18 | 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.**  **Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym zastosować zmianę stawki podatku VAT wprowadzoną Rozporządzeniem Ministra Finansów z 2 grudnia 2022 r.** **w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023.**  *Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.* |

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA MROŻONEK WYNOSI:**

* 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** |
|  | 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 )

**Załącznik nr 2 do SWZ**

**DLA CZĘŚĆ 3 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE**

**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Przedmiot zamówienia – **Świeże warzywa i owoce** | J M | Ilość | Cena jednostkowa netto w pln | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol. 6) | 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. | **Botwinka** -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 2. | **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 | 1350 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Burak ćwikłowy**- kl.I, 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, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. | kg | 1150 |  |  |  |  |  |
| 4. | **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 | 800 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Cebula czerwona,** kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6. | **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 | 800 |  |  |  |  |  |
| 7. | **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 | 430 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Dynia jadalna** , kl.I, 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, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 9. | **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 | 64 |  |  |  |  |  |
| 10. | **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 | 920 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Kalarepka**, kl.I 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, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g | szt | 305 |  |  |  |  |  |
| 12. | **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 | 490 |  |  |  |  |  |
| 13. | **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 | 160 |  |  |  |  |  |
| 14. | **Kapusta kiszon**a, kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe, | kg | 840 |  |  |  |  |  |
| 15. | **Kapusta młoda biała**, kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-30.09.2023r. | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 16. | **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 | 520 |  |  |  |  |  |
| 17. | **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 | 30 |  |  |  |  |  |
| 18. | **Koper** – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, , | szt | 3700 |  |  |  |  |  |
| 19. | **Marchew** -luz 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 | 5600 |  |  |  |  |  |
| 20. | **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 01.05-30.09.2023r. | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 21. | **Natka pietruszk**i- pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | szt | 2005 |  |  |  |  |  |
| 22. | **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 | 20 |  |  |  |  |  |
| 23. | **Ogórki kiszone**, kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe, | kg | 1300 |  |  |  |  |  |
| 24. | **Papryka** czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | kg | 1600 |  |  |  |  |  |
| 25. | **Pietruszka** -luz 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 | 1980 |  |  |  |  |  |
| 26. | **Pomidory** , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 27. | **Pomidorki koktajlowe - ,** kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 28. | **Por-** kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania. | kg | 670 |  |  |  |  |  |
| 29. | **Rzodkiew biała** kl.I- 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, | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 30. | **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 | 770 |  |  |  |  |  |
| 31. | **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 | 5 |  |  |  |  |  |
| 32. | **Sałata zielona,** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | szt | 6 |  |  |  |  |  |
| 33. | **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 | 25 |  |  |  |  |  |
| 34. | **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 | 5 |  |  |  |  |  |
| 35. | **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 | 1250 |  |  |  |  |  |
| 36. | **Szczypiorek** -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | szt | 1930 |  |  |  |  |  |
| 37. | **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 | 7650 |  |  |  |  |  |
| 38. | **Ziemniaki słodkie-bagaty**, 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 | 10 |  |  |  |  |  |
| 39. | **Ziemniaki 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 01.05-30.08.2023r | kg | 1250 |  |  |  |  |  |
| 40. | **Zioła w doniczce mięta, bazylia, kolendra, oregano - wyhodowane bez użycia pescytydów** | szt | 15 |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 41. | **Arbuzy**, 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; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 42. | **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 | 290 |  |  |  |  |  |
| 43. | **Banany**, kl.I,, bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta( jednolita) bez brązowych plam | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
| 44. | **Brzoskwinie** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 45. | **Brzoskwinia płaskoowocowa -** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 46. | **Cytryny** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 47. | **Gruszki** , kl. I, ( odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 48. | **Jabłka krajow**e, deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 7000 |  |  |  |  |  |
| 49. | **Jabłka krajowe**, kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 50. | **Kiwi** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 51. | **Mandarynki bezpestkowe** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 52. | **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 | 30 |  |  |  |  |  |
| 53. | **Nektarynki** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 54. | **Pomarańcze**, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 55. | **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 | 120 |  |  |  |  |  |
| 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.**

**Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym zastosować zmianę stawki podatku VAT wprowadzoną Rozporządzeniem Ministra Finansów z 2 grudnia 2022 r.** **w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023.**

*Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.*

**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 )

**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 )