

Kosztorys cenowy – opis produktów:

CZĘŚĆ 1– NABIAŁ

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

a) *Tuszcze*: w terminie przydatności do spożycia określonym w pkt.4.18 SWZ, opakowania bez uszkodzeń, świeże, bez objawów zjełczenia.

b) *Nabiał*: opakowania z datą ważności określoną w pkt. 4.18 SWZ, niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne.

L.p.	Przedmiot zamówienia – Nabiał	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.	Jogurt naturalny typu greckiego w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g	kg	4000					
2.	Jogurt naturalny , kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii	kg	5300					
3.	Margaryna o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak max. 450 g.	kg	310					
4.	Masło Ekstra , zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku	kg	410					

	tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten							
5.	Mleko 2% tłuszczu, butelka 1l.	l	20000					
6.	Mleko 2% tłuszczu, worek 1l.	l	20000					
7.	Ser żółty , typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku)	kg	70					
8.	Ser żółty , typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach)	kg	310					
9.	Śmietana 18% , bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g	kg	1135					
10.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu , maksymalne opakowanie jednostkowe 1 kg	kg	2335					
11.	Razem:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia do placówki Zamawiającego i wyladunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości. Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE 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
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

CZEŚĆ 2- MIĘSO

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:								
Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to								
L.p.	Przedmiot zamówienia – Mięso	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.	Filet indyka świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A	kg	1005					
2.	Filet z kurczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A	kg	200					
3.	Ligawa , kl. I	kg	250					
4.	Mięso królika – comber	kg	450					
5.	Mięso królika –udziec	kg	50					
6.	Polędwiczki wp. , kl. Extra	kg	650					
7.	Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. extra	kg	450					
8.	Szynka wp.górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra	kg	1000					
9.	Udziec cielęcy b/k, kl. I	kg	495					
10.	Udziec z kurczaka b/k, b/s kl. I	kg	300					
11.	RAZEM:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego silami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 MIĘSA 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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 3 – PRODUKTY SPOŻYWCZE**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:****Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to**

L.p.	Przedmiot zamówienia – Artykuły spożywcze	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	Ananas w plastrach, waga netto max 600 g	kg	250					
2	Bazylia op. max 20g	kg	5					
3	Biszkopty , bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 170g	kg	35					
4	Biszkopty bezglutenowe bez dodatku oleju palmowego i konserwantów, op. max. 300g	kg	5					
5	Biszkopty op. max 150g	kg	15					
6	Brzoskwinie w syropie waga netto max 900g	kg	1050					
7	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l mleka	kg	470					
8	Chrupki kukurydziane, opak. max 300g	kg	25					
9	Chrzan tarty w słoiku, opak. max 300 g	kg	15					
10	Ciasteczka zbożowe bez dodatku cukru, bez oleju palmowego, bez syropu glukozowo-fruktozowego, mogą być z dodatkiem owoców, bez jaj kurzych i mleka i pochodnych mleka, op. max.500g	kg	20					

11	Ciecierzycza konserwowa op. max 400g skład: cieciorka, woda, sól	kg	815					
12	Ciecierzycza kremowa, op. max 350g	kg	3					
13	Cukier kryształ 1 kg	kg	910					
14	Cukier puder, opak. max 500g	kg	5					
15	Cukier wanilinowy, opak min. 20 g	kg	36					
16	Cukier z prawdziwą wanilią op. max 30g	kg	3					
17	Curry op. max 30g	kg	7					
18	Cynamon mielony- opak. max. 20g	kg	3					
19	Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych tłuszczów roślinnych, 100g	kg	5					
20	Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g	kg	8					
21	Drożdże piekarnicze, opak max 150g	kg	15					
22	Fasola biała konserwowa op. max 400g skład: fasola min. 60%, woda, sól	kg	80					
23	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody	kg	5					
24	Gałka mielona muszkatołowa max 20g	kg	3					
25	Goździki mielone op. max 50g	kg	2					
26	Groszek konserwowy op. max 400g skład: groszek zielony, woda, sól	kg	120					
27	Groszek ptysiowy, op. max 100 g	kg	35					
28	Herbata czarna liściasta opak max 100 g	kg	15					
29	Herbata owocowa-20 saszetek, op. max 70 g , różne smaki	kg	90					
30	Herbata ziołowa - mięta w torebkach	kg	7					
31	Herbata ziołowa-koperek w torebkach	kg	2					
32	Herbatka ziołowa- rumianek	kg	5					

	pakowane po max 40 torebek							
33	Herbatniki bezglutenowe bez dodatku oleju palmowego i konserwantów, opak. max 200 g	kg	50					
34	Kakao naturalne nisko tłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g	kg	12					
35	Kasza bulgur op. max 1 kg	kg	220					
36	Kasza gryczana (biała, palona) op. max 1kg	kg	250					
37	Kasza jaglana, opak max.500g	kg	65					
38	Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg	kg	15					
39	Kasza jęczmienna, średnia, opak. max. 500g	kg	185					
40	Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak max. 500g	kg	125					
41	Kasza kuskus op. max 1 kg	kg	10					
42	Kasza manna błyskawiczna, opak. max 500g	kg	330					
43	Kawa zbożowa op. max 150 g, 35 torebek	kg	3					
44	Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody	kg	100					
45	Kminek mielony op. max. 30g	kg	3					
46	Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max. 300g	kg	140					
47	Kukurydza konserwowa op. max 400g skład: kukurydza, woda cukier, sól	kg	3					
48	Kwasek cytrynowy max 25g	kg	5					
49	Liść laurowy op. max 10g	kg	3					
50	Lubczyk op.max. 25g	kg	7					
51	Majeranek op. max 10 g	kg	7					
52	Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. max 500 g	kg	295					
53	Makaron bezglutenowy op. max	kg	15					

	250g						
54	Makaron bezjajeczny (świderki , fale, pióra) op. max 500g	kg	65				
55	Makaron pełnoziarnisty, op. max 500g (kokardki duże, kokardki małe, świdry, pióra)	kg	175				
56	Mąka gryczana bez zaw. Glutenu, opak. 1kg	kg	70				
57	Mąka jaglana op. max 1 kg	kg	5				
58	Mąka kukurydziana bez zaw. glutenu, opak. 1 kg	kg	125				
59	Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszonowa op. max 1 kg	kg	5				
60	Mąka pszenna tortowa, typ 450, opak. 1kg	kg	2055				
61	Mąka ryżowa op. max 1 kg	kg	5				
62	Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), stoik max 500 g.	kg	390				
63	Mleczko kokosowe naturalne, o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa, bez dodatku cukru, op. max. op. max. 1l.	l	15				
64	Mleko kozie op. max. 1l.	l	5				
65	Napój jaglany bez dodatku cukru, op. max. 1l.	l	1000				
66	Napój migdałowy naturalny, bez dodatku cukru, op. max. 1l	l	245				
67	Napój owsiany naturalny, bez dodatku cukru, op. max. 1l	l	800				
68	Napój sojowy naturalny, non GMO, bez dodatku cukru, op. max. 1 l	l	25				
69	Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l	l	35				
70	Olej winogronowy, opak max 500 ml	l	145				
71	Oliwa z oliwek, extra virgine, opak max 500 ml	l	40				
72	Oregano op. max 20g	kg	3				
73	Papryka słodka op. max 20g	kg	15				

74	Pestki dyni łuskanej op. max 150g	kg	3				
75	Pieprz biały, mielony, op. max 20g	kg	2				
76	Pieprz cytrynowy op. max 20g	kg	5				
77	Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 25g	kg	7				
78	Pieprz ziołowy op. max 30g	kg	25				
79	Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g	kg	400				
80	Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g	kg	405				
81	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max. 500g	kg	455				
82	Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max. 500g	kg	150				
83	Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak.max 500g	kg	280				
84	Płatki orkiszowe op. max 500g	kg	400				
85	Płatki owsiane górskie, opak. max. 500g	kg	445				
86	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g	kg	315				
87	Płatki żytnie , opak. max 500g	kg	50				
88	Pomidory całe puszcze, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g.	kg	1700				
89	Proszek do pieczenia op. max 30g	kg	15				
90	Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia 100%, opak max 1l.	l	1045				
91	Rodzynki , opak max 150g	kg	25				
92	Ryż biały długoziarnisty op. max 1 kg	kg	150				
93	Ryż brązowy op. max 500g	kg	80				
94	Siemie lniane op. max 500g	kg	3				
95	Skrobia ziemniaczana – op. max 1kg	kg	340				
96	Soczewica czerwona , op. max 350g	kg	3				
97	Soczewica zielona, op. max 350g	kg	3				

98	Soda oczyszczana, opak. max. 100g	kg	5					
99	Sól morską, op. max 1000g	kg	90					
100	Sól, op. max 1000g	kg	35					
101	Tymianek op. max 20g	kg	3					
102	Wafle kukurydziane okrągłe extra cienkie bez sztucznych dodatków, op. max 200g	kg	3					
103	wafle ryżowe naturalne okrągłe, extra cienkie (skład: ryż brązowy i biały 100%), bez glutenu op. max 200g	kg	3					
104	Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g	kg	3					
105	Wyrób owocowy (dżem, powidła, konfitury i in.) ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, dopuszczalny dodatek naturalnych soków owocowych, bez dodatku konserwantów, barwników sztucznych i sztucznych zageszczaczy- różne smaki, słoik max 300 g.	kg	360					
106	Ziarna słonecznika łuskane op. max 150g	kg	5					
107	Ziele angielskie mielone op. max 20g	kg	3					
108	Zioła prowansalskie op. max 20g	kg	5					
109	Żurawina suszona, op. max 200g	kg	20					
110	Kasza orkiszowa, op. max 500g	kg	2					
111	Razem:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć 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 przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 SPOŻYWCZYCH 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
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO

Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Pieczywo	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	Bułka parówka, skład: mąka pszenna woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna, max jednostkowa waga - 1 kg	kg	2450					
2	Bułka tarta max waga jednostkowa 500g	kg	30					
3	Chałka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól, max jednostkowa waga 1 kg	kg	300					
4	Chleb sitkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1 kg	kg	2700					
5	Chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie	kg	5					
6	Chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól.	kg	5					
7	Chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda,	kg	1000					

	otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg							
8	Pieczyno bezglutenowe bez oleju palmowego, bez konserwantów, bez dodatku mleka i jaj, op. max 500g	kg	20					
9	Rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól, max jednostkowa waga 200g	kg	35					
10	Razem:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć 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 przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 PIECZYWA 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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 5 – PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT
Kosztyorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Produkty dla niemowląt	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	7000					
2	Kaszka mleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu- max 250g	kg	14					
3	Kaszka bezmleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,m-cu- max op. 250g	kg	2					
4	Kaszka mleczno-ryżowa o różnych smakach po 6,9,12 m-cu -op. max 250g	kg	40					
5	Kaszka bezmleczna owocowa po 6,9 m-cu - op. max 250g	kg	47					
6	Kaszka bezmleczna ryżowa bezglutenowa po 6 m-cu o różnych smakach op. max 250g	kg	60					
7	Kaszka bezmleczna zbożowa zawierająca gluten, różne smaki op. max 250g	kg	5					
8	Kleik ryżowy, bezmleczny, po 4 miesiącu życia, bez dodatku cukru op. max 250g	kg	5					
9	Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla: niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt i	kg	2200					

	dzieci po 6. miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia op. max 800g w składzie m.in. laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej kokosowy, zawiera oligosacharydy GOS/FOS								
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.in. laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej kokosowy, zawierające oligosacharyd mleka kobiecego 3'GL oraz oligosacharydy GOS/FOS 9:1	kg	2						
14	Mleko modyfikowane dla dzieci hipoalergiczne 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	800						
16	Nektar klarowny dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l	l	800						
17	Mleko modyfikowane sojowe posiadające w składzie m.in. 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						
19	Razem:								

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyladunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości. Zamawiający zwraca uwagę, aby w kosztorysie ofertowym przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 6 – JAJA KURZE
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć 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.

Kosztorys cenowy i opis asortymentu								
L.p.	Przedmiot zamówienia – Jaja kurze	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	Jajka kurze-duże (0,063-0,073g) klasa A, pochodzące z chowu ściółkowego, max opakowanie jednostkowe 30 szt.	szt.	58000					
2	Razem:							

Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 JAJ KURZYCH 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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 7 – RYBY
Kosztyorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Ryby	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	Filet z dorsza bez skóry mrożony, z gatunku Gadus Morhua, dziko żyjący, SHP lub IWP z Certyfikatem MSC	kg	850					
2	Filet z łososia, mrożony bez glazury, z Certyfikatem MSC	kg	690					
3	Filet z morszczuka mrożony, bez skóry, dziko żyjący, SHP lub IWP z Certyfikatem MSC	kg	200					
4	Filet z mintaja mrożony, bez skóry, dziko żyjący, SHP lub IWP z Certyfikatem MSC	kg	10					
5	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 przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 RYB WYNOŚI:

- netto: zł brutto:

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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 8 – 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	680					
2	Cukinia mrożona kostka - op. max 3,0kg	kg	90					
3	Dynia jadalna, kostka - op. max 3,0kg	kg	300					
4	Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta - op. max 3,0 kg	kg	835					
5	Groszek zielony, mrożony - op. max 3,0 kg	kg	170					
6	Jagody czarne - op. max 3,0 kg	kg	785					
7	Kalafior mrożony, różyczki - op. max 3,0 kg	kg	645					
8	Maliny mrożone - op. max 3,0 kg	kg	870					
9	Marchewka mrożona , mini - op. max 3,0 kg	kg	590					

10	Marchewka mrożona, kostka - op. max 3,0 kg	kg	45						
11	Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach - op. max 3,0 kg	kg	905						
12	Porzeczki czarne - op. max 3,0 kg	kg	135						
13	Szpinak mrożony liść, porcjowany - op. max 3,0 kg	kg	490						
14	Truskawki mrożone - op. max 3,0 kg	kg	920						
15	Wiśnie b/p - op. max 3,0 kg	kg	570						
16	Borówka amerykańska mrożona op. max 3,0kg	kg	20						
17	Włoszczyzna mrożona, paski - op. max 3,0 kg	kg	415						
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 silami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Zamawiający zwraca uwagę aby w kosztorysie ofertowym przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

DLA CZĘŚĆ 9 – 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 zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt	95					
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	2165					
3.	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	kg	1900					

	powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.							
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 ukrecony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	kg	1185					
5.	Cebula czerwona , kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana	kg	5					
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	1555					
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	szt	630					

	powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków							
8.	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	85					
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	30					
10.	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	1305					
11.	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	szt	455					

	smaków, min. waga sztuki 300 g							
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	665					
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	225					
14.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe,	kg	1290					
15.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.07.2024r.	szt	225					
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 wyrosniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	kg	555					
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	szt	85					

	powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g							
18.	Koper – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, ,	szt	4380					
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	8965					
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 01.05-31.07.2024r.	kg	125					
21.	Natka pietruszki - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt	2525					
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	10					
23.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie:	kg	2005					

	ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe,							
24.	Papryka (różne kolory), kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2390					
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	3160					
26.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1255					
27.	Pomidorki koktajlowe - , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie	kg	360					
28.	Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	985					
29.	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	75					
30.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) 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,	szt	1515					

31.	Salata karbowana zielona/czerwona , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, bez liści zanieczyszczonych ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	1					
32.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	szt	55					
33.	Salata rozponka , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, bez liści zanieczyszczonych ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30					
34.	Salata Rukola , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, bez liści zanieczyszczonych 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	2120					
36.	Szczypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt	2985					
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	kg	11270					

	ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)							
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	445					
39.	Ziemniaki 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 01.05-31.08.2024r	kg	2540					
40.	Zioła w doniczce mięta, bazylią, kolendra, oregano - wyhodowane bez użycia pestycydów	Szt.	8					
OWOCE								
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	Szt.	1240					

	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.							
43.	Banany , kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	9370					
44.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	435					
45.	Brzoskwinia płaskowocowa - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	190					
46.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	135					
47.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	4070					
48.	Jablka krajowe , deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	8800					
49.	Jablka krajowe , kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	10					
50.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2245					
51.	Mandarynki bezpestkowe , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2915					

52.	Melony żółte, zielone 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	10						
53.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	645						
54.	Pomarańcze, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	7215						
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	40						
56.	Razem:								

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

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 przy obliczeniu ceny nie zastosować zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej 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 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"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	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)
reprezentowania Wykonawcy)

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