

## 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 – <b>Nabiał</b>  | 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.    | <b>Jogurt naturalny typu greckiego</b> w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g | kg    | 364   |                              |                |  |   |  |
| 2.    | <b>Jogurt naturalny</b> , kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii                          | kg    | 482   |                              |                |  |   |  |
| 3.    | <b>Margaryna</b> o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak max. 450 g.                       | kg    | 28    |                              |                |  |   |  |
| 4.    | <b>Masło Ekstra</b> , zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku                              | kg    | 37    |                              |                |  |   |  |

|     |  |    |      |  |  |  |  |  |
|-----|--|----|------|--|--|--|--|--|
|     | tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten  |    |      |  |  |  |  |  |
| 5.  | <b>Mleko 2%</b> tłuszczu, butelka 1l.  | l  | 1818 |  |  |  |  |  |
| 6.  | <b>Mleko 2%</b> tłuszczu, worek 1l.  | l  | 1818 |  |  |  |  |  |
| 7.  | <b>Ser żółty</b> , typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku)   | kg | 6    |  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Ser żółty</b> , typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach)   | kg | 28   |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Śmietana 18%</b> , bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g                           | kg | 103  |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Twaróg półtłusty</b> o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu , maksymalne opakowanie jednostkowe 1 kg | kg | 212  |  |  |  |  |  |
| 11. | <b>Razem:</b>  |    |      |  |  |  |  |  |

**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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.*

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE WYNOŚI:**

• netto: ..... zł

• brutto: ..... zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:** .....

.....

.....

( miejscowość, data)

( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

| <b>Zaznaczyć<br/>jedną<br/>odpowieź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|---|--|
| <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 )

## CZĘŚĆ 2– MIĘSO

| <b>I KRYTERIUM OCENY OFERTY:</b>  |  |       |       |                                     |                |   |   |  |  |
|---|--|-------|-------|-------------------------------------|----------------|---|---|--|--|
| <b>Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to</b> |  |       |       |                                     |                |   |   |  |  |
| L.p.  | Przedmiot zamówienia – <b>Mięso</b>                        | J M   | Ilość | Cena jednostkowa <u>netto w pln</u> | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa <u>brutto w pln</u> (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.  | <b>Filet indyka</b> świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A      | kg    | 91    |                                     |                |   |   |  |  |
| 2.  | <b>Filet z kurczaka</b> świeży pojedynczy, b/s, klasa A    | kg    | 18    |                                     |                |   |   |  |  |
| 3.  | <b>Ligawa</b> , kl. I                                      | kg    | 23    |                                     |                |   |   |  |  |
| 4.  | <b>Mięso królika</b> – comber                              | kg    | 41    |                                     |                |   |   |  |  |
| 5.  | <b>Mięso królika</b> –udziec                               | kg    | 5     |                                     |                |   |   |  |  |
| 6.  | <b>Połądwiczki wp.</b> , kl. Extra                         | kg    | 59    |                                     |                |   |   |  |  |
| 7.  | <b>Schab</b> wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. extra      | kg    | 41    |                                     |                |   |   |  |  |
| 8.  | <b>Szynka</b> wp.górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra | kg    | 91    |                                     |                |   |   |  |  |
| 9.  | <b>Udziec cielęcy</b> b/k, kl. I                           | kg    | 45    |                                     |                |   |   |  |  |
| 10.   | <b>Udziec z kurczaka</b> b/k, b/s kl. I                    | kg    | 28    |                                     |                |   |   |  |  |
| 11.   | <b>RAZEM:</b>  |       |       |                                     |                |   |   |  |  |

**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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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 –<br><b>Artykuły spożywcze</b>  | J M   | Ilość | Cena jednostkowa<br><u>netto w pln</u> | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa<br><u>brutto w pln</u><br>(kol.5+kol.6) | Wartość całkowita netto w pln<br>(kol.4 x kol.5) | Wartość całkowita brutto w pln<br>[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    | 23    |  |                |  |  |   |
| 2     | Bazyliia op. max 20g   | kg    | 1     |  |                |  |  |   |
| 3     | Biszkopty , bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 170g   | kg    | 3     |  |                |  |  |   |
| 4     | Biszkopty bezglutenowe bez dodatku oleju palmowego i konserwantów, op. max. 300g   | kg    | 1     |  |                |  |  |   |
| 5     | Biszkopty op. max 150g   | kg    | 1     |  |                |  |  |   |
| 6     | Brzoskwinie w syropie waga netto max 900g  | kg    | 95    |  |                |  |  |   |
| 7     | Budyń ( bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l mleka  | kg    | 43    |  |                |  |  |   |
| 8     | Chrupki kukurydziane, opak. max 300g   | kg    | 2     |  |                |  |  |   |
| 9     | Chrzan tarty w słoiku, opak. max 300 g   | kg    | 1     |  |                |  |  |   |
| 10    | Ciasteczka zbożowe bez dodatku cukru, bez oleju palmowego, bez syropu glukozowo-fruktozowego, mogą być z dodatkiem owoców, bez | kg    | 2     |  |                |  |  |   |

|    |  |    |    |  |  |  |  |  |
|----|--|----|----|--|--|--|--|--|
|    | jaj kurzych, mleka i pochodnych mleka op. max.500g   |    |    |  |  |  |  |  |
| 11 | Ciecierzycza konserwowa op. max 400g skład: cieciorka, woda, sól   | kg | 74 |  |  |  |  |  |
| 12 | Ciecierzycza kremowa, op. max 350g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 13 | Cukier kryształ 1 kg   | kg | 83 |  |  |  |  |  |
| 14 | Cukier puder, opak. max 500g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 15 | Cukier wanilinowy, opak min. 20 g  | kg | 3  |  |  |  |  |  |
| 16 | Cukier z prawdziwą wanilią op. max 30g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 17 | Curry op. max 30g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 18 | Cynamon mielony- opak. max. 20g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 19 | Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych tłuszczów roślinnych, 100g | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 20 | Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 21 | Drożdże piekarnicze, opak max 150g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 22 | Fasola biała konserwowa op. max 400g skład: fasola min. 60%, woda, sól                                     | kg | 7  |  |  |  |  |  |
| 23 | Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody                    | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 24 | Gałka mielona muszkatołowa max 20g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 25 | Goździki mielone op. max 50g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 26 | Groszek konserwowy op. max 400g skład: groszek zielony, woda, sól  | kg | 11 |  |  |  |  |  |
| 27 | Groszek ptysiowy, op. max 100 g  | kg | 3  |  |  |  |  |  |
| 28 | Herbata czarna liściasta opak max 100 g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 29 | Herbata owocowa-20 saszetek, op. max 70 g , różne smaki  | kg | 8  |  |  |  |  |  |
| 30 | Herbata ziołowa - mięta w torebkach  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 31 | Herbata ziołowa-koperek w torebkach  | kg | 1  |  |  |  |  |  |



|    |   |    |    |  |  |  |  |  |
|----|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 32 | Herbatka ziołowa- rumianek pakowane po max 40 torebek                               | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 33 | Herbatniki bezglutenowe bez dodatku oleju palmowego i konserwantów, opak. max 200 g | kg | 5  |  |  |  |  |  |
| 34 | Kakao naturalne nisko tłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g      | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 35 | Kasza bulgur op. max 1 kg   | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 36 | Kasza gryczana ( biała, palona) op. max 1kg   | kg | 23 |  |  |  |  |  |
| 37 | Kasza jaglana, opak max.500g  | kg | 6  |  |  |  |  |  |
| 38 | Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 39 | Kasza jęczmienna, średnia, opak. max. 500g  | kg | 17 |  |  |  |  |  |
| 40 | Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak max. 500g                                     | kg | 11 |  |  |  |  |  |
| 41 | Kasza kuskus op. max 1 kg   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 42 | Kasza manna błyskawiczna, opak. max 500g  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 43 | Kawa zbożowa op. max 150 g, 35 torebek  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 44 | Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody        | kg | 9  |  |  |  |  |  |
| 45 | Kminek mielony op. max. 30g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 46 | Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max. 300g                                  | kg | 13 |  |  |  |  |  |
| 47 | Kukurydza konserwowa op. max 400g skład: kukurydza, woda cukier, sól                | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 48 | Kwasek cytrynowy max 25g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 49 | Liść laurowy op. max 10g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 50 | Lubczyk op.max. 25g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 51 | Majeranek op. max 10 g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |
| 52 | Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. max 500 g                                   | kg | 27 |  |  |  |  |  |
| 53 | Makaron bezglutenowy op. max 250g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |

|    |  |    |     |  |  |  |  |  |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|--|
| 54 | Makaron bezjajeczny (świderki , fale, pióra) op. max 500g  | kg | 6   |  |  |  |  |  |
| 55 | Makaron pełnoziarnisty, op. max 500g (kokardki duże, kokardki małe, świdry, pióra)                       | kg | 16  |  |  |  |  |  |
| 56 | Mąka gryczana bez zaw. glutenu, opak. 1kg  | kg | 6   |  |  |  |  |  |
| 57 | Mąka jagłana op. max 1 kg  | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 58 | Mąka kukurydziana bez zaw. glutenu, opak. 1 kg   | kg | 11  |  |  |  |  |  |
| 59 | Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszonowa op. max 1 kg                                | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 60 | Mąka pszenna tortowa, typ 450, opak. 1kg   | kg | 187 |  |  |  |  |  |
| 61 | Mąka ryżowa op. max 1 kg   | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 62 | Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), słoik max 500 g.                                  | kg | 35  |  |  |  |  |  |
| 63 | Mleczko kokosowe naturalne, o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa, bez dodatku cukru, op. max. op. max. 1l. | l  | 1   |  |  |  |  |  |
| 64 | Mleko kozie op. max. 1l.   | l  | 1   |  |  |  |  |  |
| 65 | Napój jagłany bez dodatku cukru, op. max. 1l.  | l  | 91  |  |  |  |  |  |
| 66 | Napój migdałowy naturalny, bez dodatku cukru, op. max. 1l  | l  | 22  |  |  |  |  |  |
| 67 | Napój owsiany naturalny, bez dodatku cukru, op. max. 1l  | l  | 73  |  |  |  |  |  |
| 68 | Napój sojowy naturalny, non GMO, bez dodatku cukru, op. max. 1 l   | l  | 2   |  |  |  |  |  |
| 69 | Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l   | l  | 3   |  |  |  |  |  |
| 70 | Olej winogronowy, opak max 500 ml  | l  | 13  |  |  |  |  |  |
| 71 | Oliwa z oliwek, extra virgine, opak max 500 ml   | l  | 4   |  |  |  |  |  |
| 72 | Oregano op. max 20g  | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 73 | Papryka słodka op. max 20g   | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 74 | Pestki dyni luskanej op. max 150g  | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 75 | Pieprz biały, mielony, op. max 20g   | kg | 1   |  |  |  |  |  |

|     |  |    |     |  |  |  |  |
|-----|--|----|-----|--|--|--|--|
| 76  | Pieprz cytrynowy op. max 20g   | kg | 1   |  |  |  |  |
| 77  | Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 25g                           | kg | 1   |  |  |  |  |
| 78  | Pieprz zielony op. max 30g   | kg | 2   |  |  |  |  |
| 79  | Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g                            | kg | 36  |  |  |  |  |
| 80  | Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g                             | kg | 37  |  |  |  |  |
| 81  | Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max. 500g                        | kg | 41  |  |  |  |  |
| 82  | Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max. 500g     | kg | 14  |  |  |  |  |
| 83  | Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak.max 500g       | kg | 25  |  |  |  |  |
| 84  | Płatki orkiszowe op. max 500g  | kg | 36  |  |  |  |  |
| 85  | Płatki owsiane górskie, opak. max. 500g                                | kg | 40  |  |  |  |  |
| 86  | Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g                              | kg | 29  |  |  |  |  |
| 87  | Płatki żytnie , opak. max 500g   | kg | 5   |  |  |  |  |
| 88  | Pomidory całe puszcze, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g.   | kg | 155 |  |  |  |  |
| 89  | Proszek do pieczenia op. max 30g                                       | kg | 1   |  |  |  |  |
| 90  | Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia 100%, opak max 1l. | l  | 95  |  |  |  |  |
| 91  | Rodzynki , opak max 150g   | kg | 2   |  |  |  |  |
| 92  | Ryż biały długoziarnisty op. max 1 kg                                  | kg | 14  |  |  |  |  |
| 93  | Ryż brązowy op. max 500g   | kg | 7   |  |  |  |  |
| 94  | Siemie lniane op. max 500g   | kg | 1   |  |  |  |  |
| 95  | Skrobia ziemniaczana – op. max 1kg                                     | kg | 31  |  |  |  |  |
| 96  | Soczewica czerwona , op. max 350g                                      | kg | 1   |  |  |  |  |
| 97  | Soczewica zielona, op. max 350g  | kg | 1   |  |  |  |  |
| 98  | Soda oczyszczana, opak. max. 100g                                      | kg | 1   |  |  |  |  |
| 99  | Sól morską, op. max 1000g  | kg | 8   |  |  |  |  |
| 100 | Sól, op. max 1000g   | kg | 3   |  |  |  |  |
| 101 | Tymianek op. max 20g   | kg | 1   |  |  |  |  |

|     |   |    |    |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|----|----|--|--|--|--|--|--|
| 102 | Wafle kukurydziane okrągłe extra cienkie bez sztucznych dodatków, op. max 200g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 103 | Wafle ryżowe naturalne okrągłe, extra cienkie (skład: ryż brązowy i biały 100%), bez glutenu op. max 200g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 104 | Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max. 500g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 33 |  |  |  |  |  |  |
| 106 | Ziarna słonecznika łuskane op. max 150g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 107 | Ziele angielskie mielone op. max 20g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 108 | Zioła prowansalskie op. max 20g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 109 | Żurawina suszona, op. max 200g  | kg | 2  |  |  |  |  |  |  |
| 110 | Kasza orkiszowa op. max 500g  | Kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.*

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH WYNOŚI:**

- netto: ..... zł
- brutto..... zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

.....

( miejscowość, data)

.....

( podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy )

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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 – <b>Pieczywo</b>  | 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    | 223   |                              |                |   |   |  |
| 2     | Bułka tarta max waga jednostkowa 500g   | kg    | 3     |                              |                |   |   |  |
| 3     | Chałka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól, max jednostkowa waga 1 kg  | kg    | 27    |                              |                |   |   |  |
| 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    | 245   |                              |                |   |   |  |
| 5     | Chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie  | kg    | 1     |                              |                |   |   |  |
| 6     | Chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól.  | kg    | 1     |                              |                |   |   |  |
| 7     | Chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda,  | kg    | 91    |                              |                |   |   |  |

|    |  |    |   |  |  |  |  |  |
|----|--|----|---|--|--|--|--|--|
|    | otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg                                 |    |   |  |  |  |  |  |
| 8  | Pieczywo bezglutenowe bez oleju palmowego, bez konserwantów, bez dodatku mleka i jaj, op. max 500g                         | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 9  | Rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól, max jednostkowa waga 200g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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 –<br><b>Produkty dla niemowląt</b>   | 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     | 636   |                              |                |  |   |  |
| 2     | Kaszka mleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu- max 250g  | kg    | 1     |                              |                |  |   |  |
| 3     | Kaszka bezmleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,m-cu- max op. 250g                                    | kg    | 1     |                              |                |  |   |  |
| 4     | Kaszka mleczno-ryżowa o różnych smakach po 6,9,12 m-cu -op. max 250g  | kg    | 4     |                              |                |  |   |  |
| 5     | Kaszka bezmleczna owocowa po 6,9 m-cu - op. max 250g  | kg    | 4     |                              |                |  |   |  |
| 6     | Kaszka bezmleczna ryżowa bezglutenowa po 6 m-cu o różnych smakach op. max 250g                                      | kg    | 5     |                              |                |  |   |  |
| 7     | Kaszka bezmleczna zbożowa zawierająca gluten, różne smaki op. max 250g  | kg    | 1     |                              |                |  |   |  |
| 8     | Kleik ryżowy, bezmleczny, po 4 miesiącu życia, bez dodatku cukru op. max 250g                                       | kg    | 1     |                              |                |  |   |  |
| 9     | Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla: niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt i             | kg    | 200   |                              |                |  |   |  |

|    |   |    |    |  |  |  |  |  |  |
|----|---|----|----|--|--|--|--|--|--|
|    | 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, <b>zawiera oligosacharydy GOS/FOS</b>                            |    |    |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne op. max 800g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1,2,3 op. max 800g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1; HA2 op. max 800g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 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, <b>zawierające oligosacharyd mleka kobiecego 3'GL oraz oligosacharydy GOS/FOS 9:1</b> | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Mleko modyfikowane dla dzieci hipoalergiczne HA 1,2; a także przeciw ulewaniu AR op. max 800g   | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Nektar przecierowy dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l  | l  | 73 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Nektar klarowny dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l   | l  | 73 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Mleko modyfikowane sojowe posiadające w składzie m.in. syrop glukozowy, oleje roślinne, izolat białek sojowych, op. max 800g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem mączki świętojańskiej op. max 800g  | kg | 1  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | <b>Razem:</b>   |    |    |  |  |  |  |  |  |

**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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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.   | 5273   |                              |                |   |   |  |
| 2                                   | 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:**

| <b>Zaznaczyć<br/>jedną<br/>odповідь</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|---|--|
| <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**  
**Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych**

**I KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

| L.p.  | Przedmiot zamówienia – <b>Ryby</b>   | 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    | 77    |                              |                |   |   |  |
| 2     | Filet z łososia, mrożony bez glazury, z Certyfikatem MSC   | kg    | 63    |                              |                |   |   |  |
| 3     | Filet z morszczuka mrożony, bez skóry, dziko żyjący, SHP lub IWP z Certyfikatem MSC                    | kg    | 18    |                              |                |   |   |  |
| 4     | Filet z mintaja mrożony, bez skóry, dziko żyjący, SHP lub IWP z Certyfikatem MSC                       | kg    | 1     |                              |                |   |   |  |
| 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.*

**ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA RYB WYNOŚI:**

• netto: ..... zł brutto: ..... zł



**SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:** .....

.....  
( miejscowość, data)

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

**II KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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 – <b>Mrożonki</b>                    | J M   | Ilość | Cena jednostkowa <u>netto w pln</u> | Stawka VAT (%) | Cena jednostkowa <u>brutto w pln</u> | 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    | 62    |                                     |                |                                      |   |  |
| 2     | Cukinia mrożona kostka - op. max 3,0kg                    | kg    | 8     |                                     |                |                                      |   |  |
| 3     | Dynia jadalna, kostka - op. max 3,0kg                     | kg    | 27    |                                     |                |                                      |   |  |
| 4     | Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta - op. max 3,0 kg | kg    | 76    |                                     |                |                                      |   |  |
| 5     | Groszek zielony, mrożony - op. max 3,0 kg                 | kg    | 15    |                                     |                |                                      |   |  |
| 6     | Jagody czarne - op. max 3,0 kg                            | kg    | 71    |                                     |                |                                      |   |  |
| 7     | Kalafior mrożony, różyczki - op. max 3,0 kg               | kg    | 59    |                                     |                |                                      |   |  |
| 8     | Maliny mrożone - op. max 3,0 kg                           | kg    | 79    |                                     |                |                                      |   |  |
| 9     | Marchewka mrożona , mini - op. max 3,0 kg                 | kg    | 54    |                                     |                |                                      |   |  |
| 10    | Marchewka mrożona, kostka - op. max 3,0 kg                | kg    | 4     |                                     |                |                                      |   |  |
| 11    | Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100%               | kg    | 82    |                                     |                |                                      |   |  |

|    |   |    |    |  |  |  |  |  |
|----|---|----|----|--|--|--|--|--|
|    | owoców w różnych proporcjach - op. max 3,0 kg     |    |    |  |  |  |  |  |
| 12 | Porzeczki czarne - op. max 3,0 kg                 | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 13 | Szpinak mrożony liść, porcjowany - op. max 3,0 kg | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 14 | Truskawki mrożone - op. max 3,0 kg                | kg | 84 |  |  |  |  |  |
| 15 | Wiśnie b/p - op. max 3,0 kg                       | kg | 52 |  |  |  |  |  |
| 16 | Borówka amerykańska mrożona op. max 3,0kg         | kg | 2  |  |  |  |  |  |
| 17 | Włoszczyzna mrożona, paski - op. max 3,0 kg       | kg | 38 |  |  |  |  |  |
| 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:**

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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 – <b>Świeże warzywa i owoce</b>   | 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  |
| <b>WARZYWA</b> |  |       |       |                              |                |   |   |  |
| 1.             | <b>Botwinka</b> -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,   | szt   | 9     |                              |                |   |   |  |
| 2.             | <b>Brokuł</b> , 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   | 197   |                              |                |   |   |  |
| 3.             | <b>Burak ćwikłowy</b> - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. | kg    | 173   |                              |                |   |   |  |
| 4.             | <b>Cebula</b> – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń,   | kg    | 108   |                              |                |   |   |  |

|    |  |     |     |  |  |  |  |  |
|----|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
|    | 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  |     |     |  |  |  |  |  |
| 5. | <b>Cebula czerwona</b> , kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana   | kg  | 1   |  |  |  |  |  |
| 6. | <b>Cukinia, kl. I</b> , 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  | 141 |  |  |  |  |  |
| 7. | <b>Czosnek polski</b> - 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 | 57  |  |  |  |  |  |
| 8. | <b>Dynia jadalna</b> , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez  | kg  | 8   |  |  |  |  |  |

|     |   |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|---|-----|-----|--|--|--|--|--|
|     | 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.  |     |     |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Fasolka szparagowa</b> 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  | 3   |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Kalafior</b> 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 | 119 |  |  |  |  |  |
| 11. | <b>Kalarepka</b> , 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 | 41  |  |  |  |  |  |
| 12. | <b>Kapusta biała</b> , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta,  | kg  | 60  |  |  |  |  |  |

|     |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
|     | wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków  |     |     |  |  |  |  |  |
| 13. | <b>Kapusta czerwona</b> , 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  | 20  |  |  |  |  |  |
| 14. | <b>Kapusta kiszona</b> , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe,  | kg  | 117 |  |  |  |  |  |
| 15. | <b>Kapusta pekińska</b> , 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  | 50  |  |  |  |  |  |
| 16. | <b>Kapusta włoska</b> , 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 | 8   |  |  |  |  |  |
| 17. | <b>Koper</b> – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, ,   | szt | 398 |  |  |  |  |  |
| 18. | <b>Marchew</b> -luz kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może   | kg  | 815 |  |  |  |  |  |



|     |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
|     | 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, jędra – 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  |     |     |  |  |  |  |  |
| 19. | <b>Natka pietruszki</b> - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,  | szt | 230 |  |  |  |  |  |
| 20. | <b>Ogórki</b> , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędre, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ,bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.   | kg  | 1   |  |  |  |  |  |
| 21. | <b>Ogórki kiszone</b> , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe,  | kg  | 182 |  |  |  |  |  |
| 22. | <b>Papryka</b> ( różne kolory), kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg  | 217 |  |  |  |  |  |
| 23. | <b>Pietruszka</b> -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, jędra – 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  | 287 |  |  |  |  |  |

|     |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 24. | <b>Pomidory</b> , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg  | 114 |  |  |  |  |  |
| 25. | <b>Pomidorki koktajlowe -</b> , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie   | kg  | 33  |  |  |  |  |  |
| 26. | <b>Por-</b> kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.  | kg  | 90  |  |  |  |  |  |
| 27. | <b>Rzodkiew biała</b> 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  | 7   |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Rzodkiewka w pęczku</b> ( 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 | 138 |  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Salata karbowana zielona/czerwona</b> , 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   |  |  |  |  |  |
| 30. | <b>Salata zielona</b> , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | szt | 5   |  |  |  |  |  |
| 31. | <b>Salata roszponka</b> , 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  | 3   |  |  |  |  |  |

|     |  |     |      |  |  |  |  |  |
|-----|--|-----|------|--|--|--|--|--|
| 32. | <b>Salata Rukola</b> , 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    |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Seler</b> -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i służeń 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  | 193  |  |  |  |  |  |
| 34. | <b>Szczypiorek</b> -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,  | szt | 271  |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Ziemniaki jadalne</b> , 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  | 1025 |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Ziemniaki słodkie-bagaty</b> , 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  | 40   |  |  |  |  |  |
|     |  |     |      |  |  |  |  |  |

|              |  |     |     |  |  |  |  |  |
|--------------|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 38.          | <b>Ziola w doniczce mięta, bazylia, kolendra, oregano - wyhodowane bez użycia pescytydów</b>   | szt | 1   |  |  |  |  |  |
| <b>OWOCE</b> |  |     |     |  |  |  |  |  |
| 39.          | <b>Arbuzy</b> , 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  | 91  |  |  |  |  |  |
| 40.          | <b>Awokado</b> -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 | 113 |  |  |  |  |  |
| 41.          | <b>Banany</b> , kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta( jednolita) bez brązowych plam   | kg  | 852 |  |  |  |  |  |
| 42.          | <b>Brzoskwinie</b> kl. I, jakość zgodnie z   | kg  | 40  |  |  |  |  |  |

|     |  |    |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|----|-----|--|--|--|--|--|
|     | Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r  |    |     |  |  |  |  |  |
| 43. | <b>Brzoskwinia płaskoowocowa</b> - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r   | kg | 17  |  |  |  |  |  |
| 44. | <b>Cytryny</b> , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.  | kg | 12  |  |  |  |  |  |
| 45. | <b>Gruszki</b> , kl. I, ( odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg | 370 |  |  |  |  |  |
| 46. | <b>Jabłka krajowe</b> , deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.  | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 47. | <b>Jabłka krajowe</b> , kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.  | kg | 1   |  |  |  |  |  |
| 48. | <b>Kiwi</b> , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg | 204 |  |  |  |  |  |
| 49. | <b>Mandarynki bezpestkowe</b> , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg | 265 |  |  |  |  |  |
| 50. | <b>Melon</b> 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 | 1   |  |  |  |  |  |
| 51. | <b>Nektarynki</b> kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r  | kg | 59  |  |  |  |  |  |

|     |  |    |     |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|----|-----|--|--|--|--|--|--|
| 52. | Pomarańcze, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.   | kg | 656 |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 4   |  |  |  |  |  |  |
| 54. | <b>Razem:</b>  |    |     |  |  |  |  |  |  |

Należy zparafować 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 dnia 23 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obniżonych stawek podatku od towarów i usług w roku 2023 (Dz.U. 2023 poz. 1224 ze zm.)**

*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:

| <b>Zaznaczyć jedną odpowiedź</b> | <b>Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań</b>   |
|----------------------------------|--|
| <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