

Kosztorys cenowy – opis produktów:

ZADANIE 1 – NABIAŁ

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

- a) *Tuszcze*: w terminie przydatności do spożycia określonym w pkt.3.17 SIWZ, opakowania bez uszkodzeń, świeże, bez objawów zjełczenia.
- b) *Nabiał*: opakowania z datą ważności określoną w pkt. 3.17 SIWZ, niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne.

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Mleko 3,2% tłuszczu, butelka 1l.	L	45000					
2.	Masło Ekstra, zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten	kg	695					
3.	Śmietana zawartość tłuszczu 18%, bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g	kg	800					
4.	Jogurt naturalny, kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe	kg	5000					

	kultury bakterii								
5.	Jogurt naturalny typu greckiego w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g	Kg	3630						
6.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu, maksymalne opakowanie jednostkowe 1kg	kg	2070						
7.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku)	kg	200						
8.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach)	kg	145						
9.	Margaryna o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych, opak max. 450 g.	kg	90						
10.								Razem:	

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

Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE WYNOSI:

- netto: zł
- brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

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

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



ZADANIE 2 – MIESO

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to

Lp.	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Szynka wp. górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra	kg	500					
2.	Schab wp. b/k, b/warkocza, śródkowy, kl. Extra	kg	500					
3.	Poledwiczki wp., kl. Extra	kg	400					
4.	Udziec cielęcy b/k, kl. I	kg	350					
5.	Mięso królika – comber	kg	300					
6.	Ligawa, kl. I	kg	500					
7.	Filet z karczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A	kg	800					
8.	Filet indyka świeży, b/chrzastek, b/s, klasa A	kg	800					
9.	Udziec z karczaka b/k, b/s kl. I	kg	550					
10.	RAZEM:							

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

Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA MIĘSA WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



DLA ZADANIA 3 – PRODUKTY SPOŻYWCZE

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Cukier 1 kg	kg	1300					
2.	Cukier puder, opak. max 500g	kg	5					
3.	Cukier wanilinowy, opak min. 20 g,	kg	40					
4.	Proszek do pieczenia op. max 30g	kg	16					
5.	Drożdże piekarnicze, opak max 150g	kg	18					
6.	Kakao naturalne niskotłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g	kg	20					
7.	Kawa zbożowa 100% z naturalnych składników op. max 150 g, w torebkach	kg	4					
8.	Herbata czarna liściasta opak max 100 g	kg	20					
9.	Herbata owocowa w saszetkach, op. max 70 g , różne smaki	kg	10					
10.	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)-	kg	280					

[illegible]

46.	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max 500g	kg	150							
47.	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g	kg	150							
48.	Płatki żytnie, pełnoziarniste opak. max 500g	kg	150							
49.	Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max 500g	kg	50							
50.	Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak. max 500g	kg	50							
51.	Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g	kg	200							
52.	Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g	kg	200							
53.	Płatki zbożowe, miodowe kólczka, opak. max 500g	kg	100							
54.	Chrupki kukurydziane, opak. max 500g	kg	50							
55.	Biszkopty, bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 300g	kg	150							
56.	Rodzynki, opak max 300g	kg	20							
57.	Pestki dyni luskanej op. max 300g	kg	5							
58.	Ziarna słonecznika łuskane op. max 300g	kg	20							
59.	Groszek ptysiowy, op. max 300 g	kg	50							
60.	Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych	kg	20							

	tłuszcz roślinnych, max 300g	kg	1700						
61.	Brzoskwinie w syropie waga netto max 1000g	kg	1700						
62.	Ananas w plasterkach, waga netto max 1000 g	kg	200						
63.	Chrzan tarty w słoiku, opak. max 500 g	kg	25						
64.	Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych - różne smaki, słoik max 400 g.	kg	400						
65.	Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z i tłoczenia 100%, opak max 1l.	l	500						
66.	Oliwa z oliwek, extra virgin, opak max 500 ml	l	90						
67.	Olej winogronowy, opak max 500 ml	l	90						
68.	Pomidory całe, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g.	kg	1400						
69.	Biszkopty bezglutenowe op. max 200g	kg	10						
70.	Herbatniki bezglutenowe opak. max 200 g	kg	10						
71.	Pieprz cytrynowy op. max 50g	kg	1						
72.	Soczewica czerwona , op. max 500g	kg	50						
73.	Soczewica zielona, op. max 500g	kg	20						
74.	Ciecierzycza kremowa, op. max 500g	kg	50						

75.	Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g	kg	160						
76.	Pieprz biały, mielony, op. max 100g	kg	4						
77.	Żurawina suszona, op. max 500g	kg	30						
78.	Sól, op. max 1kg	kg	20						
79.	Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l	kg	20						
80.	Kwasek cytrynowy max 100g	kg	2						
81.	Groszek konserwowy op. max 500g skład: groszek zielony, woda, sól	kg	20						
82.	Ciecierzycza konserwowa op. max 500g skład: ciecioroka, woda, sól	kg	10						
83.	Kukurydza konserwowa op. max 500g skład: kukurydza, woda cukier, sól	kg	10						
84.	Kasza bulgur op. max 1 kg	kg	150						
85.	Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max. 300g	kg	25						
86.	Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg	kg	50						
87.	Płatki orkiszowe op. max 500g	kg	140						
88.	Papryka op. max 50g	kg	10						
89.	Kasza kuskus op. max 1 kg	kg	20						
90.	Fasola biała konserwowa op. max 500g skład: fasola min. 60%, woda, sól	kg	20						
91.	Lubczyk op. max 100g	kg	1						
92.	Herbatka ziołowa - mięta pakowana w torebkach	kg	20						

93.	Herbatka ziołowa - koperek pakowana w torebkach	kg	15						
94.	Herbatka ziołowa - rumianek pakowana w torebkach	kg	15						
95.	Mąka ryżowa op. max 1kg	kg	5						
96.	Mąka jagłana op. max 1 kg	kg	5						
97.	Biszkopty op. max 300g	kg	50						
98.	Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g	kg	4						
99.	Napój sojowy naturalny op. max 1l	L	50						
100.	Napój owsiany naturalny op. max 1l	L	50						
101.	Napój kokosowy o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa op. max 1l	L	50						
102.	Napój ryżowy op. max 1l	L	50						
103.	Mleko kozie op. max 1l	L	50						
104.	Napój jagłany op. max 1l	L	50						
105.	Goździki mielone op. max 100g	Kg	1						
106.	Cukier z prawdziwą wanilią op. max 50g	Kg	2						
107.	Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszonowa op. max 1 kg	Kg	9						
108.	Siemie lniane op. max 500g	Kg	4						
109.	Wafle ryżowe okrągłe z dodatkami typu amarantu, kukurydza, dynia, słonecznik, cieciołek, algi itp. (skład min. 80% ryż brązowy) op. max	Kg	30						

	200g									
110.	Wafle ryżowe naturalne okrągłe (skład: ryż brązowy 100%) op. max 200g	Kg	30							
111.	Wafle kukurydziane okrągłe bez soli (skład 100% kukurydza ekologiczna) op. max 200g	kg	30							
112.	Razem:									

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy 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.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto..... zł

• SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



DLA ZADANIA 4 – PIECZYWO

Koszty cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w <u>pln</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w <u>pln</u>	Wartość całkowita netto w <u>pln</u> (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w <u>pln</u> [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	bułka parówka, skład: mąka pszenna woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna max jednostkowa waga – 1kg	kg	1000					
2.	chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg	kg	900					
3.	chleb sietkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1kg	kg	800					
4.	chleb żytnio-pszenny, skład: mąka żytnia 42%, woda, mąka pszenna 18%, mieszanka ziaren 10% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane), zakwas	kg	500					

	naturalny (mąka żytnia, woda), drożdże, sól, ziarna do obtoczenia 2% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane) max jednostkowa waga 1kg									
5.	rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 200g	Kg	700							
6.	chalek, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 1kg	Kg	1000							
7.	chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie	Kg								
8.	chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól.	Kg	900							
9.	bułka tarta max waga jednostkowa 500g	Kg	100							
10	Pieczyno bezglutenowe max waga jednostkowa 500g	Kg	150							
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.

Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PIECZYWA WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....
(miejscowość, data)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

.....
(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)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

DLA ZADANIA 5 – PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT

Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Woda mineralna, niskosodowa, niskozmineralizowana, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l	l.	4000					
2.	Kaszki mleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu op. max 250g	Kg	18					
3.	Kaszki bezmleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8 m-cu max 250g	Kg	18					
4.	Kaszki mleczno – ryżowe o różnych smakach po 6,9,12 m-cu – max 250g	Kg	18					
5.	Kaszki owocowe zawierające gluten po 6,9 m-cu –max 250g	Kg	18					
6.	Kaszki bezmleczne, ryżowe po 6 m-cu o różnych smakach – max	Kg	18					

[illegible]

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.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PRODUKTÓW DLA NIEMOWIŁAT WYNOSI:

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

(miejscowość, data)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

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

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

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

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Kosztorys cenowy i opis asortymentu									
Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w <u>pln</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w <u>pln</u>	Wartość całkowita netto w <u>pln</u> (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w <u>pln</u> [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]	
kol. 2 1		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.							
2			52000						
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.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA JAJ KURZYCH WYNOSI:

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

.....

.....

(miejscowość, data)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

(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)



Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

DLA ZADANIA 7 – MROŻONKI
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w <u>pln</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w <u>pln</u>	Wartość całkowita netto w <u>pln</u> (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w <u>pln</u> [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Brokuły mrożone, różyczki, op. max.3,0 kg	kg	1250					
2.	Kalańior mrożony, różyczki, op. max. 3,0 kg	kg	900					
3.	Marchewka mrożona, kostka, op. max. 3,0 kg	kg	300					
4.	Marchewka mrożona , mini op. max 3,0 kg	kg	700					

5.	Groszek zielony, mrożony, producent op. max 3,0 kg	kg	200						
6.	Szpinak mrożony liść, porcjowany, op. max.3,0 kg	kg	300						
7.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta, op. max. 3,0 kg	kg	900						
8.	Włoszczyzna mrożona, paski, op. max. 3,0 kg	kg	700						
9.	Dynia jadalna, kostka, op. max. 3,0kg	kg	400						
10.	Cukinia mrożona kostka, op. max. 3,0kg	kg	400						
11.	Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach, op. max 3,0 kg	kg	2000						
12.	Truskawki mrożone, op. max 3,0 kg	kg	550						
13.	Maliny mrożone, op. max 3,0 kg	kg	700						
14.	Wiśnie b/p, op. max 3,0 kg	kg	200						
15.	Jagody czarne, op. max 3,0 kg	kg	500						
16.	Porzeczki czarne, op. max 3,0 kg	kg	200						
17.	Razem:								

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

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA MROŻONEK WYNOŚI:

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

.....
(miejscowość, data)

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

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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)

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



DLA ZADANIA 8 – RYBY
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

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

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

Nr sprawy MZZ.253-16/20

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA RYB WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto: zł

SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:

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

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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)
Strona 29 z 41



Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

DLA ZADANIA 9 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Lp	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
WARZYWA								
1.	Marchew - kl.I, cała, średnica max 40 mm cała – nie może być ucieta i polamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zaplesniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	Kg	7000					

2.	Pietruszka - kl.I, cała – nie może być ucieta i polamana, 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	2000					
3.	Natka pietruszki - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	1800					
4.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędra bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	Kg	1300					
5.	Por - kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	Kg	1000					
6.	Burak ćwikłowy - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędra, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	2500					
7.	Botwinka -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po	Szt.	350					

	szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,								
8.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędma, bez pustej i twardej szyjki, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	Kg	400						
9.	Szczypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowy, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	1600						
10.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	Kg	500						
11.	Kalafior kl. I, o zwartej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędme, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga sztuki 500g	Szt.	1000						
12.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów		400						

	zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.08.2021r.	Szt.							
13.	Ziemniaki jadalne wczesne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków(Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-31.08.2021r.	Kg.	3700						
14.	Marchew młoda - nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni, zdrowa – nie może być zgniła i zaplesniała, 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 dostawy w terminie 01.05-30.07.2021r.	Kg	1200						
15.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	Szt.	1400						
16.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędre, 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.(ilość pęczków)	2000						
17.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędre, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste,	Kg	500						

	bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,								
18.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Szt.					200		
19.	Koper – pęczek, - kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.					5000		
20.	Pomidory , kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg					800		
21.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	Kg					100		
22.	Papryka czerwona , pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg					1500		
23.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdawną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	Kg					600		
24.	Czosnek polski - główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdawnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny,	Szt.					200		

	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								
25.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	500						
26.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g	Szt.	600						
27.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	500						
28.	Ziemniaki jadalne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	Kg	10000						
29.	Ziemniaki słodkie - bataty , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003r.)	Kg	130						

30.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez uszkodników i śladów po uszkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	Szt.	2000					
31.	Cukinia , kl. I, całe, z szypulką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	1000					
32.	Dynia jadalna , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez uszkodników i śladów po uszkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	500					
33.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe.	Kg	1000					
34.	Ogórkii kiszzone , kl. I, kiszzone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe.	Kg	1300					
35.	Ziola w doniczce tj. mięta, bazyli, kolendra, oregano – wyhodowane bez użycia	Szt.	100					

44.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	100						
45.	Pomarańcze, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	3800						
46.	Cytryny, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	100						
47.	Melon żółty, zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od uszkodzeń praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzale;	Kg	50						
48.	Arbuzy, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od uszkodzeń szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzale; barwa i smak mięszu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzłości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	300						
49.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	300						
50.	Kiwi, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	1200						
51.	Banany, kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	Kg	8000						
52.	Gruszki, kl. I, (odmiany: kłapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z	Kg	1900						

	Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.								
53.	Śliwki węgierki, kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez uszkodzeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	Kg	100						
54.	Awokado-klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Szt.	900						
55.	Brzoskwinia płaskoowocowa - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	100						
56.	Razem:								

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW WYNOŚI:

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

.....

(miejscowość, data) (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)
Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.



II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<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

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

¹ Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1261 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 1282 ze zm.), Rozporządzeniu Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1993) oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniającym rozporządzenia zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów jakich może bądż Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 2447).