|  |
| --- |
| ***Załącznik nr 2 do SWZ***  **GOOSiP.ZP.2610.4.11.2024**  **FORMULARZ OFERTOWY**    Zamawiający  **Gminny Ośrodek Obsługi Szkół i Przedszkoli**  **ul. Dworcowa 27/1**  **83 – 250 Skarszewy**  W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, do którego zastosowano tryb podstawowy bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024r., poz. 1320 ze zm.), dalej nazywanej ustawą Pzp, pn.:  **„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w roku 2025”** |
| **DANE WYKONAWCY:**    Wykonawca/Wykonawcy:……………..……………..………………………………………….……….……..………....….………................................................................................................................................................................  Adres:………………………………………………………………………………………………………..……..……..…. NIP…... …….………………………………wa na Wykonawcyania,ac rozwojowych (Dz. owych na inwestycje w zakresie dużej infrastrukt.……………………… REGON…………………………  **Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:**  .…………………………………………..…………………………………………………………………………  Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem: tel…………………………………………………………faks……………………………………………………  e-mail …………………….…………………………………………………………ji o …………………..…………………………………………………………  Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): ……………………………………………………….…………………………………………………..……………………...…………………………………………………………………………………………………………..……  **Zaznaczyć właściwe:**  mikroprzedsiębiorstwo  małe przedsiębiorstwo  średnie przedsiębiorstwo  jednoosobowa działalność gospodarcza  osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej  inny rodzaj |
| **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NA:**  **Zamawiający 1**  **Szkoła Podstawowa nr 1 im. Jana Pawła II w Skarszewach**  ***\*niepotrzebne skreślić***  **Cechy wspólne dla asortymentu wskazanego poniżej - wygląd charakterystyczny, naturalny dla produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) z określeniem daty zniesienia jaj oraz kserokopię aktualnych badań w kierunku salmonellozy.**  **CZĘŚĆ NR 1\***  **Mięso i produkty mięsne**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | | 1. | Boczek wędzony b/k | kg. | 90 |  |  | | | 2. | Karkówka b/k | kg. | 100 |  |  | | | 3. | Kiełbasa biała | kg. | 97 |  |  | | | 4. | Kiełbasa starowiejka | kg. | 240 |  |  | | | 5. | Łopatka wieprzowa | kg. | 500 |  |  | | | 6. | Parówka wieprzowe | kg. | 200 |  |  | | | 7. | Żeberka paski | kg. | 150 |  |  | | | 8. | Ćwiartka z kurczaka | kg. | 40 |  |  | | | 9. | Podudzie z kurczaka | kg. | 120 |  |  | | | 10. | Filet z indyka | kg. | 310 |  |  | | | 11. | Flet z kurczaka | kg. | 600 |  |  | | | 12. | Udziec z kurczaka | kg. | 100 |  |  | | | 13. | Kurczak świeży | kg. | 170 |  |  | | | 14. | Porcje rosołowe | kg. | 50 |  |  | | | 15. | Udziec z indyka b/k | kg. | 250 |  |  | | | **Razem** | | | | |  |   **UWAGA:**  Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso- drób powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.  **WYGLĄD** - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony  **BARWA** - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.  **ZAPACH -** Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 2\***  **Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Chleb krojony 500 g | szt. | 800 |  |  | | 2. | Chleb słonecznikowy krojony 400 g | szt. | 60 |  |  | | 3. | Chleb wieloziarnisty 400g | szt. | 100 |  |  | | 4. | Bułka tarta 1 kg | kg. | 70 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyroby piekarskie bez dodatku substancji **spulchniających**.  Skład produktów powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r - w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz 1154).  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 3\***  **Produkty mleczarskie (nabiał)**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | | 1. | Jogurt kremowy do 150g | szt. | 1500 |  |  | | 2. | Jogurt naturalny grecki 400 g | szt. | 50 |  |  | | 3. | Jogurt typu Jogobella z owsianką, musli ze zbożem różne smaki 150g | szt. | 630 |  |  | | 4. | Masło extra powyżej 80% tłuszczu 200 g | szt. | 240 |  |  | | 5. | Maślanka owocowa 1,0 l | szt. | 600 |  |  | | 6. | Mleko karton 3,2% UHT karton | szt. | 1200 |  |  | | 7. | Ser topiony Hochland 200g | szt. | 400 |  |  | | 8. | Śmietana 18% 500 g łowicka | szt. | 300 |  |  | | 9. | Śmietana ukwaszana 12% | szt. | 600 |  |  | | 10. | Twaróg klinek półtłusty 0,250 | szt. | 1200 |  |  | | 11. | Jajka L | szt. | 4500 |  |  | | 12. | Mus z owoców 150g | szt. | 620 |  |  | | **Razem** | | | | |  |   Skład produktów powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r - w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz 1154).  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 4\***  **Produkty spożywcze suche i inne**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | | 1 | Śliwki duża 1,0 kg | kg. | 105 |  |  | | | 2 | Ananas w puszcze 560 g | szt. | 120 |  |  | | | 3 | Budyń 35 g | szt. | 1200 |  |  | | | 4 | Baton pawełek 45 g lub równoważny - Baton mleczny z nadzieniem o smaku advocata, oblany czekoladą mleczną, zawierający cukier, mleko pełne w proszku, tłuszcz kakaowy, miazgę kakaową, lecytynę sojową, alkohol etylowy, syrop glukozowy, aromaty i masło, o wadze około 45 g, przeznaczony do bezpośredniego spożycia | szt. | 1500 |  |  | | | 5 | Budyń 35g | szt. | 1200 |  |  | | | 6 | Chrzan extra 290 g | szt. | 40 |  |  | | | 7 | Cukier kryształ 1 kg (kat. I) | kg. | 350 |  |  | | | 8 | Cukier waniliowy 32 g | szt. | 400 |  |  | | | 9 | Czekolada gorzka 100 g (POWYŻEJ 70%) | szt. | 640 |  |  | | | 10 | Czekolada mleczna 100 g | szt. | 800 |  |  | | | 11 | Drożdże świeże 100 g | szt. | 70 |  |  | | | 12 | Brzoskwinia 870 g | szt. | 180 |  |  | | | 13 | Galaretka owocowa różne smaki 1 kg | szt. | 20 |  |  | | | 14 | Combi proaqma 3,7 l | szt. | 10 |  |  | | | 15 | Groszek konserwowy 400g | szt. | 60 |  |  | | | 16 | Sos do spagetti 1,0 kg | szt. | 10 |  |  | | | 17 | Magi w płynie 960 g | szt. | 8 |  |  | | | 18 | Marynat do wieprz 0,480 g | szt. | 10 |  |  | | | 19 | Marynata do ryb 800 g | szt. | 10 |  |  | | | 20 | Kasza gryczana 500g | szt. | 400 |  |  | | | 21 | Kasza manna 400 g | szt. | 60 |  |  | | | 22 | Kasza pęczak 500 g | szt. | 70 |  |  | | | 23 | Koncentrat pom. Złoty bażant 4,550 kg lub równoważny - Koncentrat pomidorowy, o zawartości pomidorów minimum 28%, gładkiej i jednolitej konsystencji, intensywnie czerwony, o naturalnym smaku i zapachu pomidorów, zawierający pomidory, sól i kwas cytrynowy, bez dodatku konserwantów, w opakowaniu szklanym lub metalowym o pojemności 4,4550 kg, przeznaczony do celów kulinarnych | szt. | 50 |  |  | | | 24 | Kisiel – 150 g | szt. | 30 |  |  | | | 25 | Marynata do drobiu 600 g | szt. | 8 |  |  | | | 26 | Kompot śliwkowy 970 g | szt. | 350 |  |  | | | 27 | Kukurydza konserwowa 340g-400g | szt. | 60 |  |  | | | 28 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 30 |  |  | | | 29 | Liść laurowy 100g | szt. | 50 |  |  | | | 30 | Maggi duża butelka 960g | szt. | 8 |  |  | | | 31 | Majeranek 100g | szt. | 12 |  |  | | | 32 | Majonez typu winiary 900 ml lub równoważny: Majonez klasyczny, gęsty, kremowy, jasnokremowy, o charakterystycznym smaku jajek, musztardy i octu, bez konserwantów, zawierający olej roślinny (np. rzepakowy lub słonecznikowy), żółtka jaj, musztardę lub gorczycę, ocet lub sok z cytryny, sól i cukier, z zawartością tłuszczu 70–80%, w opakowaniu min 900 ml, przeznaczony do spożycia na zimno. | szt. | 100 |  |  | | | 33 | Makaron świderki 3 kg | szt. | 80 |  |  | | | 34 | Maka tortowa 1 kg | kg. | 400 |  |  | | | 35 | Mąka ziemniaczana 1 kg | kg. | 10 |  |  | | | 36 | Miód wielokwiatowy 1 kg | szt. | 80 |  |  | | | 37 | Musztarda sarepska butelka 250 g | szt. | 70 |  |  | | | 38 | Ocet 0,5l 10% | szt. | 20 |  |  | | | 39 | Ogórki konserwowe 880 g | szt. | 150 |  |  | | | 40 | Olej roślinny uniwersalny 1l | szt. | 420 |  |  | | | 41 | Ogórki konserwowe 880 g | szt. | 150 |  |  | | | 42 | Papryka marynowana 880 g | szt. | 40 |  |  | | | 43 | Papryka mielona ostra i słodka 1 kg | szt. | 50 |  |  | | | 44 | Proszek do pieczenia 30g | szt. | 50 |  |  | | | 45 | Pieprz nat. Czarny mielony 1 kg | szt. | 15 |  |  | | | 46 | Przyprawa uniwersalna 5 kg | szt. | 10 |  |  | | | 47 | Pieprz ziołowy do 0,6 kg | szt. | 15 |  |  | | | 48 | Przyprawa do drobiu 480g -zgodna z rozporządzeniem | szt. | 8 |  |  | | | 49 | Przyprawa do mięsa mielonego 800g - zgodna z rozporządzeniem | szt. | 10 |  |  | | | 50 | Przyprawa do ryb 800g -zgodna z rozporządzeniem | szt. | 10 |  |  | | | 51 | pieprz cytrynowy 0,900g | szt. | 10 |  |  | | | 52 | Rodzynki 200g | szt. | 60 |  |  | | | 53 | Ryż zwykły 5 kg | szt. | 55 |  |  | | | 54 | Soczek w kartonie 200ml | szt. | 1600 |  |  | | | 55 | Sos ogrodowy 900g | szt. | 10 |  |  | | | 56 | Sól warzona jodowana 1 kg | szt. | 250 |  |  | | | 57 | Ziele angielskie 0,5 kg | szt. | 10 |  |  | | | **Razem** | | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 5\***  **Warzywa, owoce**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1 | Banan | kg. | 350 |  |  | | 2 | Brzoskwinia | kg. | 200 |  |  | | 3 | Burak czerwony ćwikłowy kl.I | kg. | 240 |  |  | | 4 | Cebula kl. I | kg. | 100 |  |  | | 5 | Cukinia | kg. | 70 |  |  | | 6 | Cytryna | kg. | 200 |  |  | | 7 | Czosnek | szt. | 30 |  |  | | 8 | Groch 5 kg | szt. | 80 |  |  | | 9 | Gruszka | kg. | 500 |  |  | | 10 | Jabłka deserowe gat. 1 | kg. | 900 |  |  | | 11 | Kalafior gat. 1 | szt. | 100 |  |  | | 12 | Kapusta biała kl. I | kg. | 300 |  |  | | 13 | Kapusta czerwona kl. I | kg. | 120 |  |  | | 14 | Kapusta młoda | kg. | 100 |  |  | | 15 | Kapusta pekińska kl. I | kg. | 60 |  |  | | 16 | Kiwi (koszyk) | szt. | 150 |  |  | | 17 | Koperek świeży (pęcz) | szt. | 50 |  |  | | 18 | Mandarynka | kg. | 600 |  |  | | 19 | Marchew gat. 1 | kg. | 300 |  |  | | 20 | Natka pietruszki | szt. | 50 |  |  | | 21 | Nektarynka | kg. | 200 |  |  | | 22 | Ogórki świeże gat. 1 | kg. | 240 |  |  | | 23 | Papryka świeża gat. 1 | kg. | 40 |  |  | | 24 | Pieczarki gat. 1 | kg. | 80 |  |  | | 25 | Pietruszka gat1 | kg. | 30 |  |  | | 26 | Pomarańcz | kg. | 700 |  |  | | 27 | Pomidor kl. I | kg. | 50 |  |  | | 28 | Por | kg. | 20 |  |  | | 29 | Seler gat1 | kg. | 25 |  |  | | 30 | Kapusta kiszona | kg. | 200 |  |  | | 31 | Ogórek kiszony | kg. | 180 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 6\***  **Ryby mrożone, filety rybne, warzywa mrożone**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1 | Fasolka szparagowa 2,5 kg | szt. | 90 |  |  | | 2 | Bukiet warzyw 2,5 kg | szt. | 40 |  |  | | 3 | Wiśnie w żelu 3,2 kg | szt. | 28 |  |  | | 4 | Fasolka szparagowa żółta 2,5 kg cała | kg. | 20 |  |  | | 5 | Mieszanka warzywna 2,5 kg | kg. | 30 |  |  | | 6 | Kostka z fileta morszczuka | kg. | 30 |  |  | | 7 | Marchew mrożona kostka 2,5 kg | szt. | 60 |  |  | | 8 | Paluszki rybne z fileta panierowane SF | kg. | 120 |  |  | | 9 | Płat śledziowy marynowany bez cebuli z/s | kg. | 60 |  |  | | 10 | Pyzy z mięsem 2,5 kg | szt. | 84 |  |  | | 11 | Ryba mrożona dorsz filety | kg. | 300 |  |  | | 12 | Ryba mrożona miruna gat. I bez glazury wodnej SHP | kg. | 300 |  |  | | 13 | Truskawka mrożona 2,5 kg | szt. | 90 |  |  | | 14 | Włoszczyzna paski 2,5 kg | szt. | 100 |  |  | | 15 | Marchewka baby 2,5 kg | szt. | 36 |  |  | | 16 | Pierogi z mięsem 2,5 kg | szt. | 24 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach, uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 7\***  **Ziemniaki**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Ziemniaki | kg. | 10 000 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia ziemniaków, porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.*** |
| **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NA:**  **Zamawiający 2**  **Szkoła Podstawowa im. bł. s. Marty Wieckiej w Szczodrowie**  ***\*niepotrzebne skreślić***  **Cechy wspólne dla asortymentu wskazanego poniżej - wygląd charakterystyczny, naturalny dla produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) z określeniem daty zniesienia jaj oraz kserokopię aktualnych badań w kierunku salmonellozy.**  **CZĘŚĆ NR 1\***  **Mięso świeże, produkty pochodzenia zwierzęcego**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Filet z kurczaka | kg. | 190 |  |  | | 2. | Łopatka wieprzowa | kg. | 80 |  |  | | 3. | Szynka wieprzowa bez kości | kg. | 70 |  |  | | 4. | Schab wieprzowy bez kości | kg. | 150 |  |  | | 5. | Kiełbasa śląska | kg. | 70 |  |  | | 6. | Żeberka paski | kg. | 180 |  |  | | 7. | Boczek wędzony | kg. | 30 |  |  | | 8. | Udo z kurczaka | kg. | 180 |  |  | | 9. | Filet z indyka | kg. | 110 |  |  | | 10. | Wołowina | kg. | 40 |  |  | | 11. | Kurczak świeży | kg. | 50 |  |  | | 12. | Karkówka | kg. | 175 |  |  | | 13. | Skrzydła z indyka | kg. | 20 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **UWAGA:**  Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso- drób powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.  **WYGLĄD** - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony  **BARWA** - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.  **ZAPACH -** Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 2\***  **Warzywa i owoce**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Ziemniaki | kg. | 3000 |  |  | | 2. | Burak czerwony | kg. | 150 |  |  | | 3. | Marchew | kg. | 200 |  |  | | 4. | Cebula zwykła | kg. | 50 |  |  | | 5. | Ogórki kiszone | kg. | 70 |  |  | | 6. | Pietruszka korzeń | kg. | 50 |  |  | | 7. | Seler świeży | kg. | 50 |  |  | | 8. | Kapusta biała w główkach | kg. | 120 |  |  | | 9. | Kapusta kiszona | kg. | 60 |  |  | | 10. | Jabłka | kg. | 250 |  |  | | 11. | Banan | kg. | 200 |  |  | | 12. | Ogórek świeży | kg. | 50 |  |  | | 13. | Papryka czerwona | kg. | 50 |  |  | | 14. | Cytryna | kg. | 40 |  |  | | 15. | Gruszka | kg. | 100 |  |  | | 16. | Pomarańcza | kg. | 90 |  |  | | 17. | Koper zielony ( w pęczku) | szt. | 50 |  |  | | 18. | Pietruszka zielona ( w pęczku) | szt. | 50 |  |  | | 19. | Brokuł świeży | szt. | 30 |  |  | | 20. | Kalafior | szt. | 50 |  |  | | 21. | Pieczarki | kg. | 50 |  |  | | 22. | Fasola szparagowa zielona | kg. | 50 |  |  | | 23. | Pomidor | kg. | 40 |  |  | | 24. | Kapusta pekińska | kg. | 50 |  |  | | 25. | Brzoskwinia | kg. | 40 |  |  | | 26. | Por | kg. | 50 |  |  | | 27. | Mandarynka | kg. | 50 |  |  | | 28. | Szpinak świeży 200 g | szt. | 40 |  |  | | 29. | Kiwi | szt. | 250 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach, uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 3\***  **Pieczywo**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Bułka kajzerka | szt. | 1000 |  |  | | 2. | Bułka bagietka | szt. | 200 |  |  | | 3. | Pączek | szt. | 200 |  |  | | 4. | Bułka tarta 500 g. | szt. | 100 |  |  | | 5. | Bułka hamburger | szt. | 160 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyroby piekarskie bez dodatku substancji **spulchniających**.  Skład produktów powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r - w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz 1154).  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 4\***  **Produkty mleczarskie (nabiał)**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Jajka | szt. | 2000 |  |  | | 2. | Mleko 3,2% (1 l.) | szt. | 300 |  |  | | 3. | Śmietana 30% (500 g.) | szt. | 140 |  |  | | 4. | Ser gouda | kg. | 20 |  |  | | 5. | Maślanka naturalna 1l. | szt. | 100 |  |  | | 6. | Twaróg wiaderko 1 kg. | szt. | 40 |  |  | | 7. | Śmietana ukwaszona 18% 330 g. | szt. | 150 |  |  | | 8. | Jogurt naturalny 500g | szt. | 20 |  |  | | 9. | Serek homogenizowany 250 g | szt. | 50 |  |  | | 10. | Masło extra 200 g. (powyżej 80% tłuszczu) | szt. | 60 |  |  | | 11. | Margaryna kostka 250g | szt. | 50 |  |  | | 12. | Jogurt owocowy pitny 150 g. | szt. | 320 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 5\***  **Produkty spożywcze suche**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Olej rzepakowy 1 l. | szt. | 100 |  |  | | 2. | Mąka pszenna tortowa 1 kg | szt. | 200 |  |  | | 3. | Sól 1 kg | szt. | 60 |  |  | | 4. | Kasza bulgur prażona 400 g. | szt. | 50 |  |  | | 5. | Cukier kryształ paczkowany 1 kg | szt. | 150 |  |  | | 6. | Koncentrat pomidorowy Dawtona 30% (900 ml.) lub równoważny - Koncentrat pomidorowy, o zawartości pomidorów minimum 30%, gładkiej i jednolitej konsystencji, intensywnie czerwony, o naturalnym smaku i zapachu pomidorów, zawierający pomidory i sól, bez dodatku konserwantów, w opakowaniu szklanym o pojemności 900 ml, przeznaczony do celów kulinarnych | szt. | 30 |  |  | | 7. | Groch łuskany opakowanie 500 g. | szt. | 30 |  |  | | 8. | Fasola Jaś opakowanie 500 g. | szt. | 100 |  |  | | 9. | Makaron spaghetti Lubella 400 g. | szt. | 100 |  |  | | 10. | Kompot owocowy w słoiku 0,9 l. (truskawkowy) | szt. | 100 |  |  | | 11. | Ryż zwykły biały opakowanie 4 x100 g | szt. | 60 |  |  | | 12. | Mąka ziemniaczana 1 kg | szt. | 5 |  |  | | 13. | Cukier puder 400 g. | szt. | 30 |  |  | | 14. | Cukier waniliowy 32 g | szt. | 200 |  |  | | 15. | Kasza manna 400 g | szt. | 50 |  |  | | 16. | Makaron świderki Lubella 400g. lub równoważny - Makaron świderki, wykonany w 100% z mąki pszennej wysokiej jakości, o złocistym kolorze, sprężystej i zwartej strukturze po ugotowaniu. Produkt powinien zawierać wyłącznie naturalne składniki, bez dodatku konserwantów ani sztucznych barwników. Powinien charakteryzować się równomiernym kształtem i trwałością podczas gotowania. Opakowanie o wadze min. 400 g, | szt. | 120 |  |  | | 17. | Passata 700ml. | szt. | 80 |  |  | | 18. | Papryka mielona łagodna 500 g. | szt. | 4 |  |  | | 19. | Piepsz czarny mielony 500 g. | szt. | 4 |  |  | | 20. | Ziele angielskie 200 g. | szt. | 6 |  |  | | 21. | Liść laurowy 100 g. | szt. | 5 |  |  | | 22. | Majeranek suszony 250 g. | szt. | 5 |  |  | | 23. | Oregano 150 g. | szt. | 5 |  |  | | 24. | Bazylia suszona 200 g. | szt. | 5 |  |  | | 25. | Drożdże w kostce 0,5 kg | szt. | 8 |  |  | | 26. | Kawa zbożowa 500 g. | szt. | 4 |  |  | | 27. | Musztarda miodowa w słoiku 200 g. | szt. | 20 |  |  | | 28. | Galaretka owocowa w proszku 77 g | szt. | 50 |  |  | | 29. | Ogórki konserwowe 900 g. | szt. | 30 |  |  | | 30. | Vegeta naturalna 500 g. | szt. | 3 |  |  | | 31. | Przyprawa do drobiu 800 g | szt. | 2 |  |  | | 32. | Proszek do pieczenia 30 g. | szt. | 20 |  |  | | 33. | Batonik "Grzesiek" różne smaki 26 g lub równoważny - Batonik waflowy, składający się z delikatnych warstw chrupiącego wafla przełożonych kremem o różnych smakach (np. czekoladowym, mlecznym, orzechowym), oblany czekoladą deserową lub mleczną, o wadze od 26–40 g. Produkt charakteryzuje się lekkością i intensywnym smakiem, odpowiedni do bezpośredniego spożycia jako przekąska. Dostępny w różnych wariantach smakowych | szt. | 600 |  |  | | 34. | Groszek z marchewką 880 g. | szt. | 70 |  |  | | 35. | Sos do spaghetti 500 g. | szt. | 10 |  |  | | 36. | Pomidory w puszcze bez skórki 400 g. | szt. | 60 |  |  | | 37. | Syrop owocowy 420 ml | szt. | 20 |  |  | | 38. | Jabłka prażone 500 g | szt. | 40 |  |  | | 39 | Kakao ciemne 250 g. | szt. | 6 |  |  | | 40. | Czekolada mleczna 100 g | szt. | 30 |  |  | | 41. | Włoszczyzna suszona | szt. | 6 |  |  | | 42. | Majonez 700 ml. | szt. | 20 |  |  | | 43. | Kukurydza w puszce 400 g | szt. | 50 |  |  | | 44. | Brzoskwinie w puszce 85 ml | szt. | 40 |  |  | | 45. | Budyń waniliowy 200 g | szt. | 120 |  |  | | 46. | Ketchup Włocławek łagodny 970 g. lub równoważny - Ketchup łagodny o pojemności min. 970 g, wyprodukowany na bazie 161 g pomidorów na 100 g produktu, charakteryzuje się intensywnym, pomidorowym smakiem i gładką konsystencją, pasteryzowany, bez dodatku konserwantów. Skład produktu: pomidory, cukier, przeciery z selera (7,3%) i cebuli (6,7%), skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, ocet spirytusowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy) oraz przyprawy. Produkt pakowany w plastikową butelkę z wygodnym dozownikiem | szt. | 10 |  |  | | **Razem** | | | | |  |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 6\***  **Ryby świeże (niemrożone)**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Filet z dorsza | kg. | 170 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 7\***  **Mrożonki**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Truskawka mrożona 2,5 kg | szt. | 20 |  |  | | 2. | Fasola szparagowa zielona 2,5 kg | szt. | 15 |  |  | | 3. | Bukiet warzyw (marchew, brokuł, kalafior) 2,5 kg | szt. | 20 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach, uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.*** |
| **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NA:**  **Zamawiający 3**  **Przedszkole w Skarszewach „Tęczowy Zakątek” w Skarszewach**  ***\*niepotrzebne skreślić***  **Cechy wspólne dla asortymentu wskazanego poniżej - wygląd charakterystyczny, naturalny dla produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) z określeniem daty zniesienia jaj oraz kserokopię aktualnych badań w kierunku salmonellozy.**  **CZĘŚĆ NR 1\***  **Mięso i produkty mięsne**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Boczek wędzony | kg. | 25 |  |  | | 2. | Udziec z indyka | kg. | 270 |  |  | | 3. | Filet z kurczaka | kg. | 400 |  |  | | 4. | Filet z indyka | kg. | 180 |  |  | | 5. | Kurczak | kg. | 150 |  |  | | 6. | Udka z kurczaka | kg. | 400 |  |  | | 7. | Kości wędzone | kg. | 170 |  |  | | 8. | Mięso mielone z wieprzowiny 100% | kg. | 450 |  |  | | 9. | Szynka b/k | kg. | 450 |  |  | | 10. | Wołowina | kg. | 180 |  |  | | 11. | Wędlina krakowska drobiowa | kg. | 70 |  |  | | 12. | Szynka z piersi z indyka | kg. | 45 |  |  | | 13. | Kiełbasa szynkowa | kg. | 70 |  |  | | 14. | Pierś z indyka gotowana | kg. | 100 |  |  | | 15. | Polędwica miodowa | kg. | 60 |  |  | | 16. | Wędlina krakowska sucha | kg. | 60 |  |  | | 17. | Pasztetowa luksusowa | kg. | 30 |  |  | | 18. | Polędwica sopocka | kg. | 40 |  |  | | 19. | Szynka cygańska | kg. | 90 |  |  | | 20. | Wędlina salami | kg. | 70 |  |  | | 21. | Kiełbasa żywiecka | kg. | 50 |  |  | | 22. | Kiełbasa dębowa | kg. | 60 |  |  | | 23. | Żeberka | kg. | 80 |  |  | | 24. | Karkówka świeża | kg. | 160 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **UWAGA:**  Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso- drób powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.  **WYGLĄD** - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony  **BARWA** - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.  **ZAPACH -** Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 2\***  **Jajka**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Jajka | szt. | 9 800 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 3\***  **Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Bułka kielecka krojona 0,4 kg | szt. | 300 |  |  | | 2. | Bułka kajzerka okrągła zwykła | szt. | 400 |  |  | | 3. | Bułka maślana | szt. | 900 |  |  | | 4. | Bułka tarta 500 g | szt. | 90 |  |  | | 5. | Chleb krojony oliwski 0,5 kg | szt. | 4 500 |  |  | | 6. | Chleb słonecznikowy krojony 0,4 kg | szt. | 300 |  |  | | 7. | Chleb razowy krojony 0,5 kg | szt. | 300 |  |  | | 8. | Drożdżówka z kruszonką | szt. | 1000 |  |  | | 9. | Muffinka czekoladowa | szt. | 1000 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyroby piekarskie bez dodatku substancji **spulchniających**.  Skład produktów powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r - w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz 1154).  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 4\***  **Produkty mleczarskie (nabiał)**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Jogurt grecki 1kg | szt. | 500,00 |  |  | | 2. | Jogurt gratka 115 g lub równoważny - Jogurt owocowy w opakowaniu min. 170 g, dostępny w różnych smakach (np. truskawkowy, brzoskwiniowy), zawierający mleko odtłuszczone, serwatkę, śmietankę, cukier, naturalne aromaty, proszek owocowy i żywe kultury bakterii jogurtowych, o gładkiej, kremowej konsystencji i łagodnym smaku. Wartość odżywcza na 100 g: około 79 kcal, tłuszcz 1 g (w tym nasycone 0,6 g), węglowodany 15,7 g (cukry 15,2 g), białko 1,8 g, sól 0,1 g. Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, wymagający przechowywania w temperaturze 2–6°C | szt. | 200,00 |  |  | | 3. | Jogurt danio 150 g lub równoważny - Jogurt deserowy o kremowej i gęstej konsystencji, dostępny w opakowaniach o pojemności 140 g, w różnych smakach (np. waniliowy, czekoladowy, owocowy), zawierający mleko pasteryzowane, śmietankę, cukier, naturalne aromaty, skrobię modyfikowaną, koncentraty owocowe i kultury bakterii jogurtowych. Wartość odżywcza na 100 g: około 130–150 kcal, tłuszcz 3 g (w tym nasycone 2 g), węglowodany 19 g (w tym cukry 17 g), białko 5 g, sól 0,1 g. Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, wymagający przechowywania w temperaturze 2–6°C | szt. | 800,00 |  |  | | 4. | Deser monte 150 g. lub równoważny - Deser mleczny o kremowej i aksamitnej konsystencji, dostępny w opakowaniach o pojemności około 125 g, składający się z warstwy kremu mlecznego i czekoladowo-orzechowego, zawierający mleko pasteryzowane, śmietankę, cukier, tłuszcz roślinny, kakao, orzechy laskowe, skrobię modyfikowaną, naturalne aromaty i stabilizatory. Wartość odżywcza na 100 g: około 200–220 kcal, tłuszcz 12 g (w tym nasycone 8 g), węglowodany 18 g (w tym cukry 15 g), białko 4 g, sól 0,1 g. Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, wymagający przechowywania w temperaturze 2–6°C | szt. | 800,00 |  |  | | 5. | Mleko pasteryzowane 3,2% 1l | szt. | 9000,00 |  |  | | 6. | Maślanka 1l mrągowska truskawkowa | szt. | 200,00 |  |  | | 7. | Masło 82% 200g | szt. | 4500,00 |  |  | | 8. | Śmietana 0,5l (12%) | szt. | 150,00 |  |  | | 9. | Twaróg półtłusty 200 g | kg | 200,00 |  |  | | 10. | Ser żółty Skarszewski lub równoważny - Ser żółty półtwardy, o zawartości tłuszczu w suchej masie około 45%, wykonany z mleka pasteryzowanego, soli, kultur bakterii mlekowych oraz podpuszczki. Charakteryzować się powinien delikatnym, łagodnym smakiem i jednolitą, zwartą konsystencją, o jasnożółtym kolorze. Wartość odżywcza na 100 g: około 330–350 kcal, tłuszcz 25 g (w tym nasycone 15 g), białko 25 g, węglowodany <0,5 g, sól 1,5 g. Produkt przeznaczony do spożycia jako dodatek do kanapek, zapiekanek i potraw, z terminem przydatności minimum 21 dni od daty dostawy, wymagający przechowywania w temperaturze 2–8°C. | kg | 60,00 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 5\***  **Produkty spożywcze suche i inne**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1 | Budyń ¾ wody 64 g (Delecta) lub równoważny - Budyń w proszku, przeznaczony do przygotowania z ¾ litra wody, dostępny w opakowaniu o wadze około 40 g, w różnych smakach (np. waniliowy, czekoladowy, śmietankowy). Składniki obejmują skrobię ziemniaczaną, skrobię kukurydzianą, cukier, aromaty naturalne oraz ewentualnie barwniki naturalne, w zależności od wariantu smakowego. Produkt charakteryzuje się gładką, kremową konsystencją po przygotowaniu oraz intensywnym smakiem odpowiadającym wybranemu wariantowi. Wartość odżywcza na 100 g przygotowanego produktu: około 90–110 kcal, tłuszcz <0,5 g, węglowodany 20–25 g (w tym cukry 15–18 g), białko <0,5 g, sól 0,1 g. Produkt przeznaczony do deserów i potraw na słodko. | szt. | 500 |  |  | | 2 | Bazylia przyprawa 250g | szt. | 2 |  |  | | 3 | Buraczki w słoiku 1 kg tarte | szt. | 280 |  |  | | 4 | Ciastka owsiane sante \*20 szt | szt. | 30 |  |  | | 5 | Cynamon mielony 15g | szt. | 5 |  |  | | 6 | Chrupki kukurydziane truskawkowe | szt. | 200 |  |  | | 7 | Ciecierzyca | kg. | 20 |  |  | | 8 | Cukier | kg. | 950 |  |  | | 9 | Cukier puder | kg. | 25 |  |  | | 10 | Cukier waniliowy 16 g | szt. | 410 |  |  | | 11 | Ciastka kruche | kg. | 10 |  |  | | 12 | Drożdże świeże 100 g | szt. | 130 |  |  | | 13 | Dżem truskawkowy niskosłodzony 3,5kg | szt. | 25 |  |  | | 14 | Fasola średnia | kg. | 60 |  |  | | 15 | Galaretka owocowa 77 g (Dr Oetker) lub równoważna - Galaretka owocowa w proszku, przeznaczona do przygotowania z 500 ml wody, dostępna w opakowaniach o wadze min. 77 g, w różnych smakach (np. truskawkowym, cytrynowym, pomarańczowym). Składniki obejmują cukier, żelatynę, regulatory kwasowości (np. kwas cytrynowy), aromaty naturalne i barwniki naturalne odpowiadające wybranemu wariantowi smakowemu. Po przygotowaniu charakteryzuje się klarowną konsystencją, intensywnym owocowym smakiem i odpowiednią jędrnością. Wartość odżywcza na 100 g gotowego produktu: około 60–80 kcal, tłuszcz 0 g, węglowodany 15–20 g (w tym cukry 15–20 g), białko 1–2 g, sól <0,1 g. Produkt z długim terminem przydatności (minimum 12 miesięcy), przechowywany w suchym i chłodnym miejscu, przeznaczony do deserów i dekoracji ciast | szt. | 2200 |  |  | | 16 | Groch łuskany | kg. | 80 |  |  | | 17 | Grzanki 300g | szt. | 5 |  |  | | 18 | Herbata Lipton 200 g lub równoważna - Herbata czarna liściasta, zapakowana w pudełko o wadze około 200 g, charakteryzująca się intensywnym smakiem i głębokim, bursztynowym kolorem naparu. Produkt zawiera 100% suszonych liści herbaty czarnej, bez dodatku aromatów, barwników ani konserwantów. Odpowiednia do parzenia w tradycyjny sposób, idealna jako napój na ciepło lub na zimno. Przeznaczona do codziennego spożycia, o długim terminie przydatności, przechowywana w suchym i chłodnym miejscu, chroniona przed dostępem wilgoci i światła dla zachowania pełni smaku i aromatu. | szt. | 41 |  |  | | 19 | Herbata owocowa Herbapol 50 g lub równoważna - Herbata owocowa w torebkach, zapakowana w pudełko o wadze min. 50 g, dostępna w różnych smakach (np. malina, dzika róża, owoce leśne), składająca się z suszonych owoców, takich jak hibiskus, jabłka, dzika róża, owoce malin, porzeczek lub innych składników owocowych w zależności od wariantu smakowego. Produkt nie zawiera kofeiny ani sztucznych dodatków, charakteryzuje się naturalnym, owocowym smakiem i aromatem. Przeznaczona do parzenia w gorącej wodzie, idealna jako napój na ciepło lub na zimno. Oferuje długi termin przydatności, wymaga przechowywania w suchym i chłodnym miejscu, chroniona przed wilgocią i światłem dla zachowania pełni smaku i aromatu | szt. | 150 |  |  | | 20 | Herbata ziołowa Herbapol 40 g lub równoważna - Herbata ziołowa w torebkach, zapakowana w pudełko o wadze min. 40 g, dostępna w różnych wariantach (np. mięta, rumianek, melisa, szałwia), składająca się z wysokiej jakości suszonych liści, kwiatów lub innych części roślin ziołowych, bez dodatku sztucznych aromatów ani konserwantów. Produkt charakteryzuje się naturalnym, ziołowym smakiem i aromatem, odpowiednim do spożycia jako napój na ciepło, wspomagający dobre samopoczucie lub uzupełniający codzienną dietę. Przeznaczona do parzenia w gorącej wodzie, z długim terminem przydatności, przechowywana w suchym i chłodnym miejscu, chroniona przed wilgocią i światłem dla zachowania pełni właściwości smakowych i aromatycznych | szt. | 200 |  |  | | 21 | Kakao 150g ( Cacao Decomorreno) lub równoważne - Kakao w proszku o zawartości tłuszczu około 10–12%, zapakowane w szczelne opakowanie o wadze 150 g, przeznaczone do przygotowania napojów kakaowych, deserów oraz jako składnik wypieków. Produkt składa się w 100% z naturalnego kakao, bez dodatku cukru, aromatów ani konserwantów, o intensywnym czekoladowym smaku i ciemnobrązowym kolorze. Łatwo rozpuszczalne, idealne do zastosowań kulinarnych i codziennego spożycia. Z długim terminem przydatności, wymaga przechowywania w suchym i chłodnym miejscu, chronione przed dostępem wilgoci i światła dla zachowania pełni smaku i jakości | szt. | 300 |  |  | | 22 | Kasza gryczana | kg. | 220 |  |  | | 23 | Kasza jaglana | kg. | 50 |  |  | | 24 | Kasza kukurydziana | kg. | 50 |  |  | | 25 | Kasza kuskus | kg. | 50 |  |  | | 26 | Kasza manna | kg. | 40 |  |  | | 27 | Kasza jęczmienna perłowa | kg. | 40 |  |  | | 28 | Kasza bulgur | kg. | 180 |  |  | | 29 | Kasza pęczak | kg. | 20 |  |  | | 30 | Kawa zbożowa 200 g | szt. | 20 |  |  | | 31 | Ketchup Włocławek 1l lub równoważny - Ketchup łagodny, o zawartości pomidorów minimum 150 g na 100 g produktu, gładkiej i jednolitej konsystencji, intensywnie czerwony, o delikatnym i naturalnym pomidorowym smaku, wyprodukowany bez dodatku konserwantów. Skład produktu obejmuje pomidory, cukier, sól, ocet spirytusowy, przyprawy oraz regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wartość odżywcza na 100 g: około 106 kcal, tłuszcz <0,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone <0,1 g), węglowodany 23 g (w tym cukry 23 g), białko 1,7 g, sól 1,6 g. Pakowany w plastikową butelkę o pojemności 1 litra z wygodnym dozownikiem, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do potraw. | szt. | 40 |  |  | | 32 | Kisiel ¾ (delecta) 28 g lub równoważny - Kisiel w proszku, przeznaczony do przygotowania z ¾ litra wody, dostępny w opakowaniach o wadze min. 28 g, w różnych smakach owocowych (np. truskawkowy, malinowy, cytrynowy). Produkt zawiera skrobię ziemniaczaną, cukier, kwas cytrynowy jako regulator kwasowości, naturalne aromaty i barwniki, dostosowane do wybranego wariantu smakowego. Po przygotowaniu charakteryzuje się gładką, półprzezroczystą konsystencją oraz intensywnym, owocowym smakiem i aromatem. Wartość odżywcza na 100 g przygotowanego produktu: około 70–90 kcal, tłuszcz <0,5 g, węglowodany 15–20 g (w tym cukry 12–15 g), białko <0,5 g, sól <0,1 g. Produkt z długim terminem przydatności | szt. | 900 |  |  | | 33 | Koncentrat pomidorowy Włocławek 1 kg lub równoważny - Koncentrat pomidorowy o zawartości pomidorów minimum 30%, gładkiej i jednolitej konsystencji, intensywnie czerwony, o wyrazistym, naturalnym smaku pomidorów, bez dodatku konserwantów. Skład produktu obejmuje pomidory, sól i regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wartość odżywcza na 100 g: około 89 kcal, tłuszcz <0,5 g, węglowodany 18 g (w tym cukry 12 g), białko 4 g, sól 1,2 g. Pakowany w szczelne opakowanie o pojemności min. 1 kg, odpowiedni do zup, sosów i innych dań kulinarnych. Produkt z długim terminem przydatności | szt. | 100 |  |  | | 34 | Koncentrat barszczu czerwonego 300 ml | szt. | 25 |  |  | | 35 | Kurkuma 20g | szt. | 80 |  |  | | 36 | Lubczyk 7g | szt. | 20 |  |  | | 37 | Majeranek 1 kg | szt. | 4 |  |  | | 38 | Makaron abecadło, literki 350 g (Lubella) lub równoważny - Makaron w kształcie drobnych literek, wykonany z wysokiej jakości mąki pszennej, o jednolitej, sprężystej strukturze po ugotowaniu, odpowiedni do zup oraz dań dla dzieci. Skład produktu obejmuje: 100% mąki pszennej i wody, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników. Charakteryzuje się krótkim czasem gotowania (4–6 minut), złocistym kolorem i delikatnym smakiem. Wartość odżywcza na 100 g: około 360 kcal, tłuszcz 1,5 g (w tym nasycone 0,3 g), węglowodany 72 g (w tym cukry 2,5 g), białko 12 g, sól <0,01 g. Pakowany w opakowanie o wadze min. 350 g | szt. | 120 |  |  | | 39 | Makaron muszelki 2 kg (Lubella) lub równoważny - Makaron w kształcie małych muszelek, wykonany z wysokiej jakości mąki pszennej, o sprężystej i zwartej strukturze po ugotowaniu, odpowiedni do zup, sałatek oraz dań obiadowych. Skład produktu obejmuje: 100% mąki pszennej i wody, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników. Charakteryzuje się krótkim czasem gotowania (8–10 minut), złocistym kolorem i delikatnym smakiem. Wartość odżywcza na 100 g: około 360 kcal, tłuszcz 1,5 g (w tym nasycone 0,3 g), węglowodany 72 g (w tym cukry 2,5 g), białko 12 g, sól <0,01 g. Pakowany w opakowanie o wadze min. 2 kg | szt. | 50 |  |  | | 40 | Makaron świderki 2 kg (Lubella) lub równoważny - Makaron w kształcie świderków, wykonany z wysokiej jakości mąki pszennej, o sprężystej i zwartej strukturze po ugotowaniu, odpowiedni do dań obiadowych, zapiekanek oraz sałatek. Skład produktu obejmuje: 100% mąki pszennej i wody, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników. Charakteryzuje się złocistym kolorem, delikatnym smakiem oraz czasem gotowania wynoszącym 8–10 minut. Wartość odżywcza na 100 g: około 360 kcal, tłuszcz 1,5 g (w tym nasycone 0,3 g), węglowodany 72 g (w tym cukry 2,5 g), białko 12 g, sól <0,01 g. Pakowany w opakowanie o wadze min. 2 kg | kg. | 550 |  |  | | 41 | Makrela wędzona | kg. | 30 |  |  | | 42 | Masło orzechowe Sante 1kg lub równoważne - Masło orzechowe, w 100% wykonane z prażonych orzeszków ziemnych, o gładkiej lub lekko kremowej konsystencji, bez dodatku cukru, soli, oleju palmowego i konserwantów. Charakteryzuje się intensywnym, naturalnym smakiem orzeszków ziemnych, odpowiednie do smarowania pieczywa, przygotowywania deserów, koktajli i potraw wytrawnych. Wartość odżywcza na 100 g: około 590–600 kcal, tłuszcz 45–50 g (w tym nasycone 6–8 g), węglowodany 10–15 g (w tym cukry 4–6 g), białko 20–25 g, sól <0,01 g. Produkt pakowany w opakowanie o pojemności około 1 kg | szt. | 12 |  |  | | 43 | Mąka tortowa | kg. | 650 |  |  | | 44 | Mąka ziemniaczana | kg. | 20 |  |  | | 45 | Miód naturalny 1 kg | szt. | 10 |  |  | | 46 | Mleczna kanapka 28 g lub równoważna - Przekąska mleczna, składająca się z dwóch warstw miękkiego biszkoptu kakaowego przełożonych kremowym nadzieniem mlecznym, charakteryzująca się delikatnym smakiem i puszystą konsystencją. Produkt zawiera m.in.: mleko, cukier, jajka, mąkę pszenną, kakao w proszku, tłuszcze roślinne, skrobię, lecytynę sojową i naturalne aromaty. Wartość odżywcza na 100 g: około 400–450 kcal, tłuszcz 20–25 g (w tym nasycone 10–15 g), węglowodany 40–50 g (w tym cukry 25–30 g), białko 5–8 g, sól 0,3–0,5 g. Produkt pakowany pojedynczo w porcje o wadze min. 28 g | szt. | 500 |  |  | | 47 | Olej 1 litr rzepakowy | szt. | 750 |  |  | | 48 | Oregano 250g | szt. | 2 |  |  | | 49 | Orzechy włoskie 200 g | szt. | 90 |  |  | | 52 | Papryka słodka 1 kg | szt. | 4 |  |  | | 51 | Pestki dyni 100g | szt. | 150 |  |  | | 52 | Pieprz mielony 1 kg | szt. | 4 |  |  | | 53 | Płatki jęczmienne | kg. | 40 |  |  | | 54 | Płatki owsiane | kg. | 24 |  |  | | 55 | Płatki śniadaniowe Corn Flakes-Nestle- 250g lub równoważne - Płatki śniadaniowe z kukurydzy, lekkie i chrupiące, bez dodatku sztucznych barwników ani konserwantów. Produkt zawiera: mąkę kukurydzianą, cukier, sól i maltodekstrynę, wzbogacony witaminami (np. B2, B6, kwas foliowy) oraz minerałami (np. żelazo). Charakteryzuje się złocistym kolorem, delikatnym smakiem kukurydzy i niską zawartością tłuszczu. Wartość odżywcza na 100 g: około 360–380 kcal, tłuszcz <1 g (w tym nasycone <0,2 g), węglowodany 80–85 g (w tym cukry 8–10 g), białko 6–8 g, sól 1,2–1,5 g. Produkt pakowany w kartonowe opakowanie o wadze około 250 g | szt. | 90 |  |  | | 56 | Proszek do pieczenia 15 g | szt. | 100 |  |  | | 57 | Przyprawa do mięs Prymat 200g | szt. | 20 |  |  | | 58 | Rodzynki 200g | szt. | 100 |  |  | | 59 | Pieprz cytrynowy 500g | szt. | 4 |  |  | | 60 | Ryż paraboliczny | kg. | 300 |  |  | | 61 | Ryż biały 1kg | kg. | 50 |  |  | | 62 | Ryż brązowy | kg. | 10 |  |  | | 63 | Słonecznik łuskany 100g | szt. | 120 |  |  | | 64 | Śliwki suszone 200g | szt. | 50 |  |  | | 65 | Ziele angielskie 500 g | szt. | 3 |  |  | | 66 | Liść laurowy 200g | szt. | 4 |  |  | | 67 | Sól morska (drobnoziarnista) | kg. | 200 |  |  | | 68 | Syrop malinowy 1l | szt. | 60 |  |  | | 69 | Płaty śledziowe | kg. | 40 |  |  | | 70 | Soda oczyszczona 70 g | szt. | 10 |  |  | | 71 | Czekolada goplana mleczna 90g | szt. | 30 |  |  | | 72 | Czekolada kinder 100g lub równoważna -Mleczna czekolada, wykonana z wysokiej jakości składników, o kremowej konsystencji i delikatnym smaku, idealna jako przekąska lub dodatek do deserów. Produkt zawiera m.in.: cukier, mleko pełne w proszku, tłuszcz kakaowy, miazgę kakaową, lecytynę sojową jako emulgator oraz naturalne aromaty. Charakteryzuje się zawartością masy kakaowej wynoszącą minimum 30% i mleka pełnego w proszku około 20%. Wartość odżywcza na 100 g: około 540–560 kcal, tłuszcz 33–35 g (w tym nasycone 20–22 g), węglowodany 50–55 g (w tym cukry 48–50 g), białko 6–8 g, sól 0,2–0,3 g. Produkt pakowany w opakowanie o wadze 100 g | szt. | 30 |  |  | | 73 | Guma rozpuszczalna mamba 106g lub równoważna - Guma rozpuszczalna w postaci pojedynczo pakowanych kostek, dostępna w różnych owocowych smakach (np. truskawkowym, malinowym, cytrynowym, pomarańczowym), charakteryzująca się intensywnym owocowym aromatem i delikatną konsystencją, która rozpuszcza się podczas żucia. Produkt zawiera: cukier, syrop glukozowy, olej roślinny, koncentraty owocowe, regulatory kwasowości (np. kwas cytrynowy), naturalne aromaty i barwniki roślinne. Wartość odżywcza na 100 g: około 400–420 kcal, tłuszcz 5–6 g (w tym nasycone 2–3 g), węglowodany 85–90 g (w tym cukry 65–70 g), białko <0,5 g, sól <0,1 g. Produkt pakowany w wygodne opakowanie o wadze min. 106 g | szt. | 30 |  |  | | 74 | Mus kubuś 100% 100g lub równoważny - Owocowy mus w tubce, wykonany w 100% z naturalnych owoców, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników ani aromatów. Produkt dostępny w różnych wariantach smakowych (np. jabłko-banan, jabłko-truskawka, jabłko-marchew), o gładkiej, kremowej konsystencji i naturalnie słodkim smaku owoców. Skład zależy od wariantu smakowego, np. mus jabłko-banan może zawierać: 70% jabłek i 30% bananów. Wartość odżywcza na 100 g: około 60–70 kcal, tłuszcz <0,5 g (w tym nasycone <0,1 g), węglowodany 13–15 g (w tym cukry naturalnie występujące 12–14 g), białko <0,5 g, sól <0,01 g. Produkt pakowany w tubki o pojemności min. 100 g | szt. | 30 |  |  | | 75 | Żelki złote misie HARIBO 100g lub równoważne - Żelki owocowe w kształcie misiów, o różnych smakach (np. truskawkowym, pomarańczowym, cytrynowym, ananasowym, jabłkowym), charakteryzujące się intensywnym, owocowym aromatem oraz sprężystą konsystencją. Produkt zawiera: syrop glukozowy, cukier, żelatynę, koncentraty owocowe i roślinne (np. marchew, jabłko, winogrono), regulatory kwasowości (np. kwas cytrynowy), naturalne aromaty i barwniki roślinne (np. z kurkumy, czarnej marchwi, papryki). Wartość odżywcza na 100 g: około 340–350 kcal, tłuszcz <0,5 g, węglowodany 75–80 g (w tym cukry 50–55 g), białko 6–8 g, sól <0,01 g. Produkt pakowany w wygodne opakowanie o wadze min. 100 g | szt. | 30 |  |  | | 76 | Kinder jajo 20g lub równoważne - Czekoladowa przekąska w kształcie jajka, składająca się z dwóch warstw: zewnętrznej z mlecznej czekolady i wewnętrznej z białej czekolady, o delikatnym smaku i kremowej konsystencji. Produkt zawiera m.in.: cukier, tłuszcz kakaowy, miazgę kakaową, mleko w proszku, lecytynę sojową jako emulgator oraz naturalne aromaty. Wartość odżywcza na 100 g: około 540–560 kcal, tłuszcz 35 g (w tym nasycone 20–22 g), węglowodany 50–55 g (w tym cukry 48–50 g), białko 7–9 g, sól 0,3–0,4 g. Opakowanie zawiera pojedyncze jajko o wadze min. 20 g z dodatkiem niespodzianki wewnątrz | szt. | 30 |  |  | | 77 | Sok jabłkowy kubuś 100% 300ml lub równoważny - Naturalny sok jabłkowy, wykonany w 100% z tłoczonych jabłek, bez dodatku cukru, barwników, konserwantów ani sztucznych aromatów. Charakteryzuje się klarowną konsystencją, naturalnym smakiem i aromatem dojrzałych jabłek. Skład produktu: 100% sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego. Wartość odżywcza na 100 ml: około 45–50 kcal, tłuszcz <0,5 g (w tym nasycone <0,1 g), węglowodany 11–12 g (w tym cukry naturalne 10–11 g), białko <0,5 g, sól <0,01 g. Pakowany w plastikowe butelki o pojemności min. 300 ml, | szt. | 30 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 6\***  **Warzywa, owoce**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1 | Arbuz | kg. | 200 |  |  | | 2 | Banan | kg. | 1300 |  |  | | 3 | Botwinka 350 g | szt. | 30 |  |  | | 4 | Brokuły 350 g | szt. | 20 |  |  | | 5 | Brzoskwinie | kg. | 30 |  |  | | 6 | Cebula | kg. | 40 |  |  | | 7 | Cytryna | kg. | 120 |  |  | | 8 | Czereśnie | kg. | 60 |  |  | | 9 | Czosnek świeży | szt. | 10 |  |  | | 10 | Dynia | kg. | 20 |  |  | | 11 | Gruszki | kg. | 700 |  |  | | 12 | Jabłko | kg. | 1200 |  |  | | 13 | Kalarepa | szt. | 250 |  |  | | 14 | Kapusta kiszona | kg. | 100 |  |  | | 15 | Kalafior | szt. | 30 |  |  | | 16 | Kapusta czerwona | kg. | 10 |  |  | | 17 | Kapusta biała | kg. | 150 |  |  | | 18 | Kapusta pekińska | kg. | 90 |  |  | | 19 | Kiełki 200 g | szt. | 10 |  |  | | 20 | Koper pęczek | szt. | 320 |  |  | | 21 | Kiwi | szt. | 700 |  |  | | 22 | Marchew | kg. | 600 |  |  | | 23 | Maliny | kg. | 40 |  |  | | 24 | Melon żółty | kg. | 30 |  |  | | 25 | Mandarynka | kg. | 350 |  |  | | 26 | Nać pietruszki pęczek | szt. | 300 |  |  | | 27 | Nektarynka | kg. | 180 |  |  | | 28 | Ogórki kiszone | kg. | 120 |  |  | | 29 | Ogórek zielony | kg. | 200 |  |  | | 30 | Papryka | kg. | 80 |  |  | | 31 | Pietruszka | kg. | 200 |  |  | | 32 | Pomarańcze | kg. | 180 |  |  | | 33 | Pomidory | kg. | 160 |  |  | | 34 | Pomidorki koktajlowe | kg. | 20 |  |  | | 35 | Por | szt. | 10 |  |  | | 36 | Rzodkiewka pęczek | szt. | 300 |  |  | | 37 | Sałata | szt. | 230 |  |  | | 38 | Seler | kg. | 250 |  |  | | 39 | Seler naciowy | szt. | 5 |  |  | | 40 | Szczypior pęczek | szt. | 80 |  |  | | 41 | Śliwki | kg. | 120 |  |  | | 42 | Truskawki | kg. | 70 |  |  | | 43 | Winogrono | kg. | 50 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 7\***  **Mrożonki**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1 | Brokuł mrożony | kg. | 20 |  |  | | 2 | Bukiet warzyw 3-skł. | kg. | 30 |  |  | | 3 | Fasolka mrożona | kg. | 150 |  |  | | 4 | Kalafior mrożony | kg. | 150 |  |  | | 5 | Kopytka | kg. | 220 |  |  | | 6 | Marchewka junior | kg. | 120 |  |  | | 7 | Marchewka z groszkiem | kg. | 60 |  |  | | 8 | Morszczuk kapski filet z/s 100g | kg. | 20 |  |  | | 9 | Miruna filet b/s | kg. | 50 |  |  | | 10 | Groszek zielony | kg. | 20 |  |  | | 11 | Pierogi z serem | kg. | 210 |  |  | | 12 | Truskawka mrożona | kg. | 190 |  |  | | 13 | Wiśnie mrożone bez pestek | kg. | 60 |  |  | | 14 | Maliny mrożone całe | kg. | 10 |  |  | | 15 | Mieszanka warzywna 7-skł. | kg. | 200 |  |  | | 16 | Dorsz b/s | kg. | 280 |  |  | | 17 | Knedle truskawkowe | kg. | 230 |  |  | | 18 | Mieszanka europejska | kg. | 20 |  |  | | 19 | Szpinak | kg. | 20 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach, uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.***  ***-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------***  **CZĘŚĆ NR 8\***  **Ziemniaki**  Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a:   |  |  | | --- | --- | | **ŁĄCZNA CENA OFEROWANA PLN** | **Cena ogółem brutto: …………..………………….. złotych**  **(należy wpisać łączną kwotę (RAZEM) wskazaną w kolumnie VI Tabeli poniżej)** |   \* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite ryczałtowe wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** | | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | | 1. | Ziemniaki | kg. | 5500 |  |  | | **Razem** | | | | |  | |   **Cechy wspólne dla asortymentu** - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.  Zamawiający odmówi przyjęcia ziemniaków, porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.  **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE KRYTERIUM OCENY OFERT:**    **Do kryterium „Termin rozpatrzenia reklamacji” Pk2:**   * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji tego samego dnia roboczego co zgłoszona reklamacja do godziny **13:30**; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **10:00**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji następnego dnia roboczego do godziny **13:30**, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **2 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji; * Oświadczam/y niniejszym, iż oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji do **3 dni** robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji;   ***UWAGA: Wykonawca zaznacza (np. poprzez skreślenie kratki, lub wpisanie w kratkę „krzyżyka”), który termin rozpatrzenia reklamacji oferuje. Przy czym, gdy żadna opcja/kratka nie zostanie zakreślona/skreślona lub zostaną zakreślone/skreślone dwie lub więcej opcje/kratki, Zamawiający przyjmuje, iż Wykonawca oferuje maksymalny/wymagany termin reklamacji, tj. do 3 dni robocze, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji.*** |
| 1. **OŚWIADCZAM/-Y\*, ŻE:**    1. wskazana cena w formularzu ofertowym obejmuje cały zakres Przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w SWZ, SOPZ oraz wzorze Umowy, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości Przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.    2. akceptuję/-emy\* warunki wskazane w SWZ wraz z projektem umowy.    3. zapoznałem/-liśmy\* się ze SWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.    4. jestem/-eśmy\* związani złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.    5. akceptuję/-emy\* przedstawione w SWZ postanowienia umowy i we wskazanym przez Zamawiającego terminie zobowiązuje/-emy\* się do podpisania umowy, na określonych w SWZ warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.    6. zapoznałem/-liśmy\* się ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.    7. w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.    8. zostałem/-liśmy\* poinformowani, że możemy wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informację stanowią tajemnice przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.    9. **Oświadczam/oświadczamy, że nie podlegam/y wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835)[[1]](#footnote-1)**    10. Oświadczam/-y, że wypełniłem/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[1] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*   \* W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa. Wówczas należy usunąć treść powyższego oświadczenia poprzez jego przekreślenie.  *\* niepotrzebne skreślić* |
| 1. **PODWYKONAWCY** *(wypełnić, jeżeli dotyczy)\**  |  |  | | --- | --- | | Części zamówienia | Nazwa firmy podwykonawcy | | 1. |  | | 2. |  | | 3 |  |     *\* W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, należy podać nazwy firm podwykonawców.*  *Niewypełnienie oznacza wykonanie przedmiotu zamówienia bez udziału podwykonawców.* |
| 1. **SPIS TREŚCI:**   Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:   1. ………………………………………………………………………………………………………………… 2. ......................................................................................................................................................... 3. .........................................................................................................................................................   ......................................................……..…………………………………………….  ***Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty  osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*** |

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**GOOSiP.ZP.2610.4.11.2024**

**OŚWIADCZENIE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) – zwane dalej: ustawą Pzp,**

**Wykonawca / Podmiot udostępniający zasoby [[2]](#footnote-2):**

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

*(pełna nazwa/imię i nazwisko/ adres/ w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

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

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**DOTYCZĄCE NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„**

**„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w roku 2025”,** prowadzonego przez Zamawiającego, oświadczam co następuje:

1. Oświadczam, że **podlegam/ nie podlegam** [[3]](#footnote-3) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp;
2. Oświadczam, że **zachodzą/ nie zachodzą**[[4]](#footnote-4) w stosunku do mnie podstawy wykluczenia   
   z postępowania na podstawie art. .……. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5). Jednocześnie oświadczam, że   
   w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

1. Oświadczam, że informacje podane powyżej są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**DANE UMOŻLIWIAJACE DOSTĘP DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**

Informuję, że następujące środki dowodowe:

1. …………….……………………………………………………………………………………………………

Można uzyskać odpowiednio z następujących rejestrów publicznych:

1. …………….……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

***Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty osoby   
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/Podmiotu udostępniającego zasob***

**Załącznik nr 4 do SWZ**

**GOOSiP.ZP.2610.4.11.2024**

**OŚWIADCZENIE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI**

**Wykonawcy wspólnie** **ubiegający się o udzielenie zamówienia:**

…………………………………….

…………………………………….

*(pełna nazwa, adres ,w zależności od podmiotu: NIP/PESEL,KRS/CEiDG)*

**Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**

**Składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp**

**Dotyczące dostaw które wykonają poszczególni Wykonawcy.**

Dotyczy postępowania pn. **„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w roku 2025”** oświadczam, że:

* Wykonawca…………………………………………………………….…….zrealizuje następujące dostawy:………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
* Wykonawca…………………………………………………………….…….zrealizuje następujące dostawy………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………….……
* Wykonawca…………………………………………………………….…….zrealizuje następujące dostawy:………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

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

*Kwalifikowany podpis elektroniczny  
osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

**Załącznik nr 6 do SWZ**

**GOOSiP.ZP.2610.4.11.2024**

**OŚWIADCZENIE**

**składane na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022, poz. 835)**

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

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

*(pełna nazwa, adres ,w zależności od podmiotu: NIP/PESEL,KRS/CEiDG)*

ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na: „**Sukcesywną dostawę artykułów spożywczych w roku 2024**” oświadczam, że:

**nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1** ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r., o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022, poz. 835).

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

*Podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

1. W przypadku gdy wykonawca podlega wykluczeniu na mocy wskazanej ustawy – wykonawca skreśla/przekreśla niniejszą treść oświadczenia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Niepotrzebne skreślić. [↑](#footnote-ref-2)
3. Niepotrzebne skreślić. [↑](#footnote-ref-3)
4. Niepotrzebne skreślić. [↑](#footnote-ref-4)