

dostawa dżemów i marmolad na okres od 1 czerwca 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.

15332290-3 dżem, 15332293-4 dżem z czarnej porzeczki, 15332294-1 dżem wiśniowy, 15332296-5 dżem truskawkowy, 15332230-5 marmolady

LP.	Nazwa towaru	J.m.	DDP	ZPS i TZ w DPS przy ul. Rędziańskiej	ZPS i TZ w DPS przy ul. Kaletniczej	ZPS i TZ w DPS przy ul. Mącznej	ZPS i TZ w DPS przy ul. Karmelkowej	Kuchnia	Ilość jednostek szacunkowych	Cena jednostkowa netto w złotych	Stawka podatku VAT w %	Wartość netto w złotych	Wartość podatku VAT w złotych	Wartość brutto w złotych	*Nazwa własna produktu/ producenta/ dystrybutora oferowanego produktu
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.
1.	Dżem truskawkowy (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu) Sporządzony z min. 40 g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z truskawek o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla truskawek, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu truskawki. Opakowanie szklane (nadające się do powszechnego recyklingu), bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	0	0	0	3	0	260	263						
2.	Dżem wiśniowy (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony z min. 40g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z wiśni o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla wiśni, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu wiśni. Opakowanie szklane (nadające się do recyklingu), bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	0	0	0	3	0	260	263						

dostawa dżemów i marmolad na okres od 1 czerwca 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.

<p>3. Dżem z czarnej porzeczki (280g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzono z min. 30g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z czarnej porzeczki o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla czarnej porzeczki, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu czarnej porzeczki. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne (nadające się do recyklingu), właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.</p>	kg.	0	0	0	1	0	260	261						
<p>4. Dżem wielowocowy lub owoce leśne (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzono z min. 30g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z różnych owoców o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owoców. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych</p>	kg.	0	0	0	0	0	260	260						
<p>5. Dżem brzoskwinowy (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem otrzymywany z brzoskwiń o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - fragmenty owoców w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla brzoskwiń, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu brzoskwiń. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne (nadające się do recyklingu), właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.</p>	kg.	0	0	0	0	0	260	260						

dostawa dżemów i marmolad na okres od 1 czerwca 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.

6.	Marmolada (250g-1kg) przetwór owocowy z przetartych owoców, które są gotowane z dużą ilością cukru. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji cukrów i pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku, ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1000g produktu nie może być mniejsza niż 1000g w przypadku marmolady twardej, 800 g w przypadku marmolady miękkiej.	kg.	0	0	0	0	0	0	300	300						
7.	RAZEM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

*Wykonawca jest obowiązany do wpisania nazwy producenta/ nazwy własnej produktu/ dystrybutora.

UWAGA: W przypadku nie wpisania w Kolumnie nr 16 nazwy producenta/ nazwy własnej produktu/ nazwy dystrybutora, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Cena podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) oraz w Kalkulacji cenowej (Załącznik nr 2), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia i zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia. Wskazana w kolumnie 3 jednostka miary dotyczy wagi produktu bez opakowania.

Podana ilość jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia mniejszej ilości, rezygnacji z pozycji lub przesunięć ilościowych między pozycjami.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia w opakowaniach nadających się do recyklingu.

Cena oferty netto zł.

Słownie: zł.

Wartość VAT zł.

Słownie: zł.

Cena oferty brutto zł.

Słownie: zł.

.....
Miejscowość, data.....
(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)