

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.	*Nazwa producenta UWAGA: W przypadku nie wpisania nazwy producenta, Zamawiający odrzuca ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.	5.	ZPS i TZ w DPS przy ul. Rędzińskiej	6.	ZPS i TZ w DPS przy ul. Kaletniczej	7.	ZPS i TZ w DPS przy ul. Mącznej	8.	ZPS i TZ w DPS przy ul. Karmelkowej	9.	Kuchnia	10.	Ilość jednostek szacunkowych	11.	Cena jednostkowa netto w złotych	12.	Stawka podatku VAT w %	13.	Wartość netto w złotych	14.	Wartość podatku VAT w złotych	15.	Wartość brutto w złotych
1.	2. Dżem truskawkowy (240g-450g niskosłodzony, 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 (nadejające 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.	3. kg.		0,5		0	3	0	160	163,5															

<p>2. Dżem wiśniowy (240g-450g niskosłodzony, 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, mdyły 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	3	0	160	163				
<p>3. Dżem z czarnej porzeczki (280g-450g niskosłodzony, o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony 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, mdyły itp., objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.</p>	kg.	0,5	5	1	0	160	166,5				
<p>4. Dżem wielowocowy (240g-450g niskosłodzony, o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony 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, mdyły 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	160	160				

5. Dżem brzoskwinowy (240g-450g niskosłodzony, 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, fermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	0	0	3	0	160	163					
6. Marmolada (250g-1kg) przetwórzony 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	2	2	0	250	254					
7. RAZEM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

*Wykonawca jest obowiązany do wpisania nazwy producenta.

UWAGA: W przypadku nie wpisania w Kolumnie nr 4 nazwy Producenta 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.

Cena oferty netto zł.

Cena oferty netto słownie złotych:

Wartość podatku VAT zł.

Wartość podatku VAT słownie złotych:

Wartość oferty brutto zł.

Wartość oferty słownie złotych:

.....
(data i miejscowość)

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

