

FORMULARZ OFERTOWY - CENOWY

Składając w imieniu :

.....

.....

(pełna nazwa i adres Oferenta)

ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na dostawy produktów żywnościowych ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW na potrzeby Domu Pomocy Społecznej w Matczynie, Matczyn 4, 24-200 Bełżyce, oferuję realizację zamówienia zgodnie z poniższym wykazem asortymentowo - ilościowo - cenowym:

Artykuły żywnościowych – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCY							
Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostkowa wartość netto	Jednostkowa wartość brutto	Wartość netto zamówienia	Wartość brutto zamówienia
1.	Botwina	Wyłącznie odmiany jadalne, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30 kg				
2.	Brokuł	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg				
3.	Burak czerwony	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 180mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg				
4.	Cebula biała	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	700 kg				
5.	Cebula czerwona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 60mm, ale nie większa niż 100mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	200kg				
6.	Czosnek	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki	1 kg				

		0,5-1kg lub na sztuki. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.				
7.	Dynia	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg			
8.	Fasolka szparagowa żółta/zielona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	80kg			
9.	Kalafior	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg			
10.	Kapusta biała	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg			
11.	Kapusta czerwona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	200 kg			
12.	Kapusta kiszona	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, poszatkowana we fragmenty przeciętnie nie mniejsze niż 3mm szerokości i 40mm długości, pakowana w szczelne opakowania 3kg i 5 kg. Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, kapusta KWASZONA	450 kg			
13.	Kapusta pekińska	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg			
14.	Kapusta włoska	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 180mm, ale nie większa niż 290mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników,	250 kg			

		bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.				
15.	Koper	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	80 kg			
16.	Marchew - korzeń	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	3000 kg			
17.	Ogórek	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 200mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w opakowania zbiorcze sztywne 3 lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg			
18.	Ogórek kiszony	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, pakowane w szczelne opakowania 3kg i 5 kg. Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, ogórki KWASZONE	1000 kg			
19.	Papryka czerwona / żółta	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg			
20.	Pieczarki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 20mm, ale nie większa niż 60mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane 1kg - 3kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg			
21.	Pietruszka - korzeń	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 270mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg			

22.	Pietruszka - nać	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg			
23.	Pomidor	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 45mm, ale nie większy niż 95mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w opakowania zbiorcze sztywne 3kg lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	700 kg			
24.	Por	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, gotowy do bezpośredniego spożycia, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieswieżymi, lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości barwy białej do zielonkawo białej, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 3kg lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg			
25.	Sałata	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg			
26.	Sałata lodowa	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg			
27.	Seler - korzeń	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, średnica min. 130mm, ale nie większy niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	900 kg			
28.	Szczypior	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg			
29.	Ziemniaki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia,	6000 kg			

		psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.				
30.	Ziemniaki młode	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	2000 kg			
31.	Arbuz	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg			
32.	Banany	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg			
33.	Brzoskwinie	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30kg			
34.	Gruszki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30kg			
35.	Jabłka	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg			
36.	Mandarynki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30 kg			
37.	Nektaryniki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30 kg			

38.	Pomarańcze	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30 kg			
39.	Śliwki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30 kg			
40.	Cytryny	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	40 kg			
					RAZEM:	

1. Termin wykonania zamówienia - dostawy sukcesywne (partiami) w okresie od 15 kwietnia 2024 r. do 14 kwietnia 2025 r.
2. Okres związania ofertą wynosi 30 dni kalendarzowych, bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Warunki płatności - przelew bankowy, w ciągu 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Niniejszym oświadczamy, że:
 - a) zapoznaliśmy się ze wszystkimi możliwymi do przewidzenia okolicznościami co do ryzyka, trudności i wszelkich innych okoliczności, które mogą mieć wpływ na niniejszą ofertę i bierzemy pełną odpowiedzialność za wykonanie umowy;
 - b) akceptujemy opis przedmiotu zamówienia i warunki zawarte w Istotnych Warunkach Zamówienia oraz wzór umowy w całości; w przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązujemy się zawrzeć umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
 - c) akceptujemy istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy,
 - d) zapoznaliśmy się z klauzulą RODO dla DPS w Matczynie (załącznik nr 5);
 - e) wszystkie podane informacje są aktualne na dzień składania ofert i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji;
 - f) wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty oraz zawarciem umowy ponosi Dostawca, a w przypadku modyfikacji lub unieważnienia niniejszego postępowania i nieudzielenia zamówienia Dostawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

4. Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy:

imię i nazwisko:

numer telefonu:

e-mail:

5. Osobami upoważnionymi do podpisania umowy są:

.....

.....

(miejscowość, data i czytelny podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)