

FORMULARZ OFERTY

Dostawa warzyw i owoców dla Domu Pomocy Społecznej w Dębicy
kod CPV – 032 (różne warzywa i owoce)

Nazwa Wykonawcy lub Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....
reprezentowany przez :

Adres* :

Telefon* : Faks e-mail

NIP * REGON *

* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, oferuje/oferujemy **dostawę warzyw i owoców** zgodnie z Zaproszeniem i wg niżej wymienionych ilości i cen określonych w tabeli oraz wymaganiami Zamawiającego:

Średnie miesięczne zużycie

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto miesięczna	Stawka VAT w %	Wartość brutto miesięczna
1.	Banany	kg	120				
2.	Brokuły	szt.	100				
3.	Buraki ćwikłowe	kg	100				
4.	Cebula	kg	90				
5.	Cytryny	kg	70				
6.	Fasola „JAŚ”	kg	15				
7.	Groch łuszczony	kg	8				
8.	Kalafior	szt.	100				
9.	Kapusta młoda	kg	150				
10.	Kapusta kiszona	kg	50				
11.	Kapusta pekińska	kg	40				
12.	Koperek zielony pęczek	pęczek	100				

13.	Mandarynki	kg	90				
14.	Marchew (korzeń)	kg	250				
15.	Ogórki kiszzone	kg	50				
16.	Ogórki szklarniowe	kg	200				
17.	Pieczarki	kg	40				
18.	Pietruszka natka pęczek	pęczek	100				
19.	Pomidory	kg	150				
20.	Por	szt.	100				
21.	Porzeczka czarna	kg	50				
22.	Rabarbar	kg	50				
23.	Rzodkiewka	pęczek	150				
24.	Salata zielona	szt.	100				
25.	Szczypiorek	p.	100				
26.	Śliwka wędzona bez pestki	kg	2				
27.	Ziemniaki młode	kg	2400				
28.	Żurek butelka 0,5L	szt.	200				
Razem							

Podana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, łącznie z podatkami (np. VAT) oraz dodatkowymi pracami, które są konieczne do zrealizowania zamówienia.

Wymagania ogólne:

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany jest w piśmie reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w piśmie reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego:
 - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002 r., str.1; Dz. Urz. WE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t.6, str. 463) zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz.1225).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rad z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

Wymagania jakim powinny spełniać dostarczane warzywa i owoce:

Warzywa i owoce powinny być:

- świeże, czyste, zdrowe,
- bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia,
- wolne od obcych, zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych,
- bez oznak wyrośnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, mróz lub słońce,
- właściwie obcięte, typowe w kształcie,
- opakowanie: folia, tacki foliowane lub luzem w skrzynkach, czyste, nieuszkodzone, prawidłowo, czytelnie, trwale oznakowane.

Burak ćwikłowy:

Korzenie czyste, zdrowe, o barwie ciemnoczerwonej, jednolitej wielkości, o średnicy min. 60-70 mm,

Cebula biała:

Czysta, wolna od jakichkolwiek uszkodzeń mrozowych, twarda, ścisła, bez objawów wyrośnięcia i pustego twardego szczyptoru, bez zmian gnilnych, łuska sucha, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe o regularnym kształcie, o średnicy 50-70 mm,

Kapusta biała i czerwona:

Główki całe, właściwie zabarwione, o świeżym wyglądzie, niepopękane, bez objawów wyrastania kwiatostanu, zdrowe, bez odgnieceń lub uszkodzeń, liście ściśle przylegające do siebie, wolne od owadów lub innych szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, czyste, wystarczająco dużo liści ochronnych, głąb w miejscu przecięcia czysty, wolny od nadmiernego zawilgocenia, masa główki czerwona ok. 1 -1,5 , biała min. 2 kg, włoska min. 1,5 kg., jednolitej wielkości, o średnicy min. 60-70 mm,

Kapusta pekińska:

Główki całe, właściwie zabarwione, o świeżym wyglądzie, niepopękane, bez objawów wyrastania kwiatostanu, zdrowe, bez odgnieceń lub uszkodzeń, liście ściśle przylegające do siebie, wolne od owadów lub innych szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, czyste, wystarczająco dużo liści ochronnych, głąb w miejscu przecięcia czysty, wolne od nadmiernego zawilgocenia, masa główki ok 1,5 – 2 kg.

Marchew i inne korzeniowe:

Zdrowe, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia, czyste tj. praktycznie wolne od zanieczyszczeń obcych, jeśli umyte to wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, jeśli nie były myte to twarde, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, niezdrewniałe, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych odgałęzień, seler kształt kulisty, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego i dostatecznie wysuszone, jeśli były myte, bez obcych zapachów i smaków, korzenie gładkie, całe bez stłuczeń i pęknięć, średnica min 20 – 40 mm, waga – 200 g., seler min. 7- mm, waga min. 300g.

Por:

Całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń, korzenie mogą być zabrudzone przylegającą ziemią, świeży wygląd z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, bez pędów nasennych, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów lub smaków, co najmniej 1/3 długości pora powinna być biała do zielonkawej, pory z przyciętymi liśćmi powinny mieć liście odpowiednio przycięte, średnicami 30 mm.

Pomidor:

Całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń powierzchniowych, bez obcych zapachów i smaków, jędrny miąższ, bez pęknięć i odgnieceń, średnica min. 60 mm, waga min 150 g.

Pieczarka:

Czyste, zdrowe, kapelusze białe o skórcie przyrośniętej do trzona, bez obcych zapachów, całe, kapelusze zamknięte, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń powierzchniowych i uszkodzeń.

Ziemniaki jadalne:

Kształtne, jędrne, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia: czyste, wolne od zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, średnica min. 40mm: skórka gładka, oczka głębokości 1,1 – 1,5 mm, nie wymagające poprawek po mechanicznym obieraniu: bulwy bez rozwidleń i narośli, wolne od nadmiernego zawilgocenia: bez obcych zapachów i smaków, barwa miąższu po obraniu w stanie surowym jak i po ugotowaniu jednolita z odcieniem kremowym do żółtego, bez uszkodzeń mechanicznych,

niezmarznęte, bez pustych przestrzeni wewnątrz, kształt okrągły lub okrągło-owalny, bez skłonności do ciemnienia enzymatycznego przed ugotowaniem i ciemnienia nieenzymatycznego po ugotowaniu; 20% całej ilości – odmiany ogólnoużytkowe (bulwy po ugotowaniu lekko mączyste, lekko wilgotne, struktura delikatna, konsystencja dość zwężła), 80% odmiany mączyste, wysokoskrobiowe (bulwy po ugotowaniu mączyste, dość suche).

Jednocześnie:

- 1) Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- 2) Oświadczamy, że ceny przez czas obowiązywania umowy tj. od **01.07.2020 do 31.07.2020 r. nie wzrosną**
- 3) Oświadczamy, że będziemy dostarczać towar po cenach niższych niż podane w ofercie, jeżeli na rynku lokalnym nastąpi znaczne obniżenie cen (dotyczy to towaru o charakterze sezonowym).
- 4) Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
- 5) Oświadczamy, że przewidujemy/nie przewidujemy* powierzenie podwykonawcom realizację zamówienia w części
- 6) Oświadczamy, że projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej oferty – do zawarcia umowy zgodnej z naszą ofertą, na warunkach określonych w SIWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 7) Oświadczamy, że wypełniłem/iśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**
- 8) Załącznikami do niniejszej oferty są:
 - a) Parafowany projekt umowy
 - b) Oświadczenie, o nie podleganiu wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz ust.5 ustawy Pzp
 - c) O spełnianiu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 i 1b ustawy Pzp

** 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 (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

.....
miejscowość, data

.....
(Podpis i pieczęć(a) upoważnionych(ego)
przedstawicieli(a) oferenta

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).