

FORMULARZ OFERTY

Składając w imieniu :

.....

.....

(pełna nazwa, adres, NIP Oferenta - pieczętka)

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

Artykuły spożywcze – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE							
Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostkowa wartość netto	Stawka VAT	Jednostkowa wartość brutto	Wartość brutto zamówienia
1.	Arbuz	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.	300 kg				
2.	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.	1000 kg				
3.	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.	40 kg				
4.	Brokul	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.	100 kg				
5.	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.	250 kg				
6.	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				
7.	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				
8.	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.	200kg				

		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.					
9.	Czosnek	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 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.	1 kg				
10.	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				
11.	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				
12.	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.	400 kg				
13.	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.	2500 kg				
14.	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				
15.	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				
16.	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				
17.	Kapusta kiszona	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszzone 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				
18	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,	250 kg				

		obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.					
19.	Kapusta włoska	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 180mm, ale nie większa niż 290mm, 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				
20.	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				
21.	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.	300 kg				
22.	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				
23.	Nektarynki	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.	300 kg				
24.	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				
25.	Ogórek kiszony	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszzone 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				
26.	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				
27.	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				
28.	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.	1000 kg				

		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.					
29.	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				
30.	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				
31.	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.	600 kg				
32.	Por	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, gotowy do bezpośredniego spożycia, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi, 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				
33.	Salata	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				
34.	Salata 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				
35.	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				
36.	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				
37.	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.	200 kg				
38.	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,	6000 kg				

		nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.						
39.	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					
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:	

- Oświadczamy, że 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.
- Termin związania ofertą wynosi 14 dni kalendarzowych, bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- Akceptujemy opis przedmiotu zamówienia oraz wzór umowy w całości. W przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązujemy się zawrzeć umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- 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.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z klauzulą RODO dla DPS w Matczyniu (pełna wersja dostępna w siedzibie Zamawiającego).
- Akceptujemy termin i sposób płatności – przelew 14 dni od daty doręczenia faktury.
- Oświadczamy, że 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.
- Oświadczam, że przyjmujemy warunki zawarte w przedmiotowym zapytaniu cenowym.
- Termin wykonania zamówienia – dostawy sukcesywnie (partiami) w okresie od 15.04.2020 r. do 14.04.2021 r.
- Osoby do kontaktu ze strony Wykonawcy (wszelką korespondencję kierować do):

-imię i nazwisko: I.....

-telefon.....fax:.....

-e-mail:.....

.....
(miejscowość, data, czytelny podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy, podpis)