**Załącznik nr 1do SIWZ**

..............................................

pieczęć firmowa Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Zamawiający:** *Ośrodek Leczniczo – Rehabilitacyjny*

*„Pałac Kamieniec” sp. z o.o.*

*Kamieniec, ul. Polna 2*

*42 – 674 Zbrosławice*

*tel./faks (032) 233 78 19*

**Przedmiot zamówienia:**

***Dostawa artykułów żywnościowych do Ośrodka Leczniczo – Rehabilitacyjnego „Pałac Kamieniec”***

***sp. z o.o. sukcesywnie na przestrzeni całego 2021 roku.***

**Wykonawca:**

Nazwa Wykonawcy:................................................................................................................................................

(pełna nazwa)

....................................................................................................................................................................

Adres: ........................................................................................................................................................

Regon: ................................, NIP: ..........................................., KRS: ………………

Tel.,faks ............................., adres email: ………………………, adres strony internetowej:………………..

Konto bankowe: ………………………………………………………………………………………….

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 1** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Chleb zwykły 900 g **krojony** | szt. | 7000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Chleb żytni razowy 400g krojony | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |
| 3. | Bułka pszenna 100g | szt. | 11500 |  |  |  |  |  |
| 4. | Bułka graham 50g | szt. | 2400 |  |  |  |  |  |
| 5. | Wek krojony 400g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 6. | Babka piaskowa 400g | Szt. | 360 |  |  |  |  |  |
| 7. | Ciastka kruche maślane | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 8. | Pączek | szt. | 6150 |  |  |  |  |  |
| 9. | Rogal maślany | szt. | 6400 |  |  |  |  |  |
| 10. | Drożdżówka | szt. | 6100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Bułki hamburgerowe | szt. | 450 |  |  |  |  |  |
| 12. | Bułka tarta | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 13. | Suchary | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 2** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Łopatka wieprzowa b/k *bez fałdu skóry i tłuszczu* | kg | 1540 |  |  |  |  |  |
| 2. | Karczek wieprz. b/k | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3. | Schab bez kości | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kurczak | kg | 235 |  |  |  |  |  |
| 5. | Ćwiartka tylna z kurczaka | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 6. | Filet z piersi kurczaka | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 7. | Filet z indyka | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 8. | Korpus drobiowy (z kurczaka) | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa śląska drobiowa min 30%.mięsa drob i 40% mięsa wieprz. | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa drobiowa gruba min 70% mięsa kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Blok drobiowy z warzywami min 60% mięsa z kurczaka | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 12. | Boczek wędzony *bez skóry i żeber* | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 13. | Mielonka wieprzowa *min.* *40% mięsa wiep.* | kg | 225 |  |  |  |  |  |
| 14. | Mortadela *min.63% mięsa wiep.* | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa śląska *min.69% mięsa wiep.* | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbaski śląskie *min.69% mięsa wiep.* | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa krakowska parzona *min.59% mięsa wiep., 15% mięsa woł.* | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 18. | Frankfuterki | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 19. | Polędwica sopocka parzona | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 20. | Parówki cienkie wieprzowe *min.77% mięsa wiep.* | kg | 970 |  |  |  |  |  |
| 21. | Pasztetowa | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 22. | Pieczeń rzymska min.80% mięsa wieprz. | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 23. | Metka wędzona kremowa *min.90% mięsa wiep.* | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kaszanka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 25. | Kiełbasa kminkowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 26. | Salceson zawartość mięsa wieprzowego około 67%, skórki wieprzowe, przyprawy naturalne | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 27. | Wątroba drobiowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 28. | Słonina świeża | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 29. | Szynka gotowana | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 3** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Margaryna mleczna 250g | Kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 2. | Masło roślinne 500g | Kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 3. | Olej roślinny uniwersalny | L | 470 |  |  |  |  |  |
| 4. | Mleko 2% tł. | L | 7500 |  |  |  |  |  |
| 5. | Maślanka 1,5% tł | L | 340 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mleko zagęszczone niesłodzone 7,5% tł. 200g | szt. | 98 |  |  |  |  |  |
| 7. | Masło 82,5% tł. kostka 200g | Kg | 1750 |  |  |  |  |  |
| 8. | Śmietana 18% tł. | L | 310 |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser topiony 100g | Kg | 345 |  |  |  |  |  |
| 10. | Ser żółty typu Goułda | Kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 11. | Serek homogenizowany 150g | szt. | 6200 |  |  |  |  |  |
| 12. | Twaróg półtłusty krajanka | Kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 13. | Ser twarogowy wiaderka 1 kg | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 14. | Ser twarogowy w plastrach różne smaki 150 g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 15. | Jogurt owocowy 125g | szt. | 10000 |  |  |  |  |  |
| 16. | Jogurt naturalny 125g | szt. | 340 |  |  |  |  |  |
| 17. | Jogurt pitny a 250g | szt. | 5950 |  |  |  |  |  |
| 18. | Jogurt naturalny 400g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 19. | Deser ryżowy typu Beleriso | Szt | 460 |  |  |  |  |  |
| 20. | Deser budyniowy ze śmietaną | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kanapka typu Kinder lub Monte | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 4** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość**  **szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Pasztet drobiowy 160 g | szt. | 650 |  |  |  |  |  |
| 2. | Konserwa rybna filet w oleju 170g | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 3. | Ogórek konserwowy 900g | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Papryka konserwowa 900g | szt. | 170 |  |  |  |  |  |
| 5. | Dżem niskosłodzony 280g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kukurydza konserwowa 400g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 7. | Groszek konserwowy 400g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 8. | Koncentrat pomid. 30% 1000g | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 9. | Prince polo 35g | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 10. | Ciastka kruche- różne 500g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Chrzan tarty 180g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 12. | Ryż | Kg | 410 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kasza manna | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kasza jęczmienna | Kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 15. | Mąka ziemniaczana | Kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 16. | Mąka pszenna typ 500 | Kg | 440 |  |  |  |  |  |
| 17. | Mąka żurek | Kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 18. | Mąka kukurydziana | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 19. | Mąka ryżowa | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 20. | Płatki owsiane błyskawiczne | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 21. | Płatki kukurydziane 500g | szt. | 210 |  |  |  |  |  |
| 22. | Bulion przypr do zup w płynie 1L | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 23. | Budyń 60g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 24. | Cukier | Kg | 2260 |  |  |  |  |  |
| 25. | Herbata czarna granulowana | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kawa zbożowa | Kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kakao ciemne naturalne 200g | szt. | 110 |  |  |  |  |  |
| 28. | Kisiel 77g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 29. | Kwasek cytrynowy 50g | szt. | 440 |  |  |  |  |  |
| 30. | Keczup łagodny 500g | szt. | 280 |  |  |  |  |  |
| 31. | Musztarda 500g | szt. | 210 |  |  |  |  |  |
| 32. | Musztarda 175g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| 33. | Majonez 310ml | szt. | 170 |  |  |  |  |  |
| 34. | Pieprz naturalny mielony | Kg | 7 |  |  |  |  |  |
| 35. | Przyprawa do zup sypka | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 36. | Sól kamienna jodowana | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 37. | Syrop owocowy 6,5kg | szt. | 4 |  |  |  |  |  |
| 38. | Syrop owocowy 430ml | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 39. | Przyprawa do spaghetti 20g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 40. | Majeranek 8g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 41. | Cukier waniliowy 16g | szt. | 285 |  |  |  |  |  |
| 42. | Ocet 0,5l | szt. | 115 |  |  |  |  |  |
| 43. | Ziele angielskie 15g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 44. | Galaretka owocowa 75g | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 45. | Papryka mielona 50g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 46. | Liść laurowy 6g | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 47. | Proszek do pieczenia 30g | szt. | 135 |  |  |  |  |  |
| 48. | Soda oczyszczona 50g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 49. | Przyprawa gulaszowa 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 50. | Rosół drobiowy - kostka | szt. | 1100 |  |  |  |  |  |
| 51. | Cynamon | Kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 52. | Bazylia | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 53. | Oregano | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 54. | Gałka muszkatołowa | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 55. | Przyprawa do ryb | Kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 56. | Kurkuma | Kg | 1 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 5** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Makaron ***4*** *jajeczny*  nitki | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 2. | Makaron ***4*** *jajeczny* świderki | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 3. | Makaron ***4*** *jajeczny* spaghetti | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 6** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość**  **szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Buraki czerwone | Kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 2. | Fasola Jaś | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kapusta biała | Kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kapusta pekińska | Kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 5. | Marchew | Kg | 520 |  |  |  |  |  |
| 6. | Pietruszka korzeń | Kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 7. | Seler korzeń | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 8. | Pieczarki | Kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cebula | Kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 10. | Cebula czerwona | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11. | Czosnek | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kapusta czerwona | Kg | 480 |  |  |  |  |  |
| 13. | Jabłka | Kg | 1750 |  |  |  |  |  |
| 14. | Por | szt. | 440 |  |  |  |  |  |
| 15. | Groch łuskany | Kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kalafior | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 17. | Papryka czerwona | Kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 18. | Pietruszka zielona natka | szt. | 520 |  |  |  |  |  |
| 19. | Koperek świeży | szt. | 530 |  |  |  |  |  |
| 20. | Pomidor | Kg | 630 |  |  |  |  |  |
| 21. | Szczypior zielony | szt. | 550 |  |  |  |  |  |
| 22. | Sałata zielona | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 23. | Ogórek zielony | Kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 24. | Dynia | Kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 25. | Brokuł | Kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 26. | Brukselka | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 27. | Pomarańcze | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 28. | Nektaryny | szt. | 280 |  |  |  |  |  |
| 29. | Mandarynka | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 30. | Banany | Kg | 1700 |  |  |  |  |  |
| 31. | Kiwi | szt. | 280 |  |  |  |  |  |
| 32. | śliwki | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 33. | Arbuz | Kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 34. | Truskawki | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 35. | Kapusta kiszona | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 36. | Ogórek kiszony | Kg | 380 |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 7** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Jaja świeże – klasa A, waga 53-63g  średnie - M,  system klatkowy-3  *oznakowane zgodnie z systemem HACCAP* | szt. | 25 000 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 8** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Filet rybny Miruna SHP | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet rybny Mintaj SHP | Kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 3. | Śledzie solone | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4. | Ryba wędzona typu Makrela | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 5. | Fasola szparagowa | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mieszanka warzywna 7 skład. | Kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 7. | Mieszanka warzywna 3 skład.  (marchew, brokuł, kalafior) | Kg | 235 |  |  |  |  |  |
| 8. | Marchew z groszkiem | Kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 9. | Marchew mrożona *kostka* | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 10. | Sałatka jarzynowa (marchew,seler, pietr.,groszek, kukur.) | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 11. | Szpinak | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 12. | Truskawka | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 13. | Maliny | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 14. | Mieszanka kompot czarna porzeczka | Kg | 440 |  |  |  |  |  |
| 15. | Zapiekanka różna 250g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kluski śląskie | Kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 17. | Lody owocowe w kubkach | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 9** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | ziemniaki | kg | 11500 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

Na kwotę tą składa się **wartość netto**: …………..…………… oraz podatek od towarów i usług

(**VAT**) …………………… zł.

W podanej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

3). Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić promocyjne ceny na dostarczany towar, jeżeli istnieje u niego taka promocja, przy zachowaniu wymagań jakościowych.

10. **Oświadczam/y, że:**

10.1. Dostarczany towar spełnia wszystkie warunki określone Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz. U. z 2019 r.,poz.1252.) oraz, iż cały oferowany asortyment spełnia normy jakościowe systemu HACCP. W przypadku gdy w wyniku oceny ofert nasza oferta zostanie najwyżej oceniona, zobowiązujemy się do przedstawienia:

* ***zaświadczenie*** *właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje Zasady systemu HACCP. /podstawa prawna żądania dokumentu - art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 r. 1252 t.j.)-* ***na wezwanie Zamawiającego****.*

10.2. Dostawy odbywać się będą **na własny koszt**, w opakowaniach zbiorczych, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta, czystym specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy, zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz. U. z 2019 r.,poz.1252)

**oraz w ściśle określonym przedziale czasowym podanym w części III pkt. 3 SIWZ.**

10.3 Realizacja przedmiotu zamówienia wykonywana będzie sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od dnia 01.01.2021 do dnia 31.12.2021r.

10.4. Realizacja dostaw artykułów spożywczych odbywać się będzie maksymalnie do 24 godzin od dnia otrzymania zamówienia telefonicznie lub faksem, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego w SIWZ- pkt. III.5.

10.5. Zamówiona partia będzie dostarczona w całości.

10.6. Oświadczam/y, że w całości i bez zastrzeżeń akceptujemy warunki zawarte we wzorze umowy będącej częścią składową do SIWZ (zał. nr 6) i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

10.7. Jestem/śmy związany/i niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

10.8. Oświadczam, że wypełniliśmy obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego.

10.9. Oświadczam/y, że oferta nie zawiera/zawiera (właściwe podkreślić) informacje/i stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach : ...........................................................................................

Następujące informacje zawarte w naszej ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.10. Oświadczam/y, że wybór niniejszej oferty **będzie/nie będzie/\*** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

10.11. Zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich oświadczam, że jestem (należy zaznaczyć znakiem X):

1) średnim przedsiębiorstwem

2) małym przedsiębiorstwem

3) mikroprzedsiębiorstwem

4) inne

* średnie przedsiębiorstwo zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro;
* małe przedsiębiorstwo zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów euro;
* mikroprzedsiębiorstwo zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów euro.

10.12. Oferta została złożona na ………..zapisanych stronach, (kolejno ponumerowanych).

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.**Oświadczenie** wykonawcy wstępnie potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – *załącznik nr 2 SIWZ*

2. ………………………………………………………

3. ………………………………………………………

2. ………………………………………………………

3. ………………………………………………………

4. ...................................................................................

5. ...................................................................................

6. ...................................................................................

.......................................................................................

.......................................................................................

................................................. ..............................................................

miejscowość, data pieczęć i podpis/y osoby uprawnionej

/\* art.91 ust.3a PZP – niepotrzebne skreślić