***Załącznik. Nr 1***

**...............................data.................**

**Nr. Sprawy: DKW.2232.08.23 FORMULARZ OFERTOWY**

* + 1. **Sukcesywne dostawy oleju, produktu do smarowania pieczywa, nabiału oraz chleba do Aresztu Śledczego w Grójcu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa wykonawcy** |  |
| **Siedziba wykonawcy:**  **ulica, nr domu, nr lokalu** |  |
| **kod, miejscowość** |  |
| **województwo, powiat** |  |
| Adres do korespondencji  (jeżeli jest inny niż powyżej wskazany) |  |
| **Numer REGON** |  |
| **Numer NIP** |  |
| **Numer KRS (jeżeli dotyczy)** |  |
| **Numer telefonu** |  |
| **Adres e-mail** |  |
| Rodzaj wykonawcy  Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem, małym przedsiębiorstwem czy średnim przedsiębiorstwem\*[[1]](#footnote-1)?  \*Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.  **Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 10 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 2 milionów EUR**.  **Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 50 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 10 milionów EUR**.  **Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami** i które **zatrudniają mniej niż 250 osób** i których **roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR** ***lub*** **roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR**. | [] Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem  [] Wykonawca jest małym przedsiębiorstwem  [] Wykonawca jest średnim przedsiębiorstwem  [] Wykonawca prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą  [] Wykonawca jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej  [] Inny rodzaj  (właściwą odpowiedź zaznaczyć) |
| **Ofertę składam (-y) samodzielnie / w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się  o udzielenie zamówienia** (*niepotrzebne skreślić*). | Nazwy i siedziby wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, (jeżeli dotyczy).  Lider: ...............................................................................................................................  adres .................................................................................................................................  Partnerzy:  Nazwa ..............................................................................................................................  adres .................................................................................................................................  Nazwa ..............................................................................................................................  adres .................................................................................................................................  Nazwa ..............................................................................................................................  adres ................................................................................................................................. |
| **Ustanowionym pełnomocnikiem do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, w przypadku składania oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcjum / spółka cywilna\*) jest** | stanowisko: .........................................................................................................................................  imię i nazwisko: ...............................................................................................................  tel. .....................................................................................................................................  e-mail: ...................................................................................................................................... |

1. SKŁADAMY OFERTĘ na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:

Część I Dostawa produktu do smarowania pieczywa

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.p. | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość w skali całego zamówienia | Cena jednostkowa brutto za 1 kg /zł/ | Stawka  %  VAT | Wartość brutto w skali całego zamówienia (cena brutto x ilość) /zł/ | |
| 1 | Tłuszcz do smarowania pieczywa typu margaryna zaw. tł. min. 40 % min. max. 60 % 250 g [kg]  Tłuszcz do smarowania pieczywa o zawartości min. 40 % max. 60 % tł. w opakowaniach od min. 250 g (dopuszczalne zbiorcze opakowania, bloki, puszki, maksymalne jednostkowe opakowanie nie więcej niż 10 kg). Produkt roślinny bez dodatku surowców zwierzęcych, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, barwa kremowa do jasnożółtej; cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 2250 |  |  |  | |
| 2 | WARTOŚĆ NETTO ZAMÓWIENIA | | | | | |  |
| 3 | Należny podatek VAT | | | | |  | |
| 4 | WARTOŚĆ BRUTTO ZAMÓWIENIA (wartość netto zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT) | | | | |  | |
| 5 | Termin realizacji reklamacji ( 24 h – 40 pkt., 48 h – 30 pkt., 72h – 20 pkt.) wyniesie : | | | | |  | |

Słownie wartość brutto:..........................................................................................................................................................

Lub / i

Część I Dostawa oleju roślinnego

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.p. | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość w skali całego zamówienia | Cena jednostkowa brutto za 1 kg / | Stawka  %  VAT | Wartość brutto w skali całego zamówienia (cena brutto x ilość) /zł/ | |
| 1 | Olej roślinny rzepakowy uniwersalny op. 0,5 – 5 l [L]  Olej roślinny rzepakowy jadalny uniwersalny, nadający się do smażenia (także w głębokim tłuszczu) płynny, klarowny, o żółtej barwie, brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, smak i zapach typowy dla surowca. Opakowania butelki plastikowe PE, czyste, nieuszkodzone, szczelne, oznakowane, o poj. Min. 0,5 l – 5 l. | l | 1300 |  |  |  | |
| 2 | WARTOŚĆ NETTO ZAMÓWIENIA | | | | | |  |
| 3 | Należny podatek VAT | | | | |  | |
| 4 | WARTOŚĆ BRUTTO ZAMÓWIENIA (wartość netto zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT) | | | | |  | |
| 5 | Termin realizacji reklamacji ( 24 h – 40 pkt., 48 h – 30 pkt., 72h – 20 pkt.) wyniesie : | | | | |  | |

Słownie wartość brutto:..........................................................................................................................................................

Lub / i

Część III Dostawy nabiału

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość w skali całego zamówienia | Cena jednostkowa brutto za 1 kg /zł/ | Stawka  %  VAT | Wartość brutto w skali całego zamówienia (cena brutto x ilość) /zł/ | |
| 1 | Mleko 2% opak. 1-5 L (L) Produkt - uzyskany z mleka surowego poddane normalizacji i pasteryzacji. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki. Smak i zapach właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów. Okres przydatności do spożycia mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 2% tł. deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie: o wadze 1–5 L/szt., etykietowane z naniesioną na każdej sztuce datą przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym. | litr | 200 |  |  |  | |
| 2 | Jogurt owocowy 100 g – 150 g (kg), Wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z dodatkiem owoców i cukru. Zawartość: 1,5 - 2,5% tł., wsad owoców od 4,5 – 9%. Wygląd:skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytego dodatku. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z zawartością owoców. Konsystencja jednolita, gęsta. Okres przydatności do spożycia jogurtu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie o masie netto kubki od 100 gram do 150 gram. | kg | 400 |  |  |  | |
| 3 | Śmietana do zup i sosów, zaw. Tłuszczu 18%, opakowanie do 0,400 kg. | kg | 300 |  |  |  | |
| 4 | Twaróg półtłusty, opakowanie do 25 kg, niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. | kg | 1500 |  |  |  | |
| 5 | Twaróg chudy, opakowanie do 25 kg, Ser chudy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. | kg | 300 |  |  |  | |
| 6 | Ser topiony 100 g (kg) Gat. I o masie netto 100 g. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, zawierający od 40 - 60 % tłuszczu w suchej masie. Wygląd zewnętrzny - opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nie uszkodzone; kształt prostokąta, regularny, powierzchnia gładka. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego. Smak charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony. Okres przydatności do spożycia sera topionego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie jednostkowe 100 gram i kształcie zbliżonym do kostki. | kg | 600 |  |  |  | |
| 7 | Serek homogenizowany naturalny 100 gram – 150 gram (kg), Produkt otrzymany w procesie homogenizacji z twarogu odtłuszczonego i śmietanki. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego o pojemności 100 gram do 150 gram. | kg | 600 |  |  |  | |
| 8 | Ser żółty bez dodatku tłuszczów roślinnych opakowanie 1-3 kg (kg), Produkt typu edamski lub produkt jednoznaczny. Struktura i konsystencja jednolita i zwarta, na przekroju mogą być widoczne niewielkie dziury, barwa żółta. Skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii, podpuszczka. Konsystencja: miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny, Opakowanie: w osłonie zewnętrznej typowej dla danego wyrobu w opakowaniu jednostkowym max. 3kg/blok | kg | 100 |  |  |  | |
| 9 | Jogurt naturalny 100 g-150 g (kg), Wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić. Okres przydatności do spożycia jogurtu naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Opakowanie o masie netto kubki – 100 gram do 150 gram. | kg | 600 |  |  |  | |
| 10 | serek typu fromage opakowanie od 80 g do 120 g | kg | 400 |  |  |  | |
| 11 | Twarożek kremowy w kubku op. do 0,150 g | kg | 400 |  |  |  | |
| 12 | WARTOŚĆ NETTO ZAMÓWIENIA | | | | | |  |
| 13 | Należny podatek VAT | | | | |  | |
| 14 | WARTOŚĆ BRUTTO ZAMÓWIENIA (wartość netto zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT) | | | | |  | |
| 15 | Termin realizacji reklamacji ( 24 h – 40 pkt., 48 h – 30 pkt., 72h – 20 pkt.) wyniesie : | | | | |  | |

Słownie wartość brutto:..........................................................................................................................................................

Lub / i

Część IV Dostawy chleba

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość w skali całego zamówienia | Cena jednostkowa brutto za 1 kg /zł/ | Stawka  %  VAT | Wartość brutto w skali całego zamówienia (cena brutto x ilość) /zł/ | |
| 1 | Chleb biały pszenno – żytni, krojony, foliowany, pakowany po 350 g. każdy chleb winien posiadać etykietę zawierającą takie informacje jak: data przydatności do spożycia, gramatura, skład, nazwę, producenta, nazwę artykułu. | **kg** | **29000** |  |  |  | |
| 2 | Bułka tarta, w opakowaniach do 25 kg, etykieta na opakowaniu  z nazwą producenta, nazwą artykułu, gramaturą, składem i terminem przydatności do spożycia. | **kg** | **300** |  |  |  | |
| 3 | Chleb żytni- sitkowy, krojony, foliowany, pakowany po 400 g. każdy chleb winien posiadać etykietę zawierającą takie informacje jak: data przydatności do spożycia, gramatura, skład, nazwę producenta, nazwę artykułu. | **kg** | **500** |  |  |  | |
| 4 | WARTOŚĆ NETTO ZAMÓWIENIA | | | | | |  |
| 5 | Należny podatek VAT | | | | |  | |
| 6 | WARTOŚĆ BRUTTO ZAMÓWIENIA (wartość netto zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT) | | | | |  | |
| 7 | Termin realizacji reklamacji ( 6h – 40 pkt., 9 h – 30 pkt., 12h – 20 pkt.) wyniesie : | | | | |  | |

Słownie wartość brutto:..........................................................................................................................................................

1. **OŚWIADCZAM/Y,** **że** przedmiot zamówienia **zrealizujemy sami**/**z udziałem podwykonawców\*\*** (niewłaściwe skreślić)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa (Firma) podwykonawcy | Zakres zamówienia powierzony podwykonawcy |
|  |  |  |

1. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptujemy wszystkie warunki w niej zawarte.
2. **OŚWIADCZAM/Y**, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
3. **OŚWIADCZAM/Y**, że jesteśmy związani niniejszą ofertą od dnia upływu terminu składania ofert przez 30 dni.
4. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w Załączniku nr 4 do Specyfikacji Warunków Zamówienia i **ZOBOWIĄZUJĘ/MY** **SIĘ**, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach w nich określonych.
5. **OŚWIADCZAM/Y** że niniejsza oferta:

- nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.),

- zawiera na stronach od \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.,). Poniżej załączam stosowne uzasadnienie zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.\*

1. Informuję, że zgodnie z art. 225 Ustawy, wybór złożonej w w/w postępowaniu oferty:

• nie będzie\*

• będzie\*

prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

*\*niepotrzebne należy skreślić lub usunąć, brak jakiegokolwiek oznaczenia uznany zostanie za brak powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego*

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*
2. Adres internetowy bazy danych, z której Zamawiający pobierze podmiotowy środek dowodowy w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, a który Wykonawca wskazuje w formularzu ofertowym, potwierdzając tym prowadzenie działalności gospodarczej lub zawodowej przez bycie wpisanym do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. (np. CEIDG, KRS lub inny rejestr): **……………………………………………………………….(podać adres strony internetowej rejestru danych)**
3. **OŚWIADCZAM/Y**, że pod groźbą odpowiedzialności karnej i wykluczenia z postępowania o zamówienie publiczne za złożenie nieprawdziwych informacji, mających wpływ na wynik prowadzonego postępowania oświadczam, że załączone do oferty dokumenty są prawdziwe i opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia ofert.
4. **SKŁADAM/Y** ofertę na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ stronach.
5. Oświadczam, że nie podlegam /podlegam\* wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).
6. Wraz z ofertą **SKŁADAM/Y** następujące oświadczenia i dokumenty:

1…………………………………………………………………………………….….

2 ……….………………………………………………………………………………

3…………………………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_ \_\_\_ 2023 r.

Informacja dla Wykonawcy:

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

\* niepotrzebne skreślić

\*\* 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).

1. [↑](#footnote-ref-1)