

(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 1 – do ZO-17/19/BD

### FORMULARZ OFERTOWY

Dotyczy: dostawy produktów spożywczych na potrzeby działalności barku w Hotelu Szkoleniowym przy ul. Roentgena 9 w Warszawie.

#### OFERTĘ SKŁADA:

Nazwa Wykonawcy	
wpisany do:	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy .....</u> pod nr KRS .....</li><li>• <u>lub do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej .....</u></li></ul>
NIP	
REGON	
Adres:	
Telefon:	
Fax:	
e-mail:	
Osoba do kontaktów: e-mail, telefon	





34	Pomidory	kg	300	-	-	-				
35	Pomidory koktajlowe op. max 0,5kg	kg	5	-	-	-				
36	Por	kg	35	-	-	-				
37	Rzodkiewka	szt.	10	-	-	-				
38	Salata masłowa	szt.	50	-	-	-				
39	Salata lodowa	szt.	100	-	-	-				
40	Salata karbowana ROLLO	szt.	10	-	-	-				
41	Seler	kg	60	-	-	-				
42	Szczypiorek	szt.	10	-	-	-				
43	Szpinak świeży "baby" op. max 500g	kg	5	-	-	-				
44	Śliwki	kg	5	-	-	-				
45	Truskawki	kg	10	-	-	-				
46	Winogrona	kg	15	-	-	-				
47	Ziemniaki	kg	700	-	-	-				
48	Botwina	szt.	15	-	-	-				
49	Rucola op. max 175g	kg	3	-	-	-				
50	Roszponka op. max 175g	kg	3	-	-	-				
51	Ogórki kiszzone	kg	40	-	-	-				
SUMA										

SUMA PAKIETU:  
OWOCE I WARZYWA- poz. 1 do 51

PAKIET NR 2 RYBY										
L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	Jednostka miary	Ilość	Nazwa oferowanego produktu-producent	Gramatura oferowanego produktu	Ilość oferowanych opakowań	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek Vat	Wartość brutto
1	Karp świeży - filet op. 1 kg	kg	5	-	-	-				
2	Łosoś wędzony op. max 150g	kg	1,5							
3	Łosoś świeży - filet op. 1 kg	kg	8	-	-	-				
4	Ryba mrożona - dorsz (dopuszczalny 10% glazury lodowej) op. max 3 kg	kg	30							
5	Śledź ala Matias op. max 800g	kg	8							
SUMA										

PAKIET NR 3 PIECZYWO										
L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	Jednostka miary	Ilość	Nazwa oferowanego produktu-producent	Gramatura oferowanego produktu	Ilość oferowanych opakowań	Cena jednostkowa netto za szt/op	Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto
1	Bagietka pszenna max 200g	kg	10							
2	Bułka kajzerka 50g - 60g	kg	420							
3	Chleb razowy - krojony op. max 600g	kg	360							
4	Chleb biały ( pszenno - żytni)- krojony op. max 600g	kg	390							
SUMA										

PAKIET NR 4 CIASTKA										
---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

L.p.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ	Nazwa oferowanego produktu-producent	Gramatura oferowanego produktu	Ilość oferowanych opakowań	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek Vat	Wartość brutto
1	Ciasta i ciastka deserowe z terminem przydatności do spożycia nie dłuższym niż 3 dni typu (szarlotka, sernik, W-Ztka, ptyś, napoleonka, babeczka owocowa)- ok 100g- 150 g. Ciasta i ciasteczka bankietowe typu (sernik, szarlotka, mały pączek, rożek francuski, małe rogaliki drożdżowe z budyniem, różą, serem i jabłkiem, małeptysie (15g-20g/szt.) i kruche ciasteczka z różą, sezamem, kokosem itp. (kg).	kg	60	-	-	-				
2	Pasztecik z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami 25g/szt.	kg	5	-	-	-				
SUMA										

1. Wymagane standardy jakościowe:

- a) warzywa myte, suche
  - b) pakowane w worki
  - c) warzywa klasy I;
  - d) owoce i warzywa mają być:
    - całe,
    - zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
    - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
    - wolne od szkodników,
    - wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
    - wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
    - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
  - e) Ciastka świeże, estetyczne, bez środków konserwujących
  - f) Pieczywo( kajzerka., bagietka)z codziennego wypieku, chleby z dopuszczalnym 3 dniowym terminem ważności
2. Dostawy odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem) środkiem transportu – zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość i higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną, przeszkoleni w zakresie BHP.

3. Dostawy objęte zamówieniem, w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej, przepisów BHP, temperatury przewożenia produktów itp. muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j.: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.) oraz aktów wydanych na jej podstawie.
4. Zamawiający wymaga, aby zaoferowane art. żywnościowe spełniały wymogi ustawy z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji (t. j.: Dz. U. z 2015 r., poz. 1483 ze zm.) oraz obowiązujących norm jakościowych dotyczących przedmiotu zamówienia.

2.\* - Wykonawca podaje wielkość oferowanego opakowania, w jakim będzie dostarczał towar, w granicach podanych przez Zamawiającego w rubryce: „Gramatura oferowanego produktu „

3.\*\* - Wykonawca podaje liczbę oferowanych opakowań dokonując odpowiedniego przeliczenia z zaokrągleniem w górę do pełnych opakowań (np. 100g wędzony(pakiet nr 2 pozycja 2) w opakowaniu 120g podaje liczbę oferowanych opakowań:  $13(1,5 \text{ kg} \text{ podzielić przez } 0,120 \text{ kg} = 12,50 \text{ opakowań, po zaokrągleniu w górę liczba opakowań wynosi: } 13)$ ).

### III. Oświadczenia

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze ZO i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń. Tym samym zobowiązujemy się do spełnienia wszystkich warunków zawartych w ZO.
2. Oferujemy termin płatności 30 dni od daty otrzymania faktury, po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia.  
Termin realizacji zamówienia - 12 m-cy od daty podpisania umowy
5. Oświadczamy, że osoby bezpośrednio uczestniczące w realizacji zamówienia posiadają doświadczenie i kwalifikacje gwarantujące należyte i fachowe wykonywanie zamówienia.  
Oświadczamy, że złożona oferta jest ważna przez 30 dni od dnia składania ofert.
6. Informujemy, że zamierzamy\* / nie zamierzamy\* powierzyć części zamówienia podwykonawcom (jeżeli TAK, należy wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zostanie powierzone podwykonawcom):
  - 1) .....
  - 2) .....
7. Informacje zawarte na stronach ..... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane przez Zamawiającego.

8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (jeśli nie dotyczy skreślić).

<sup>1)</sup> 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).

9. Osoba/osobami upoważnionymi do reprezentowania naszej firmy przy ewentualnym podpisaniu umowy w sprawie udzielenia niniejszego zamówienia będą:

.....

*/imię, nazwisko, pełniona funkcja/*

10. Ofertę niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

11. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

1/.....

2/.....

3/.....

.....

*Miejscowość i data*

.....

*Czytelny podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy  
lub pieczętka wraz z podpisem*