**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na: **Dostawę artykułów spożywczych na potrzeby DPS Moryń:**

**PAKIET 10 – Przyprawy i zupy**

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………

Siedziba…………………………………………………………………………......

nr telefonu/faksu…………………………………………………………………

nr NIP…………………………………………………………………………………..

nr REGON…………………………………………………………………………….

www…………………………………………………………………………………….

e-mail…………………………………………………………………………….......

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Dom Pomocy Społecznej

ul. Rynkowa 27

74-503 Moryń

Tel.: 91 4 146 024

Fax. : 91 4 146 370

Nr NIP 858-17-57-133

e-mail: [zamowienia@dpsmoryn.pl](mailto:zamowienia@dpsmoryn.pl)

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą w następujący sposób:

* 1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
  2. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
  3. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
  4. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
  5. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące)
  6. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
  7. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
  8. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
  9. dostarczać podany w tabeli asortyment **jeden raz w miesiącu, w godzinach** **od 7:30 do godziny 13:30** (w sytuacjach wyjątkowych- zgodnie z porozumieniem z przedstawicielem zamawiającego)w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzach ofertowo - cenowych,
  10. wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

**IV.** 10 PAKIET – **Przyprawy i zupy**

*(wielkość zamówienia i asortyment może ulec zmianie w zakresie do 30 %)*

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto …………………………………………………………………..zł

2) podatek VAT ……………………………………………………………….zł

3) cena brutto …………………………………………………………………...zł

4) słownie cena brutto …………………………………………………………..zł

**Termin dostawy**……………….. dni.(max. 3 dni, licząc od daty otrzymania zlecenia)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** (**artykułu)** (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
| 1. 2 | cynamon mielony, opakowania min. 0,1 do 1kg max. | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 1. 4 | Przyprawa do flaków | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 1. 5 | Bazylia /opakowanie torebka 10 g – typu : KAMIS / PRYMAT | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 1. 7 | kwasek cytrynowy opakowania 1 kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 1. 8 | liść laurowy /opakowania cateringowe max. 0,5 kg / | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 1. 9 | majeranek otarty – opakowania torebka 8 g | Szt. | 650 |  |  |  |  |  |
| 1. 13 | przyprawa do kurczaka i dań z drobiu opakowania do 30g /bez glutaminianu sodu i bez konserwantów i barwników. Składniki: sól, papryka słodka , czosnek 7%, owoce kolendry, kurkuma , majeranek , imbir , kminek . | Szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 1. 14 | przyprawa gyros, opakowania 30 g – Składniki : papryka słodka, kolendra , majeranek, gałka muszkatołowa , czosnek | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 1. 15 | pieprz naturalny czarny, mielony /opakowania. 20 g / typu Prymat/Kamis lub równoważny | Szt. | 500 |  |  |  |  |  |
|  | pieprz ziołowy /opakowania 20g / typu Prymat lub równoważny | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | pieprz cytrynowy, /opakowania 20g. Skład :pieprz czarny 23%, skorka cytrynowa 3% - typu Prymat lub równoważny | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Czosnek granulowany 20g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Imbir mielony /15g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 16 | przyprawa do piernika, opakowania 20g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 17 | Klasyczna przyprawa do zup, sosów, mięs, warzyw, ryb w płynie /opakowania 1 L | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 1. 18 | kostka rosołowa drobiowa, rosół z kury; 12 kostek w opakowaniu /120g- typu KUCHAREK/WINIARY/KNORR lub równoważne | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 19 | Przyprawa do mięs 200g. Skład : sól, mąka pszenna, papryka, cebula 2,5%, koncentrat pomidorowy 2% , oregano i tymianek Typu : KMIS/PRYMAT/KNORR lub równoważne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 1. 20 | Przyprawa do ryb /20 g | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 21 | Sól drobna, warzona, próżniowa, jodowana, do celów spożywczych, opakowanie 1 kg | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 1. 22 | Papryka mielona słodka, torebka 20g .Typu KUCHAREK /KNORR lub równoważne | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 1. 23 | Sos sałatkowy, opakowania 9g : włoski, francuski i czosnkowy | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 24 | Przyprawa warzywna do potraw/200g (sól kuchenna, suszone warzywa 15,5 %, - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, seler, natka pietruszki, cukier, typu VEGETA/KUCHAREK/WARZYWKO lub równoważne | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Włoszczyzna suszona drobno mielona/100g . Skład : marchew , pietruszka , por, cebula, nać pietruszki- typu KUCHAREK lub równoważne | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 25 | Tymianek, torebka 10g- typu PRYMAT/KAMIS lub równoważne | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 26 | Oregano, torebka 10g- typu PRYMAT/KAMIS lub równoważne | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 27 | Ziele angielskie ziarna/torebka 15g | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 1. 29 | Zioła prowansalskie, opakowania 10g | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa żurek, torebka 45 - 55g. Skład: mąka żytnia 32%, mąka pszenna 24%, warzywa suszone 2% , majeranek i przyprawy – typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 350 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa barszcz biały, torebka 60 - 70g. Składniki: mąka pszenna45%, suszone warzywa 10% -typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa barszcz czerwony instant torebka 60 – 70 g/ koncentrat soku z buraka 15%- typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa grzybowa/ torebka 40 - 55g . Składniki: suszone grzyby 4,8%- typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 310 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa pieczarkowa/ torebka 40 - 55g, Składniki : pieczarka suszona 6%- typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 310 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa borowikowa/ torebka 40 55 g. Składniki: suszone grzyby , 6 % borowika- typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 220 |  |  |  |  |  |
|  | Zupa krem z kurek/torebka 50-65g. Składniki : kurki 1,3%- typu WINIARY lub równoważne | Szt. | 230 |  |  |  |  |  |
|  | Sos pieczeniowy/torebka 20 -35 g . | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Sos pieczeniowy ciemny/ torebka 20 -35 g | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Żurek staropolski- zakwas w płynie /0,5 l | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**V. Zmiany cen w okresie obowiązywania umowy:**

Ceny jednostkowe towarów nie mogą ulec zwiększeniu w okresie związania ofertą oraz w trakcie obowiązywania umowy

**VI. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy ;

**VII. Dodatkowe zobowiązania: w sprawie podpisania umowy należy skontaktować się   
z:** …………………………………………………………………, tel. ……………………………. ; e\_mail: …………………….

**Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:**

1. …………...………….……...……… 2. ……...…………..…..………………

3. ……………………………………… 4. ………………………….…….…….

5. ……..…………………………….…. 6. …………………….….…………….

**VIII. Zastrzeżenie wykonawcy: Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:**

1 ...........................................................................

2 ...........................................................................

Inne informacje wykonawcy:

1 .............................................................…………….

2 ………………………………………………………………………..

**Podpisano:**

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

(czytelny podpis upełnomocnionego przedstawiciela)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

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

(miejscowość, data)