A.271.11.2022 Mielec, 06.06.2022

**ZAPROSZENIE   
DO WZIĘCIA UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE PROWADZONYM W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

**Przedmiot zamówienia dotyczy:** dostaw żywności w grupie asortymentowej:  **ARTYKUŁY SPOŻYWCZE I MROŻONKI**

**ZAMAWIAJĄCY**  
**Dom Pomocy Społecznej   
39-300 Mielec   
ul. Ks. Kard. Wyszyńskiego 16**  
tel. 17 788 84 52  
e-mail: [administracja@dps.mielec.pl](mailto:administracja@dps.mielec.pl)  
adres strony internetowej: [www.dps.mielec.pl](http://www.dps.mielec.pl)

**I. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie zapytania   
 ofertowego.  
 Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 11.09.2019 r.   
 Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.)   
 Regulamin z dnia 28 grudnia 2020 r. w sprawie zasad dokonywania zakupu, dostaw i robót   
 budowlanych na potrzeby DPS w Mielcu oraz ustawa o finansach publicznych (Dz. U. z 2022,   
 poz. 1634 z późn. zm.)

Akty prawne mające znaczenie:  
**1.** Kodeks cywilny (Dz. U. z 2022 r. poz. 1360 ze zm.)  
**2.** Ustawa z dnia 16 kwietnia 1933 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r.   
 poz. 1233 ze zm.)  
**3.** Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r.   
 poz. 2132) oraz rozporządzenia wydane na jej podstawie.  
**4.** ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR   
 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom   
 informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady   
 (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG,   
 dyrektywy Rady 90/496/EWG dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE   
 Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz   
 rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

**II. WYMAGANE DOKUMENTY**

1. Podpisany wzór umowy po stronie Wykonawcy – załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.
2. Podpisane oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej, przedstawiony w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.
4. Wypełniony i podpisany formularz oferty – załącznik nr 3
5. Wypełniony i podpisany formularz cenowy – załącznik nr 4
6. Podpisany formularz RODO – załącznik nr 5

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1.** Przedmiotem zamówienia jest dostawa żywności w grupie asortymentowej:  **ARTYKUŁY SPOŻYWCZE ORAZ MROŻONKI** Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień: Kod CPV:   
 **zad. Nr 1 Artykuły Spożywcze** :   
 15800000-6- różne produkty spożywcze  
 15872000-1- zioła i przyprawy korzenne  
 15332200-6- dżemy, marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców, orzechów   
 oraz pasty do smarowania   
 15400000-2- oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
 15613300-1- produkty zbożowe  
 15614100-6- ryż długoziarnisty  
 15831200-4- cukier biały  
 15331000-7- warzywa przetworzone  
 15321000-4- soki owocowe  
 15831600-8- miód  
 158500000-1- produkty z ciasta makaronowego  
 15871260-4- sosy  
 15863000-5- herbata  
 15332410-1- owoce suszone  
 **zad. Nr 2 Mrożonki:**   
 15221000-3- ryby mrożone  
 15331170-9- warzywa mrożone  
 15240000-2- ryby puszkowane, pozostałe ryby konserwowe lub przetworzone

do Domu Pomocy Społecznej w Mielcu zgodnie z załącznikiem nr 4 w roku 2023 /6 m-cy/

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiotu zamówienia, jednakże nie więcej niż 30% wskazanych w załączniku nr 4 ilości, bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.
2. Każdy produkt musi być najlepszej jakości, wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami.
3. Przedmiot zamówienia dostarczany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub system HACCAP.

**2.** Zamówienie będzie realizowane w terminie od **01.01.2023** r. do **30.06.2023** r.  
 **1)** Zamówienia będą realizowane codziennie /dni robocze/, na podstawie zamówień   
 przesyłanych elektronicznie lub telefonicznie przez osobę do tego upoważnioną.   
 **2)** Dostawy towaru do siedziby Zamawiającego odbywać się będą transportem   
 Wykonawcy na jego koszt i ryzyko.   
 **3)** Po dostarczeniu zamówionego towaru Wykonawca zobowiązany jest do   
 rozładowania i wniesienia towaru do magazynu DPS. Wykonawca zobowiązuje   
 się przekazać towar bezpośrednio osobie uprawnionej do odbioru i kontroli   
 ilościowej i jakościowej.

**Złożenie oferty w niniejszym postępowaniu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na   
 zawarcie umowy zgodnie z projektem umowy, stanowiącym załącznik 1 do zapytania   
 ofertowego.**

**III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

**1.** Oferta musi być przygotowana w formie pisemnej w języku polskim na załączonym do   
 niniejszego Zaproszenia „FORMULARZU OFERTOWYM” – załącznik nr 3 oraz   
 „FORMULARZU CENOWYM” – załącznik nr 4.  
 Cena oferty podana w formularzu ofertowym musi być wyrażona w złotych polskich do   
 dwóch miejsc po przecinku.  **2.** Wszystkie załączniki muszą być wypełnione przez Wykonawcę ściśle według warunków i   
 postanowień zawartych w zaproszeniu bez dokonywania jakichkolwiek zmian.   
 Brak wypełnienia pozycji w obrębie zadania skutkować będzie odrzuceniem oferty.  
 **3.** Każda strona oferty winna być ponumerowana oraz podpisana przez Wykonawcę /nie   
 parafka/.  
 **4.** Oferta musi być podpisana przez osobę do tego upoważnioną, która widnieje w   
 Krajowym Rejestrze Sądowym, wypisie z ewidencji działalności gospodarczej lub innym   
 dokumencie zaświadczającym o jej umocowaniu prawnym do reprezentowania podmiotu   
 składającego ofertę lub przedłożonym do oferty stosownym pełnomocnictwie.  
 **5.** Poprawki w ofercie dopuszczalne są jedynie w formie przekreślenia i umieszczonej obok   
 niego poprawnej treści. Wszelkie poprawki należy opatrzyć parafką osoby podpisującej   
 ofertę.  
 **6.** Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.  
 **7.** Ofertę należy zamieścić w nieprzeźroczystej kopercie, zamkniętej w sposób gwarantujący   
 zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia ofert.  
 Na kopercie należy zamieścić napis:   
 **„Oferta przetargowa na dostawę pieczywa.   
 Nie otwierać przed 19.12.2022 r. godz. 9,15”**  
 **8.** Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.  
 **9.** Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.   
 **10.** Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków Zaproszenia,  
 a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenie postępowania bez wyboru   
 oferty najkorzystniejszej.  
 **11.** W przypadku gdy oferta zawiera informację stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w   
 rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien   
 wskazać w ofercie które, z zawartych w niej informacji stanowią tajemnicę  
 przedsiębiorstwa.   
 **12.** Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych liczonych od dnia   
 upływu terminu na złożenie oferty.

**V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

**1.** Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego tj.  
 **Dom Pomocy Społecznej w Mielcu przy ul. Ks. Kard Stefana Wyszyńskiego 16** –   
 **Sekretariat** w nieprzekraczalnym terminie do dnia **19 grudnia 2022 r. do godziny 9,00**  
 O terminie złożenia oferty decyduje data i godzina wpływu oferty do siedziby   
 Zamawiającego.  
 **2.** Zamawiający nie wyraża złożenia oferty w postaci elektronicznej.  
  **3.** Oferty otwierane będą w dniu **19 grudnia 2022 roku o godzinie 9,15** w siedzibie   
 Zamawiającego tj. **Dom Pomocy Społecznej w Mielcu przy ul. Ks. Kard Stefana   
 Wyszyńskiego 16 - sala nr 8.**

**VI. INFORMACJE NA TEMAT ZAMÓWIENIA**

1. Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważnieni są:

- w sprawie procedury przetargowej:

Elżbieta Kalkowska tel. 17 7888452, e-mail: [administracja@dps.mielec.pl](mailto:administracja@dps.mielec.pl)

- w sprawie przedmiotu zamówienia:

Katarzyna Sokół tel. 17 7888408, e-mail: [dietetyk@dps.mielec.pl](mailto:dietetyk@dps.mielec.pl)

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują sobie pisemnie lub pocztą elektroniczną.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują informacje pocztą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Wniosek o wyjaśnienie treści zaproszenia należy złożyć nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zaproszenia wpłynie po upływie terminu wyżej wskazanego, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.

**VII. KRYTERIA OCENY OFERT**

Celem wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający zastosuje kryterium „CENA”   
 Liczba punktów zdobyta w kryterium cena obliczana będzie według wzoru:

***Cn/Co x 100 = liczba punktów***

gdzie:

Cn – najniższa cena wśród złożonych ofert  
Co – koszty badanej oferty   
100 – wskaźnik stały

Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za ofertę   
 najkorzystniejszą oraz który spełni wymogi określone w Zaproszeniu. O terminie zawarcia   
 umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę drogą e-mailową wraz z informacją o wynikach   
 postępowania.

**VIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH**

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postepowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie, nie później niż w terminie 5 dni roboczych od dnia upływu terminu składania ofert. Informacja o wynikach postepowania zostanie opublikowana na stronie internetowej: [www.dps.mielec.pl](http://www.dps.mielec.pl)

**IX. ZAMAWIAJĄCY W PRZEDMIOTOWYM POSTĘPOWANIU WYŁĄCZA  
 MOŻLIWOŚĆ STOSOWANIA FAKRUR ELEKTRONICZNYCH,   
 USTRUKTURYZOWANYCH.**

**X. ZAMAWIAJĄCY NIE BĘDZIE ROZPATRYWAŁ OFERT ZŁOŻONYCH PRZEZ   
 WYKONAWCĘ, KTÓRY Z PRZYCZYN LEŻĄCYCH PO JEGO STRONIE NIE   
 WYKONAŁ, ALBO NIENALEŻYCIE WYKONAŁ W ISTOTNYM STOPNIU   
 WCZEŚNIEJSZĄ UMOWĘ, CO DOPROWADZIŁO DO ROZWIĄZANIA UMOWY   
 LUB ZASĄDZENIA ODSZKODOWANIA.**

**XI. ZAŁĄCZNIKI**

1. Wzór umowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu- załącznik nr 2
3. Formularz ofertowy – załącznik nr 3
4. Formularz cenowy – załącznik nr 4
5. Formularz RODO – załącznik nr 5

*Zatwierdził:*

*Dyrektor Domu Pomocy Społecznej*

*mgr Renata Lazur*

A.272.11.2022 Załącznik nr 1

UMOWA DOSTAWY  
/wzór/

zawarta w Mielcu w dniu …................ ...............................................2022 r. pomiędzy **POWIATEM MIELECKIM,** ul. Wyspiańskiego 6, 39-300 Mielec, NIP 817-19-80-506 - **DOMEM POMOCY SPOŁECZNEJ**

ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 16, 39-300 Mielec – reprezentowanym przez:

mgr Renata Lazur - Dyrektor Domu Pomocy Społecznej   
na podstawie Uchwały nr 96/681/2017 z dnia 10.01.2017 r. Zarządu Powiatu Mieleckiego zwanym dalej „Zamawiającym”

a Firmą: ..............................................z siedzibą w …………..........................., - zwanym dalej „**Wykonawcą”** reprezentowanym przez:

1. ....................................................................
2. ....................................................................

Niniejsza umowa została zawarta na czas określony od 01.01.2023 r. do 30.06.2023 r. – jest wynikiem przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 11.09.2019 r. uPzp ( Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), Regulaminu z dnia 28 grudnia 2020 r. w sprawie zasad dokonywania zakupu, dostaw i robót budowlanych na potrzeby DPS w Mielcu. Oferta Wykonawcy została wybrana jako najkorzystniejsza do realizacji zamówienia na dostawy.

§ 1

1. **Zamawiający** zamawia, a **Wykonawca** zobowiązuje się dostarczyć towar w grupie asortymentowej: ................................... zgodnie z Załącznikiem Nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za dostarczony przedmiot umowy do kwoty brutto:.......................słownie:………………………………………………………………………………….w tym VAT……………..
3. Realizacja umowy następować będzie codziennie do godz. 9.00na podstawie każdorazowego zamówienia w formie dostaw cząstkowych.
4. Zamówienie składać będzie na podstawie zamówień przesłanych elektronicznie lub telefonicznie osoba upoważniona przez Zamawiającego
5. Towar powinien odpowiadać wymogom jakościowym w obrocie art. żywnościowymi, winien być I klasy, zgodny z Polską Normą oraz winien posiadać odpowiednie terminy przydatności do spożycia.
6. Dopuszcza się możliwość dostarczania przedmiotu umowy w gramaturze innej od zamieszczonej w załączniku nr 1 do umowy pod warunkiem wcześniejszego uzgodnienia z Zamawiającym.
7. **Jeżeli na etapie realizacji umowy nastąpi taka konieczność, zamawiający będzie wymagał podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych.**

§ 2

**1. Wykonawca** gwarantuje stałość cen.

2. W przypadku zmiany stawek podatku VAT na produkty będące przedmiotem umowy, nowa stawka   
 obowiązuje z dniem wejścia w życie zmiany, bez konieczności dokonywania przez Strony zmian niniejszej   
 umowy.

3. Dopuszcza się stosowanie niższych cen od zamieszczonych w treści załącznika Nr 1.

§ 3

1. Zapłata za realizacje cząstkową przedmiotu zamówienia nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo   
 wystawionej faktury VAT na rachunek firmowy w terminie 21 dni od daty otrzymania faktury. Rachunek   
 wykonawcy wskazany na fakturze musi być zgodny z rachunkiem umieszczonym w elektronicznym   
 wykazie, o którym mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r. (Dz.U. z   
 2022 poz. 931) tzw. Białej liście podatników VAT.   
2. Dostawy towarów odbywają się na koszt **Wykonawcy** ( załadunek, rozładunek itp. ) nie obciąża to kosztów   
 zakupu towarów.  
3. **Zamawiający** wyraża zgodę na wystawianie faktury VAT bez podpisu **Zamawiającego** na fakturze.   
 Faktura musi wykazywać jednostkowe ceny brutto oraz wartość brutto  
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiotu   
 zamówienia, określonego w Załączniku Nr 1, jednakże nie więcej niż 30% wskazanych w załączniku ilości   
 bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez **Wykonawcę**;   
 **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i asortymentu dostaw będących przedmiotem   
 zamówienia określonego w Załączniku Nr 1,  
5. Zwiększenie wartości przedmiotu zamówienia może nastąpić jedynie na podstawie aneksu, pod warunkiem,   
 że na dzień jego podpisania DPS posiada zabezpieczone na ten cel środki w planie finansowym roku   
 bieżącego  
6. Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie przez Wykonawcę różnic cenowych wynikających z zaokrągleń   
 wartości brutto produktów z załącznika nr 1 automatycznie wygenerowanych przez program do   
 fakturowania.

§ 4

**Wykonawca** zobowiązuje się do wymiany niepełnowartościowego towaru w przypadku nie spełnienia wymogów w tym zakresie w terminie jednego dnia.

§ 5

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony mogą dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 6

W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w terminie jednego miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach, w takim przypadku **Wykonawca** może żądać jedynie zapłaty należnej za dostarczony towar.

§ 7

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu   
 cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.   
 W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy dla **Zamawiającego** sąd   
 powszechny.

§ 8

1. Poza przypadkiem o którym mowa w § 6 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w   
 następujących sytuacjach:  
 1) **Zamawiającemu** przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:  
 Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje   
 jej mimo wezwania **Zamawiającego** złożonego na piśmie.  
 2) **Wykonawcy** przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli:  
 **Zamawiający** wezwany do zapłaty zaległości za dwie kolejne następujące po sobie dostawy bez względu   
 na ich wartość nie dokona zapłaty w terminie 14 dni licząc od dnia otrzymania wezwania  
2. Strony ustalają następujące kary umowne:

Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 2%   
 wartości umowy, gdy **Zamawiający** odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada   
 **Wykonawca**.  
 W przypadku odstąpienia od umowy **Wykonawcy** przysługuje wynagrodzenie za wykonaną potwierdzoną   
 przez **Zamawiającego**  część umowy pomniejszoną o kary należne zgodnie z ust. 2

§ 9

Integralną część umowy stanowi Załącznik Nr 1 do umowy.

§ 10

Umowa została sporządzona w 4-ch jednobrzmiących egzemplarzach,

3 dla **Zamawiającego** i 1 dla **Wykonawcy**.

**WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:**

**Załącznik nr 2**

**…………………………………**

(pieczęć, nazwa Wykonawcy)

Wykonawca.…………………………………………………………………………………………………………

Adres:…………………………………………………………………………………………………………………

Fax:………………………………………………………e-mail……………………………………………………

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

* **Oświadczam, iż moja firma jest uprawniona do występowania w obrocie prawnym na podstawie zaświadczenia nr.................... o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej z dnia................... lub wpisu nr .............................. z krajowego rejestru sądowego ........................................................................ z dnia......................................................................**
* **Oświadczam, iż moja firma posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.**
* **Oświadczam, iż moja firma dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem oraz potencjałem techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawię pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia.**
* **Oświadczam, iż moja firma znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.**
* **Oświadczam, iż moja firma pozostaje związana złożoną ofertą przez okres 30 dni od daty /terminu/ składania ofert.**
* **Oświadczam, iż akceptuję dołączone załączniki i zobowiązuję się do podpisania umowy po wybraniu mojej oferty do realizacji zamówienia w terminie i miejscu podanym przez Zamawiającego.**
* **Powyższe oświadczenie składam świadom odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań zgodnie z art. 233 § 1 kodeksu karnego**

**(Dz.U. z 2022 poz. 1138 ze zm.).**

……………………………………….. ………..…………………………

miejscowość i data pieczątka i podpis wykonawcy

*(osoba lub osoby upoważnione*

*do podpisy­­wania w imieniu wykonawcy)*

**Załącznik Nr 3**

A.271.03.2022

FORMULARZ OFERTY WYKONAWCY

Wykonawca:

Nazwa...............................................

Siedziba............................................

Nr telefonu/faks................................

Nr NIP..............................................

Nr REGON......................................

Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej w Mielcu

39-300 Mielec, ul. Kard. S. Wyszyńskiego 16

Zobowiązania wykonawcy

Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia:

Dostarczać do DPS w Mielcu w okresie od 01.01.2023 do 30.06.2023 roku

**Zad. Nr 1 Art. Spożywcze**

Cena brutto................................................................. zł

Słownie:.....................................................................................................................................

W tym VAT:...............................................................zł.

**Zad. Nr 2 Mrożonki**  
Cena brutto................................................................. zł

Słownie:.....................................................................................................................................

W tym VAT:...............................................................

1. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszystkie koszty, jakie poniesie Zamawiający w przy­padku wyboru niniejszej oferty.
2. Oświadczamy, iż zakres przedmiotowy zamówienia przewidzianych jest zgodny z zakresem objętym zaproszeniem
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zaproszenia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje, potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w zaproszeniu
5. Oświadczamy, że zawarty w zaproszeniu projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej oferty – do zawarcia umowy na określonych wyżej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Oświadczamy, że firma nasza spełnia wszystkie warunki określone w zaproszeniu oraz złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków.
7. Zamówienie zamierzamy wykonać sami / przy udziale podwykonawców [[1]](#footnote-1). Przy udziale podwy­konaw­ców zostanie wykonana następująca część zamówienia:
   1. …………………………………………….w zakresie…………………………………………………
   2. …………………………………………….w zakresie…………………………………………………
   3. …………………………………………….w zakresie…………………………………………………
   4. …………………………………………….w zakresie…………………………………………………

Oferta została złożona na ………zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr ….... do nr……

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

podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznikami do oferty są:  
1…………………………………………………………………………………………………  
2…………………………………………………………………………………………………  
3…………………………………………………………………………………………………  
4…………………………………………………………………………………………………  
5…………………………………………………………………………………………………  
6………………………………………………………………………………………………..

A.271.11.2022 **ZAŁĄCZNIK NR 4**

Miejscowość.........................................................

Data......................................................................

**FORMULARZ CENOWY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.**  **1** | **Asortyment towaru**  **2** | **J.m.**  **3** | **Ilość**  **4** | Cena jedn.  Brutto  **5** | Wartość Brutto  /PLN/  **6 /4x5/** |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| **۞** | **ARTYKUŁY SPOŻYWCZE** | **-** | **-** | **-** | **-** | |  | | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |
| 1. | Barszcz biały 0,5 l butelka | szt. | 220 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 2. | Bazylia 8g | szt. | 20 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 3. | Budyń waniliowy z cukrem 30 g | szt. | 90 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 4. | Ciastka kruche | kg | 5 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 5. | Cukier kryształ | kg | 710 |  |  | |  | | | |  | |  | |  | | |  | |  | | |
| 6. | Cukier puder 0,5 kg | szt. | 40 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 7. | Cukier waniliowy 32g | szt. | 80 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 8. | Cynamon 20g | szt. | 30 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 9. | Chrzan tarty 180 g | szt. | 70 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 10. | Delikat do mięs/kurczaka 75g | szt. | 28 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 11. | Dżem owocowy *280* g | szt. | 320 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 12. | Galaretka owocowa 90 g | szt. | 700 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 13. | Groszek konserwowy 400g | szt. | 60 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 14. | Herbata torebki opak. 100 szt. | szt. | 170 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 15. | Herbata granulowana 100g | szt. | 14 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 16. | Kakao 150 g | szt. | 28 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 17. | Kasza jaglana | kg | 40 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 18. | Kasza jęczmienna średnia | kg | 25 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 19. | Kasza manna | kg | 210 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 20. | Kasza pęczak | kg | 60 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 21. | Kasza gryczana | kg | 40 |  |  |
| 22. | Kawa Inka 150 g | szt. | 35 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 23. | Kawa mielona 500g | szt. | 30 |  |  |
| 24. | Ketchup 500 g | szt. | 60 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 25. | Kisiel owocowy 30 g | szt. | 90 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 26. | Kminek 20g | szt. | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 27. | Koncentrat barszczu czerwonego 300ml | szt. | 8 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 28. | Koncentrat pomidorowy 0,9 l | szt. | 70 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 29. | Kukurydza konserwowa 400g | szt. | 60 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 30. | Kwasek cytrynowy 25 g | szt. | 110 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 31. | Liść laurowy 12g | szt. | 40 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 32. | Majeranek 10 g | szt. | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 33. | Maga 1 l | szt. | 110 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 34. | Majonez 0,9 l | szt. | 60 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 35. | Makaron gwiazdka 0,5 kg | szt. | 70 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 36. | Makaron kolanka 0,5 kg | szt. | 170 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 37. | Makaron łazanka 0,5 kg | szt. | 120 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 38. | Makaron nitka 0,5 kg | szt. | 300 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 39. | Makaron spaghetti 0,5 kg | szt. | 20 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 40. | Makaron świderka 0,5 kg | szt. | 210 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 41. | Makaron zacierka 0,25 kg | szt. | 180 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 42. | Makaron mała muszelka 0,5 kg | szt. | 40 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | | | | | |
| 43. | Mąka pszenna | kg | 500 |  |  |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | | |
| 44. | Mąka ziemniaczana 1 kg | kg | 15 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 45. | Miód 370 g wielokwiatowy | szt. | 5 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 46. | Musztarda 210 g | szt. | 130 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 47. | Ocet 0,5 l | szt. | 25 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 48. | Ogórek konserwowy 0,9 l | szt. | 65 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 49. | Olej roślinny uniwersalny 1l | szt. | 470 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 50. | Oregano 8g | szt. | 15 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 51. | Otręby pszenne 150g | szt. | 5 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 52. | Papryka słodka 20g | szt. | 10 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 53. | Papryka konserwowa 650g | szt. | 20 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 54. | Papryka ostra 20g | szt. | 10 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 55. | Pasztet drobiowy konserwa 160 g | szt. | 1000 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 56. | Pieczarka konserwowa 850g | szt. | 70 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 57. | Pieprz czarny mielony | kg | 7 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 58. | Płatki jęczmienne 0,5 kg | szt. | 9 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 59. | Płatki kukurydziane | kg | 3 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 60. | Płatki owsiane 0,5 kg | szt. | 110 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 61. | Powidło śliwkowe 320 g | szt. | 240 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 62. | Proszek do pieczenia 32g | szt. | 25 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 63. | Przyprawa do potraw 1 kg | szt. | 90 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 64. | Przyprawa do ryby 40g | szt. | 15 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 65. | Rosół wołowy kostka 180g | szt. | 10 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 66. | Rosół z kury kostka 120g | szt. | 100 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 67. | Rosół z kury kostka 60 g | szt. | 10 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 68. | Ryż | kg | 270 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 69. | Sok owocowy 420 ml ciemny | szt. | 5 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 70. | Sok owocowy - warzywny przecierowy 300 ml | szt. | 1100 |  |  |
| 71. | Sos boloński 520g | szt. | 70 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 72. | Sos tatarski 260g | szt. | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 73. | Sól | kg | 140 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 74. | Wafle 20g | szt. | 700 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 75. | Ziele angielskie 20g | szt. | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 76. | Żelatyna | kg | 7 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 77. | Zioła prowansalskie 8g | szt. | 35 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ /PLN/:** | - |  | - |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| **Lp.** | **Asortyment** | **JM** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto /PLN/** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 /4x5/ |
| **۞** | **MROŻONKI** |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 1. | Brokuł mrożony | kg | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 2. | Fasolka szparagowa | kg | 5 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 3. | Filet śledziowy w oleju 2,5 kg | szt. | 35 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 4. | Filet z mintaja shp | kg | 20 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 5. | Filet z miruny z/s shp porcja nie mniejsza niż 160g | kg | 270 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 6. | Filet z dorsza b/s shp | kg | 20 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 7. | Kalafior mrożony | kg | 35 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 8. | Makrela w oleju /puszka/ 300 g | szt. | 200 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 9. | Makrela w pomidorach /puszka/ 300g | szt. | 220 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 10. | Marchew mrożona kostka | kg | 160 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 11. | Mieszanka warzywna 7 składnik. | kg | 120 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 12. | Mieszanka kompotowa bez rabarbaru, minimum 6 składnikowa | kg | 900 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 13. | Szpinak mrożony | kg | 10 |  |  |
| 14. | Truskawka mrożona | kg | 50 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
| 15. | Włoszczyzna paski z porem | kg | 550 |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ /PLN/:** | ------- | -------- | ----- |  |  | |  |  |  | |  | |  | | |

Wyliczoną wartość zamówienia z poz. RAZEM WARTOŚĆ należy przenieść do formularza ofertowego.

Przedstawiony powyżej załącznik jest integralną częścią oferty, zawiera sposób kalkulacji ceny oferty.

**Uwagi:** Składając ofertę należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak wypełnienia nawet jednej pozycji skutkować będzie odrzuceniem oferty. Podane ceny brutto w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, np. koszty transportu, upustu czy rabaty. W pozycji „RAZEM WARTOŚĆ” należy podać wartość sumarycznie zliczonych poszczególnych wartości.

**W prowadzonym postępowaniu zostanie wybrana oferta, która według formuły oceny ofert uzyska największą ilość punktów oraz spełni wszystkie wymagania zaproszenia.**

**OCENA OFERT ZOSTANIE DOKONANA ODRĘBNIE DLA KAŻDEGO ZADANIA.**

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

podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

1. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-1)