Znak postępowania: ZŻM.2600.1.2026

Formularz oferty

1. Oferta złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji pn.

„Zakup i sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych
na potrzeby Zespołu Żłobków Miejskich w Rybniku z podziałem na zadania:
Zadanie 3 – Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa"

2. Dane dotyczące Wykonawcy:

   ……
   (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

   Działając w imieniu i na rzecz:

   ……
   (pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

   Adres: ……..
   Kraj: ……..
   REGON: ……..
   NIP: ……..
   Tel.: ……..
   Adres e-mail: ……..

3. Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca *(zaznaczyć właściwą opcję)* – w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno:

   ☐ **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 przedsiębiorstwo**
(Przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób, i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR)

☐ **Jednoosobowa działalność gospodarcza**

☐ **Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**

☐ **Inny rodzaj**

W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną, należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

4. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia za łączną cenę

netto ……zł,

brutto ..... zł.

Na powyższą cenę łączną składają się następujące elementy:

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
1	Bułka grahamka	Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej – pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	220					
2	Bułka kanapkowa	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 350g.	szt.	400					
3	Bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	op.	80					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
4	Bułka zwykła duża	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	1000					
5	Bułka zwykła mała typu kajzerka	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g.	szt.	600					
6	Chałka duża	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionego warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierz chałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g.	szt.	350					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
7	Chleb ciemny graham	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400 do 500g.	szt.	120					
8	Chleb wieloziarnisty	Pieczywo wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem między innymi: ziaren żyta, lnu, sezamu, dyni i słonecznika, płatkami owsianymi, otrębami pszennymi oraz siemieniem lnianym, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500 g.	szt.	200					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
9	Chleb gryczany	Pieczywo wypiekane z mąki gryczanej, zakwasu piekarniczego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 400g.	szt.	80					
10	Chleb z kiełkami	Pieczywo wypiekane z mąki pszenno - żytniej, zakwasu piekarniczego, wody i soli, mieszanki ziaren (żyto, słonecznika, siemię lniane, pszenica, orkiszu) ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 400g.	szt.	160					
11	Chleb z żurawiną	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowa i graham), na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, suszonej żurawiny i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń	szt.	80					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
		mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.							
12	Chleb ze słonecznikiem	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej (typ razowy i graham) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, łuskanych nasion słonecznika i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny lub podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	100					
13	Chleb duży zwykły	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g.	szt.	600					
14	Chleb orkiszowy	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszu, drożdży, soli, siemienia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt	szt.	300					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
		podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.							
15	Chleb 7 - ziaren	Pieczywo wypiekane z mieszanki piekarskiej (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, woda, drożdże, płatki żytnie razowe, płatki pszenne, siemię lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane, otręby pszenne, sezam prażony, słonecznik) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	70					
16	Chleb zwykły mały	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez	szt.	20					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
		uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.							
17	Chleb żytni	Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny skórka gładka lub lekko chropowata aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	140					
18	Rogal	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	1000					
Razem (suma pozycji kolumny G i J od 1 do 18)									

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w SWZ.

5. Wybór oferty prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług:
   1) w zakresie następujących towarów lub usług: …….. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,
   2) wartość ww. towarów lub usług bez kwoty podatku wynosi: …….. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,
   3) stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie miała zastosowanie: …….. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*.

   Powyższe pola w pkt 5 należy wypełnić, o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i usług, w przeciwnym razie zostawić niewypełnione.

6. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.

7. Oświadczam, że:
   1) zapoznałem się z SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
   2) uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
   3) oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie zgodnie z zapisami przedstawionymi w SWZ.

8. Oświadczam, że:
   1) przedmiot zamówienia wykonam *(zaznaczyć właściwe)*:
      ☐ sam
      ☐ z udziałem podwykonawców
   2) podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

Lp.	*Nazwa części zamówienia*	*Nazwa podwykonawcy*

   (w przypadku niewskazania udziału podwykonawców, Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy).
   3) zapoznałem się z projektowanymi postanowieniami umowy określonymi w załączniku nr 3 do SWZ,
   4) akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.

9. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.

10. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do:
    1) podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
    2) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy: ..... *(imię i nazwisko)*, tel. ....., e-mail .....

11. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

Lp.	*Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji*	*Nazwa pliku*

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa …….

(w przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 11).

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(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, treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*.

Uwaga: dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy i przekazać zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji wykonawcy przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.