Załącznik nr 2.5 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**DANE WYKONAWCY:**

**Nazwa (firma) Wykonawcy**

|  |
| --- |
|  |

**Adres (ulica i nr, miejscowość, kod pocztowy, województwo)**

|  |
| --- |
|  |

**NIP/REGON:**

|  |
| --- |
|  |

**Tel:**

|  |
| --- |
|  |

**E-mail:**

|  |
| --- |
|  |

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

|  |
| --- |
|  |

**Forma składania oferty:**

Ofertę składam samodzielnie\*

Ofertę składam wspólnie\* z: *(wpisać nazwy i dane wszystkich Wykonawców)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **WYKONAWCA** | **Adres, NIP/REGON, dane kontaktowe** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

**UWAGA!** Jeśli oferta jest składana wspólnie, należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentacji podpisane przez wszystkich Wykonawców.

**Szkoła Podstawowa im. A. Mickiewicza**

**ul. Poznańska 2**

**62-085 Skoki**

**OFERTA**

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego p.n.: **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2022.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 5: MROŻONKI**

1. **KRYTERIUJM 1-** Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **ZA CENĘ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6. (4x5)** | **7.** | **8.** | **9. (4x8)** |
| 1. | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona op. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona op. do 2,5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 3. | Groszek zielony mrożony  op. do 2,5 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kalafior mrożony różyczki  op. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 5. | Marchewka mini mrożona  op. do 2,5 kg | kg | 225 |  |  |  |  |  |
| 6. | Pierogi z serem  op. do 2,5 kg | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 7. | Pierogi z truskawkami  op. do 2,5 kg | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 8. | Pierogi z mięsem  op. do 2,5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Filet z miruny nowozelandzkiej** mrożony, bez skóry, bez ości , bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią **op. do 7 kg** | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 10. | **Filet z miruny nowozelandzkiej** mrożony, ze skórą, bez ości , bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią **op. do 7 kg** | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Filet z morszczuka mrożony**, bez skóry, bez ości , bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią **op. do 7 kg** | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 6.) | | | | | **……… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.) | | **……… zł** |

**Opis wymaganego towaru:** Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -220C do – 180C, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

**Ryby mrożone** – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych, **masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy,** warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

**Warzywa i owoce mrożone** - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

**Pierogi mrożone** – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż 30%., zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników.

**Cechy dyskwalifikujące mrożonki:** oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepieńce trwałe, oblodzenie, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni ***Dodatkowo pierogi*** niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

2. **KRYTERIUM 2 – czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru : …………**

(Należy podać konkretną ilość minut/godzin, z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XIX. SWZ).

3. Faktyczne rozliczenie wykonanych dostaw objętych przedmiotem zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistych ilości zamówionych i dostarczonych artykułów żywnościowych- według bieżących potrzeb Zamawiającego ( ilości szacunkowe mogą różnić się od ilości faktycznie zamówionych artykułów)

4. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 1.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.

5.Jednocześnie informuję, że:

- przewiduję/ nie przewiduję\* udział/u w realizacji zamówienia następujących podwykonawców *(podać firmy oraz części zamówienia, dla których podwykonawcy będą realizować zamówienie)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Firma (nazwa) podwykonawcy  (o ile jest znana)** | **Część (zakres) zamówienia** |
| **1.** |  |  |
| **2.** |  |  |

należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

6. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę współną- spółki cywilne, konsorcja/

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

7. Oświadczam, że zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia projekt umowy został przeze mnie zaakceptowany i zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia w tym z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty.

9. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

10. Przyjmuję do wiadomości, że określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo, przyjęte na potrzebę przeprowadzenia postępowania i mogą ulec zmianie. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów.

11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.2)

1) 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).

2) 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 (w przypadku, gdy treść oświadczenia nie dotyczy Wykonawcy, oświadczenie należy przekreślić).

12. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktowania się z Zamawiającym jest:

Nazwisko i imię ……………………… nr telefonu ……………………. e-mail:…………………..

13. Dla celów statystycznych Zamawiający prosi o podanie informacji o statusie Wykonawcy.

**(zaznaczyć właściwą opcję)**

**Mikroprzedsiębiorstwo**

**Małe przedsiębiorstwo**

**Średnie przedsiębiorstwo**

**Inne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj przedsiębiorstwa** | **Zatrudnienie** | **Obrót roczny** | **Suma bilansowa** |
| Mikroprzedsiębiorstwo | mniej, niż 10 osób | mniej, niż 2 mln Euro | mniej, niż 2 mln Euro |
| małe przedsiębiorstwo | mniej, niż 50 osób | mniej, niż 10 mln Euro | mniej, niż 10 mln Euro |
| średnie przedsiębiorstwo | mniej, niż 250 osób | mniej, niż 50 mln Euro | mniej, niż 43 mln Euro |
| inne | powyżej 250 osób | powyżej 50 mln Euro | powyżej 43 mln Euro |

14. Wykaz oświadczeń i dokumentów dołączonych do oferty:

a) ………………………………………………………………

b) …………………………………………………………….

c) …………………………………………………………….

d) ……………………………………………………………

**UWAGA!** Niniejszy dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu ww. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty!

*\*niepotrzebne skreślić*