Załącznik nr 2.6 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 2025**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2024, poz.1320 ze zm.).

**CZĘŚĆ 6: WARZYWA I OWOCE**

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. | Arbuz dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 2. | Banan klasa jakości I, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 3. | Brokuł świeże, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, róże brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinia klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio  dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy  gnicia, jednolite odmianowo | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 5. | Burak czerwony ćwikłowe, podłużne, klasa jakości I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cebula biała klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 7. | Cukinia klasa jakości I, dostępność poza sezonem, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8. | Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 9. | Czosnek (główka) klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 10. | Dynia klasa jakości I, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 11. | Gruszka klasa jakości I, dojrzałe, o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 12. | Imbir, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twardy o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 13. | Jabłko klasa jakości I, dojrzałe, jabłka o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, odgnieceń, twardy, jędrny | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kalarepa klasa jakości I, o świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nieprzerośnięty i łukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, niepopękana, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i wysuszenia | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kapusta biała gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kapusta biała młoda gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kapusta czerwona gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, op. do 5 kg | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kapusta pekińska gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona,  zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście kształtu owalnego, duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu  faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone,  a miejsce cięcia powinno być czyste | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kapusta włoska gat.I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, kształt kolisty,  zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście w kolorze zielonym do  ciemnozielonym, pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna  być ucięta poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce  cięcia powinno być czyste | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 22. | Koperek zielony, świeży (pęczki), dostępność poza sezonem - ładny, zielony (bez pożółkłych części), czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia,  bez uszkodzeń mechanicznych | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 23. | Maliny porcjowane w opakowaniach 250g, owoce o świeżym, zdrowym wyglądzie, bez oznak  gnicia, zwiędnięcia i pleśni, okres przydatności do spożycia  deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Zamawiającego | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 24. | Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka, o świeżym, zdrowym wyglądzie,  odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić,  wgnieceń, bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 25. | Marchew średniej wielkości, gat. I, korzeń cały bez żadnych  uszkodzeń , marchew świeża, jędrna,  jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez  szczelin, odgnieceń i pęknięć | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 26. | Nektarynka klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio  dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy  gnicia, jednolite odmianowo | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 27. | Ogórek kiszony nie zakwaszony chemicznie op. do 3 kg, twardy i chrupiący. Okres przydatności do  spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do  magazynu Zamawiającego | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 28. | Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 29. | Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I, dostępność poza sezonem o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym  spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 30. | Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 31. | Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna,  kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez  stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni,  nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był  nieuszkodzony | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 32. | Pietruszka zielona (pęczek), dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie,  niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw,  chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 33. | Por świeży, klasa jakości I, o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi  zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,  jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 34. | Sałata lodowa klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio  sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 35. | Seler klasa jakości I, zdrowy, czysty, bez śladów gnicia lub  wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy  i jędrny, na przekroju biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 36. | Śliwka świeże, klasa jakości I, owoc o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe,  skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego  wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 37. | Truskawka świeże, truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości),  jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana,  odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana,  truskawki w opakowaniach 250g, okres  przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od  daty dostawy do magazynu odbiorcy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 38. | Ziemniak jadalny młody, gat. I, zdrowe, o jednolitej odmianie,  bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie  typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości | kg | 5000 |  |  |  |  |  |
| 39. | Ziemniak jadalny, gat. I, zdrowe, o jednolitej odmianie,  bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie  typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| **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:

## *Warzywa* świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe.

## *Owoce* gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe.

## Cechy dyskwalifikujące

## *Nie dopuszcza się warzyw* z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady więdnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

## *Nie dopuszcza się owoców* z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

1. 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).
2. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 1.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.
3. 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

1. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną- spółki cywilne, konsorcja/

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

1. 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.
2. 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.
3. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. 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.
5. 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).

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

Nazwisko i imię ……………………… nr telefonu …………………….

e-mail:…………………..

1. 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 |

1. 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*