Załącznik nr 1.4 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**A. DANE WYKONAWCY:**

**Nazwa (firma) Wykonawcy**

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

**NIP/REGON:**

|  |
| --- |
|  |

**Tel:**

|  |
| --- |
|  |

**E-mail:**

|  |
| --- |
|  |

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

|  |
| --- |
|  |

**Forma składania oferty:**

Ofertę składam samodzielnie\*

Ofertę składam wspólnie\* z: *(np. spółki cywilne, konsorcja - należy 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.

*\*niepotrzebne skreślić*

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych **p.n.:** **Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 1 im. Św. Jana Pawła II w Kłodawie w roku 2025.**

CZĘŚĆ 4: WARZYWA I OWOCE

1. **Oferuję wykonanie w/w zamówienia publicznego** **za cenę**:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **opakowanie minimum/ waga minimum** | **j.m.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7. (5x6)** | **8.** | **9.** | **10. (5x9)** |
| 1. | Arbuz, matowa, ciemnozielona skórka, łodyga sucha i brązowa, ciężki w stosunku do rozmiaru owocu, pusty dźwięk |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Awokado,, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń |  | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 3. | Banan, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń |  | kg | 2100 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinia, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5. | Buraki czerwone gat. I, obierane, bez zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, | 5kg | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 6. | Borówki amerykańskie , świeże ,jędrne i soczyste, ciemnoniebieskie owoce, , pokryte białawym, kredowym nalotem woskowym. Bez oznak pleśni, wilgoci i sztuk zgniłych. |  | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 7. | Borówki amerykańskie , świeże ,jędrne i soczyste, ciemnoniebieskie owoce, , pokryte białawym, kredowym nalotem woskowym. Bez oznak pleśni, wilgoci i sztuk zgniłych. | 125g | szt | 330 |  |  |  |  |  |
| 8. | Cebula gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 340 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cebula obierana gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 10. | Cebula czerwona, gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11. | Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka |  | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 12. | Czosnek główka polski, gat. I, |  | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| 13. | Gruszka ‘Konferencja’lub sezonowa gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień |  | kg | 1913 |  |  |  |  |  |
| 14. | Jabłko sezonowe, krajowe, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 2160 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kapusta biała szatkowana gat. I bez zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych | 5kg | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku | 5kg | szt. | 214 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kapusta biała główki , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 68 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kapusta włoska, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kapusta włoska , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kapusta biała młoda, główki , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | szt. | 56 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kapusta czerwona szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych | 5kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 22. | Kapusta pekińska szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych | 5kg | szt. | 45 |  |  |  |  |  |
| 23. | Kapusta pekińska, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych |  | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń |  | szt. | 1960 |  |  |  |  |  |
| 25. | Koperek zielony , świeży, pęczek | pęczek min. 10 szt., waga ok. 70-100g | szt. | 720 |  |  |  |  |  |
| 26. | Mandarynka, gat. I, cienka skórka, |  | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| 27. | Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 28. | Marchew korzeń obierana, gat. I, bez przebarwień, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych | 5kg | szt. | 160 |  |  |  |  |  |
| 29. | Maliny świeże, gat. I | 125g | szt | 330 |  |  |  |  |  |
| 30. | Melon, dojrzały, średni |  | szt. | 158 |  |  |  |  |  |
| 31. | Melon, dojrzały, średni |  | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 32. | Morele, świeże, dojrzałe |  | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 33. | Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 34. | Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń |  | kg | 270 |  |  |  |  |  |
| 35. | Ogórki kiszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu |  | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 36. | Ogórki kiszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku | 3kg | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 37. | Ogórki małosolne, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu, w zamykanym wiaderku, właściwym dla ogórków małosolnych zapachem, bez obcych zapachów, jędrne i zieloną barwą skórki. Woda, w której zanurzone są ogórki nie może być śluzowata. |  | kg | 32 |  |  |  |  |  |
| 38. | Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 39. | Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 40. | Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 41. | Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości |  | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 42. | Pietruszka zielona, natka świeża | pęczek min. 10 szt. - waga ok. 70-100g | szt. | 720 |  |  |  |  |  |
| 43. | Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń | 250g | szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 44. | Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń | 300g | szt | 2 |  |  |  |  |  |
| 45. | Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń | 500g | szt | 2 |  |  |  |  |  |
| 46. | Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 47. | Pomarańcza gat. I |  | kg | 550 |  |  |  |  |  |
| 48. | Pomidor sezonowy, gat. I, świeży, średniej wielkości, twardy, bez przebarwień i odgnieceń, sezon czerwiec – wrzesień. |  | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 49. | Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 101 |  |  |  |  |  |
| 50. | Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 51. | Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 36 |  |  |  |  |  |
| 52. | Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych | pęczek min. 10 szt. - waga ok. 115-180g | szt. | 145 |  |  |  |  |  |
| 53. | Sałata lodowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | szt. | 340 |  |  |  |  |  |
| 54. | Sałata masłowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | szt. | 34 |  |  |  |  |  |
| 55. | Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych |  | kg | 43 |  |  |  |  |  |
| 56. | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych | pęczek waga ok. 20-30g | szt. | 79 |  |  |  |  |  |
| 57. | Śliwka świeża duża czerwona, żółta, gat. I, twarde, odchodzące od pestek |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 58. | Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek |  | kg | 68 |  |  |  |  |  |
| 59. | Włoszczyzna pęczek, świeża, gat. I, | pęczek waga ok. 1000g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 60. | Ziemniak obierany gat. I, bez zanieczyszczeń chemicznych fizycznych i biologicznych |  | kg | 9300 |  |  |  |  |  |
| 61. | Ziemniak nie obierany gat. I, bez zanieczyszczeń chemicznych fizycznych i biologicznych |  | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 7.) | | | | | | **……..…… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 10.) | | **…..……… zł** |

2. **Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru:\*………….**

*\*(Należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 2 godziny z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XXII. pkt 1.2 SWZ).*

3. **Jednocześnie informuję, że:**

Przewiduję udział 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. W przypadku niewskazania przez Wykonawcę części zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

**C. OŚWIADCZENIA:**

* **Oświadczam**, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach i na zasadach określonych w SWZ oraz w projekcie umowy.
* **Oświadczam**, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty, a także podpiszę umowę zgodnie z projektem stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji.
* **Uważam się** za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
* **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).

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

**(proszę 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 |

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!