Załącznik nr 1.8 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**A. 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.

**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 Przedszkola Nr 10 w Mikołowie w roku szkolnym 2021/2022.**

**CZĘŚĆ 8: PIECZYWO**

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **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 | **Chleb wieloziarnisty krojony** - mąka pszenna typ 750,mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,5 kg | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Chałka krojona** - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,5 kg | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 3 | **chleb graham krojony** - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,5 kg | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Baton krojony**  - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,4 kg | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Chleb tostowy krojony** - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,4 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Bułka graham**  - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona,, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,05 kg | szt. | 3500 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Bułka mała** - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,05 kg | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 8 | **pączek z nadzieniem różanym**, nie z marmoladą. Smażony na oleju rzepakowym. | min.70g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 9 | **drożdżówka z jabłkiem**, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego. | min.100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 10 | **drożdżówka z serem**, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego. | min.100 g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 11 | **bułka hot-dog**, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,1kg | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 12 | **chleb zwykły mały krojony**  - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720,naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,65 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 13 | **ciasto drożdżowe z jabłkiem** |  | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 14 | **ciasto drożdżowe ze śliwką** |  | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 15 | **ciasto drożdżowe z serem** |  | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 16 | **chleb dworski** - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,50 kg | szt. | 650 |  |  |  |  |  |
| 17 | **chleb orkiszowy** - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,30 kg | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Bagietka.** | 0,30 kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 19 | **bułka maślana z kruszonką -** mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda. | 0,10 kg | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 20 | **rogal mały bez maku**  - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda. | 0,05 kg | szt. | 800 |  |  |  |  |  |
| 21 | **bułka kukurydziana.** | 0,07 kg | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 22 | **bułka maślana bez maku** - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda. | 0,05 kg | szt. | 1600 |  |  |  |  |  |
| 23 | **chleb marchewkowy**, mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 0,4 kg | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| **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 45 minut z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XV. SWZ).

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

**C. OŚWIADCZENIA:**

* **Oświadczam**, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach i na zasadach określonych w SWZ oraz we wzorze 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   
  ze wzorem 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.

**(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!

*\*niepotrzebne skreślić*