Załącznik nr 2.1 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 2023.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 1: MIĘSO, WĘDLINY**

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. | Boczek pieczony | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 2. | Boczek wędzony | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 3. | Filet z indyka bez skóry, pojedynczy | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 4. | Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 5. | Karkówka bez kości | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadze około 1 kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kurczak świeży | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 8. | Łopatka bez kości na pieczeń | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 9. | Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręcone | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 10. | Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 11. | Noga z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12. | Parówki cielęce ( w naturalnym flaku, min. 70% mięsa) | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 13. | Parówki wieprzowe ( we foli, min. 70% mięsa) | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 14. | Schab bez kości | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 15. | Szynka b/k „kulka” | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16. | Szynka b/k „zrazowa” | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 17. | Wołowina b/k  | 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:***

**Mięso** - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

**Wędliny** - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

***Cechy dyskwalifikujące***

**Mięso** - - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

**Wędliny -** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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) ……………………………………………………………

15. **Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*

 Załącznik nr 2.2 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.

 **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 2023.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 2: PIECZYWO**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **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. | Bułka grahamka | szt. | 50-60 g | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bułka hot-dog | szt. | 50-80 g | 500 |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka tarta | szt. |  | 300 |  |  |  |  |  |
| 4. | Bułka zwykła | szt. | 50-60 g | 3000 |  |  |  |  |  |
| 5. | Chleb zwykły krojony | szt. | 500 g | 30 |  |  |  |  |  |
| 6. | Drożdżówka (z jabłkiem, serem, śliwką, kruszonką) | szt. | 80-100 g | 250 |  |  |  |  |  |
| 7. | Pączek z dżemem | kg | 80-100 g | 250 |  |  |  |  |  |
|  | **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 7.) |  **zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 10.) |  **zł** |

***Opis wymaganego towaru:*** Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

***Cechy dyskwalifikujące*:** Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o skórce oddzielającej się od miękiszu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o miękiszu: lepkim, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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) ……………………………………………………………

1. 15. **Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*

Załącznik nr 2.3 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 2023.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 3: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **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. | Ananas w puszce, w lekkim syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) | szt. | 565 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 2. | Barszcz czerwony (koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55% bez dodatku cukru i soli) | szt. | 300 ml\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 3. | Bazylia suszona | szt. | 10 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinie połówki w syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) | szt. | 850 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 5. | Budyń (różne smaki) | szt. | 40 g\* | 300 |  |  |  |  |  |
| 6. | Ciecierzyca sucha | kg | do 5 kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 7. | Cukier biały kryształ | kg | 1 kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 8. | Cukier puder | kg |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cukier waniliowy | szt. | 32 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 10. | Przyprawa curry | szt. | 20 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 11. | Cynamon mielony | szt. | 20 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 12. | Czekolada gorzka min. 70% kakao | szt. | 100 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 13. | Czosnek suszony granulowany | szt. | 20 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 14. | Dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki) | szt. | 270 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | Fasola czerwona konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 400 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 16. | Fasola sucha drobna | kg | do 5 kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 17. | Gałka muszkatałowa mielona | szt. | 10 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 18. | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | kg | do 5 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 19. | Herbata czarna ekspresowa | szt. | 100 g\* | 300 |  |  |  |  |  |
| 20. | Herbata owocowa, różne rodzaje | szt. | 20 torebek | 100 |  |  |  |  |  |
| 21. | Imbir mielony | szt. | 50 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 22. | Jabłko prażone kostka ( bez cukru, konserwantów i aromatów) | szt. | 900 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 23. | Jaja kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63 g | szt. |  | 9000 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kakao naturalne | szt. | 100 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 25. | Kasza bulgur gat. I | kg | 1 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kasza gryczana palona, całe ziarna brązowe, gat. I | kg | 1 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kasza jaglana gat. I | kg | 1 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 28. | Kasza jęczmienna wiejska gruba gat. I | kg | 1 kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 29. | Kasza kuskus gat. I | kg | 1 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 30. | Kasza manna gat. I | kg | 1 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 31. | Ketchup łagodny ( zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak ) | szt. | 450 g\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 32. | Ketchup pikantny ( zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak ) | szt. | 450 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 33. | Kmin rzymski | szt. | 20 g\* | 15 |  |  |  |  |  |
| 34. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 1 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 35. | Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 300 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 36. | Kurkuma mielona  | szt. | 20 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 37. | Kwasek cytrynowy | szt. | 20 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 38. | Liść laurowy | szt. | 12 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 39. | Lubczyk suszony | szt. | 10 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 40. | Majeranek suszony | szt. | 150 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 41. | Majonez wysokotłuszczowy bez konserwantów, chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%, żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, opak. 0,7 kg, bez dodatku octu spirytusowego | szt. | 700 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 42. | Makaron lane kluski gat. I | kg | do 2 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 43. | Makaron z mąki makaronowej pszennej gat. I ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | do 2 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 44. | Makaron z mąki z pszenicy durum gat. I ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | do 2 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 45. | Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat. I ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki ) | kg | do 2 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 46. | Mąka graham typ 1850 | .kg | 1 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 47. | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 48. | Mąka pszenna typ 550 | kg | 1 kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 49. | Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony | szt. | 900 g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 50. | Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów | szt. | 1 l\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 51. | Olej rafinowany rzepakowy | litr | 1 l | 1000 |  |  |  |  |  |
| 52. | Oregano suszone | szt. | 10 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 53. | Papryka ostra mielona | szt. | 20 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 54. | Papryka słodka mielona | szt. | 20 g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 55. | Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów | szt. | 100 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 56. | Pieprz czarny mielony | szt. | 20 g\* | 300 |  |  |  |  |  |
| 57. | Płatki kukurydziane | kg | 500 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 58. | Płatki migdałów | szt. | 250 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 59. | Płatki owsiane grube, niełamane, górskie, suche | kg | 1 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 60. | Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów | szt. | 400 g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 61. | Powidła | kg | do 0,5 kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 62. | Proszek do pieczenia | szt. | 36 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 63. | Przyprawa do potraw ( bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników) | kg |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 64. | Przyprawa do zup w płynie | szt. | 960 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 65. | Przyprawa korzenna do piernika | szt. | 20 g\* | 5 |  |  |  |  |  |
| 66. | Pyzy drożdżowe chłodzone | kg | 320g\*  | 200 |  |  |  |  |  |
| 67. | Rozmaryn suszony | szt. | 15 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 68. | Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki | kg |  | 500 |  |  |  |  |  |
| 69. | Ryż brązowy suchy, bez połamanych ziaren | kg |  | 50 |  |  |  |  |  |
| 70. | Ryż paramboliczny suchy, bez połamanych ziaren | kg |  | 400 |  |  |  |  |  |
| 71. | Soczewica konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 400 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 72. | Sok 100 % jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 l | 1500 |  |  |  |  |  |
| 73. | Sok multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 l | 400 |  |  |  |  |  |
| 74. | Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 l | 1000 |  |  |  |  |  |
| 75. | Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu | kg |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 76. | Sól spożywcza, warzona, jodowana | kg | 1 kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 77. | Syrop malinowy | szt. | 500 ml | 30 |  |  |  |  |  |
| 78. | Tymianek suszony | szt. | 10 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 79. | Wafel kakaowy bez czekolady | szt. | 26 g\* | 1000 |  |  |  |  |  |
| 60. | Wiórki kokosowe | szt. | 200 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 61. | Ziele angielskie | szt. | 20 g | 90 |  |  |  |  |  |
| 62. | Zioła prowansalskie | szt. | 10 g | 80 |  |  |  |  | 120 |
|  | **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 7.) | **zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 10.) | **zł** |

*\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.
W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.*

**Opis wymaganego towaru:** artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone.

Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Fasola, groch, ciecierzyca – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

**Cechy dyskwalifikujące** Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczeniamechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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) ……………………………………………………………

**15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*

Załącznik nr 2.4 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 2023.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 4: NABIAŁ**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **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. | Jogurt naturalny kubek | szt. | 390g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu | szt. | 110-130 g | 1000 |  |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu | szt. | 131-150 g | 800 |  |  |  |  |  |
| 4. | Masło extra o zawartości 82% tłuszczu | szt. | 200 g | 800 |  |  |  |  |  |
| 5. | Mleko 2% | szt. | 1 litr | 150 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mleko 3,2% | szt. | 1 litr | 350 |  |  |  |  |  |
| 7. | Mozzarella ser tarty  | szt. | 150 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 8. | Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 10 g na 100 g produktu | szt. | 125 g\* | 400 |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser żółty Edamski, twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm | kg |  | 25 |  |  |  |  |  |
| 10. | Ser żółty Gouda twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm | kg |  | 25 |  |  |  |  |  |
| 11. | Serek homogenizowany smakowy  | szt. | 150 g\* | 500 |  |  |  |  |  |
| 12. | Serek topiony kremowy | szt. | 90 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 13. | Śmietana UHT 18% | szt. | 0,5 l | 400 |  |  |  |  |  |
| 14. | Śmietana ukwaszona 18% | szt. | 400 g\* | 250 |  |  |  |  |  |
| 15 | Twaróg półtłusty  | kg | 250 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 16. | Twaróg sernikowy  | kg | 1kg\* | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 7.) | **zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 10.) | **zł** |

*\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.
W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.*

**Opis wymaganego towaru:** cały asortyment nabiałowy powinien byś świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, *dodatkowo****- jogurty* owocowe**, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, ***masło*** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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) ……………………………………………………………

**15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*

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 2023.**  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. | Brokuł różyczki, mrożony op. do 2 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bukiet warzyw min. 3 składnikowy, mrożony, opakowanie foliowe op. 450g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 3. | Fasolka szparagowa cięta zielona, mrożona op. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4. | Fasolka szparagowa cięta żółta, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną foliąop. do 7 kg | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 7. | 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 | 200 |  |  |  |  |  |
| 8. | Frytki, mrożoneop. 1 kg-2,5 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 9. | Groszek zielony, mrożonyop. do 2,5 kg | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 10 | Jagody leśne, mrożone, gat. Iop. 1 kg-2,5 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kalafior różyczki, mrożonyop. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kopytka, mrożoneop. 2 kg-5 kg | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 13. | Maliny, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 14. | Marchewka mini, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 15. | Mieszanka kompotowa min. 3 składnikowa, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16. | Filet z mintaj mrożony bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 17. | Paluszki rybne, mrożone zawierające co najmniej 60g mięsa ryb w 100 g gotowego produktu op. 450 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 18. | Pierogi z mięsemop. do 2,5 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pierogi z seremop. do 2,5 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 20. | Pierogi z truskawkamiop. do 2,5 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 21. | Szpinak, mrożony, rozdrobniony op. 450 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 22. | Truskawki, mrożone, gat I op. 1 kg-2,5 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **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.

**Kopytka mrożone ­** – wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony ( o temperaturze poniżej -180C) gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita, lekko porowata. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu, wyrównane w opakowaniu, o barwie

biało – kremowej, smak i zapach charakterystyczne dla ciasta ziemniaczanego.

**Paluszki rybne** – paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony. Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy.

**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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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) ……………………………………………………………

**15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*

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 2023.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 6: WARZYWA I OWOCE**

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. | Arbuz | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 2. | Banan klasa jakości I, kolor żółty, bez przebarwień | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 3. | Brokuł świeże, klasa jakości I | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinia klasa jakości I, dojrzałe | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5. | Burak czerwony ćwikłowe, podłużne, klasa jakości I | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cebula biała klasa jakości I | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 7. | Cukinia klasa jakości I | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 8. | Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 9. | Czosnek (główka) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 10. | Dynia klasa jakości I | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 11. | Gruszka klasa jakości I, dojrzałe | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 12. | Jabłko klasa jakości I dojrzałe | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kalarepa klasa jakości I | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kapusta biała gat. I | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kapusta biała młoda gat. I | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kapusta czerwona gat. I | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie op. do 5 kg | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kapusta pekińska gat. I | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiwi gat. I, dojrzałe | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 21. | Koperek zielony, świeży (pęczki) | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 22. | Maliny porcjowane w opakowaniach 250g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 23. | Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 24. | Marchew średniej wielkości, gat. I | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| 25. | Nektarynka klasa jakości I | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 26. | Ogórek kiszony nie zakwaszony chemicznie op. do 3 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 27. | Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 28. | Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 29. | Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 30. | Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 31. | Pietruszka zielona (pęczek) | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 32. | Pomarańcza gat. I, cienka skórka | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 33. | Pomidor świeże gat. I, twarde, średniej wielkości | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 34. | Por świeży, klasa jakości I | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 35. | Sałata klasa jakości I, duże główki | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 36. | Sałata lodowa klasa jakości I, duże główki | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 37. | Seler klasa jakości I | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 38. | Śliwka świeże, klasa jakości I, twarde | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 39. | Truskawka świeże, czerwone, duże, gat. I | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 40. | Winogrono bezpestkowe dojrzałe | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 41. | Ziemniak jadalny młody, gat. I | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 42. | Ziemniak jadalny, gat. I | kg | 5500 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 6.) |  | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.) |  |

## 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.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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) ……………………………………………………………

**15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

**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*