**Załącznik nr 2 do SWZ**

postępowanie **ROIX.271.4.2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Miejscowość:* |       | *Data:* |       |
| *Zamawiający:* | **GMINA PRZEWORSK****UL. BERNARDYŃSKA 1A****37-200 PRZEWORSK** |
| **FORMULARZ OFERTOWY** |
| **I – DANE WYKONAWCY** |
| ***Nazwa Wykonawcy*** *(Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum):* |  |
| *Siedziba Wykonawcy**(ulica; numer; kod pocztowy; miejscowość):* |       |
| *Adres do korespondencji**(ulica; numer; kod pocztowy; miejscowość):* |       |
| *NIP:* |       | *REGON:*  |       | *KRS:* |       |
| *Numer konta bankowego:*  |       |
| ***OSOBA DO KONTAKTÓW****(imię, nazwisko):* |  |
| *Telefon:* |       | ***MAIL:***  |  |
|  *Status przedsiębiorcy1:* *1. Mikroprzedsiebiorca:**a) zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz**b) jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów euro;**2. Małe przedsiębiorstwo:**a) zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz**b) jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów euro;**3. Średnie przedsiębiorstwo:**a) zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz**b) jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro;**ŹRÓDŁO: ZALECENIE KOMISJI z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich notyfikowane jako dokument nr C(2003) 1422) Dz. U. U. E. L 124 z 20 maja 2003 r.* | *Mikroprzedsiębiorca       (TAK/NIE)* |
| *Małe przedsiębiorstwo       (TAK/NIE)* |
| *Średnie przedsiębiorstwo       (TAK/NIE)* |
| *(jeżeli dotyczy)* ***KONSORCJUM*** *z**(Nazwa Partnera;* *Siedziba – ulica, numer, kod, miejscowość):*  |       |
| **II – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** |
| ***Oferta dotyczy zamówienia publicznego nr postępowania ROIX.271.4.2023 w trybie podstawowym bez negocjacji pn.:* „Zakup surowców do przygotowania posiłków dla uczestników Centrum Integracji Społecznej w Chałupkach”** |

|  |
| --- |
| **OFERUJEMY WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA,****ZGODNIE Z ZAPISAMI SWZ, ZAŁĄCZNIKAMI i ewentualnymi informacjami dla Wykonawców za cenę:** |
| **Wartość ogółem brutto:** |      ,      zł |
| **SŁOWNIE ZŁOTYCH:** ………………………………………………………………………………………………………………………………………………. |
| **Obliczoną na podstawie poniższego zestawienia:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość w trakcie obowiązywania umowy** | **Cena jed. netto** | **Stawka VAT** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** |
| 1. 1.
 | Marchew | kg | 950 |  |  |  |  |
| 1. 2.
 | Pietruszka  | kg | 450 |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Seler korzeń | kg | 450 |  |  |  |  |
| 1. 4.
 | Cebula | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 1. 5.
 | Ziemniaki | kg | 4500 |  |  |  |  |
| 1. 6.
 | Burak czerwony | kg | 700 |  |  |  |  |
| 1. 7.
 | Pomidor | kg | 900 |  |  |  |  |
| 1. 8.
 | Ogórek zielony świeży | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 9.
 | Kapusta biała | kg | 450 |  |  |  |  |
| 1. 10.
 | Papryka  | kg | 300 |  |  |  |  |
| 1. 11.
 | Por | kg | 400 |  |  |  |  |
| 1. 12.
 | Kapusta kiszona | kg | 400 |  |  |  |  |
| 1. 13.
 | Pieczarki surowe | kg | 450 |  |  |  |  |
| 1. 14.
 | Sałata lodowa | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 1. 15.
 | Kapusta pekińska | szt. | 150 |  |  |  |  |
| 1. 16.
 | Ogórki konserwowe nie niej niż 830 g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 1. 17.
 | Czosnek | szt. | 400 |  |  |  |  |
| 1. 18.
 | Kalafior | szt. | 500 |  |  |  |  |
| 1. 19.
 | Groszek konserwowy 400g | szt. | 140 |  |  |  |  |
| 1. 20.
 | Kukurydza konserwowa 400g | szt. | 140 |  |  |  |  |
| 1. 21.
 | Cytryna | kg | 200 |  |  |  |  |
| 1. 22.
 | Jabłko | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 23.
 | Banan | kg | 400 |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Mleko 2% UHT | litr | 240 |  |  |  |  |
| 1. 2.
 | Masło zawartość tłuszczu min.82% kostka 200g | szt. | 600 |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Margaryna 250g | szt. | 320 |  |  |  |  |
| 1. 4.
 | Ser biały twarogowy półtłusty | kg | 400 |  |  |  |  |
| 1. 5.
 | Ser żółty | kg | 400 |  |  |  |  |
| 1. 6.
 | Śmietana 18% (400 g) | szt. | 1600 |  |  |  |  |
| 1. 7.
 | Śmietana 30% (400 g) | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 8.
 | Jogurt naturalny (330g) | szt. | 600 |  |  |  |  |
| 1. 9.
 | Jogurt owocowy(140/150 g) | szt. | 1600 |  |  |  |  |
| 1. 10.
 | Jaja op.10 szt. | opakowanie | 900 |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Chleb zwykły (biały pszenno – żytni) 500/600 g | szt. | 540 |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Kurczak tusza | kg | 540 |  |  |  |  |
| 1. 2.
 | Ćwiartka z kurczaka | kg | 260 |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Mięso wieprzowe – łopatka | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 4.
 | Mięso wieprzowe – szynka  | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 5.
 | Mięso wieprzowe – karczek | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 6.
 | Mięso wieprzowe – schab | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 7.
 | Filet z kurczaka | kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 8.
 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | Parówki | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Filet rybny z mintaja lub pangi | kg | 300 |  |  |  |  |
| 1. 2.
 | Warzywa mrożone 450g/ tj. włoszczyzna paski, mieszanka warzyw itd. | kg | 500 |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Owoce mrożone 450g typu śliwka, truskawka  | szt. | 500 |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Cukier biały | kg | 240 |  |  |  |  |
| 1. 2.
 | Herbata czarna ekspresowa (100 torebek) | szt. | 120 |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Kawa mielona 500 g | szt. | 120 |  |  |  |  |
| 1. 4.
 | Kawa rozpuszczalna 200g | szt. | 75 |  |  |  |  |
|  | Kawa ziarnista 1 kg | szt | 40 |  |  |  |  |
| 1. 5.
 | Sól | kg | 70 |  |  |  |  |
| 1. 6.
 | Pieprz czarny 20 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 7.
 | Przyprawa maga w płynie 960g | szt. | 24 |  |  |  |  |
| 1. 8.
 | Przyprawa uniwersalna do potraw typu vegeta  | kg | 48 |  |  |  |  |
| 1. 9.
 | Sosy sałatkowe 9 g | szt. | 1600 |  |  |  |  |
| 1. 10.
 | Przyprawa do mięs miel. wieprz tj. gulaszowe, marynata 10 g | szt. | 1600 |  |  |  |  |
| 1. 11.
 | Zioła suszone różne 8 g | szt. | 1600 |  |  |  |  |
| 1. 12.
 | Kasza jęczmienna 400g | szt. | 450 |  |  |  |  |
| 1. 13.
 | Kasza gryczana 400g | szt. | 750 |  |  |  |  |
| 1. 14.
 | Ryż 400g | szt. | 1500 |  |  |  |  |
| 1. 15.
 | Mąka pszenna typ 450 | kg | 300 |  |  |  |  |
| 1. 16.
 | Fasola biała sucha | kg | 80 |  |  |  |  |
| 1. 17.
 | Keczup | litr | 24 |  |  |  |  |
| 1. 18.
 | Musztarda | litr | 24 |  |  |  |  |
| 1. 19.
 | Majonez | litr | 48 |  |  |  |  |
| 1. 20.
 | Koncentrat pomidorowy | litr | 50 |  |  |  |  |
| 1. 21.
 | Olej rzepakowy  | litr | 270 |  |  |  |  |
| 1. 22.
 | Makaron kokardki 400g. | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 23.
 | Makaron pióra 400 g. | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 24.
 | Makaron muszelki 400 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 25.
 | Makaron świderki/łazanki 500g. | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 1. 26.
 | Bułka tarta 450 g | szt. | 70 |  |  |  |  |
| 1. 1
 | Woda mineralna niegazowana/gazowana 1,5 litra | szt. | 15000 |  |  |  |  |
|  | Sok pomarańczowy 100% 1 litr | Szt | 3000 |  |  |  |  |
|  | Sok jabłkowy 100% 1 litr | szt. | 3000 |  |  |  |  |
| **Razem brutto** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Czas reakcji na dostawę artykułów od zgłoszenia zamawiającego** | **1 dzień / 2 dni/ 3dni (wpisać lub podkreślić właściwe** |

Informuje/emy Zamawiającego, że wybór naszej oferty nie będzie prowadzić do powstania u  niego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

W przypadku, gdy wybór oferty Wykonawcy będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, Wykonawca składa przeciwne oświadczenie oraz **uzupełnia ofertę o informację** zawierającą: numer części zamówienia, zakres (nazwa i rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego, symbol PKWiU oraz wartość tego towaru lub usługi bez kwoty podatku VAT.

 **UWAGA:** Obowiązek podania informacji, o której mowa wyżej dotyczy wyłącznie towarów i usług, dla których kwotę podatku VAT, na mocy przepisów ustawy o podatku od towarów i usług, **nalicza Zamawiający (Nabywca), a nie Wykonawca.**

**POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

* 1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami zawartymi w SWZ **ROIX.271.4.2024,** ze wszystkimi załącznikami do SWZ, akceptuje je bez zastrzeżeń oraz uzyskał informacje konieczne do przygotowania oferty.
	2. Wykonawca oświadcza, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach wskazanych w SWZ.
	3. Wykonawca oświadcza, że jest związany ofertą przez okres wskazany w SWZ.
	4. Wykonawca oświadcza , że wypełniani wymogi związane z zatrudnieniem na podstawie umowy o pracę określone w SWZ,
	5. Wykonawca oświadcza, że w przypadku przyznania zamówienia zawrze umowę na warunkach określonych w SWZ.
	6. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z treścią Klauzuli Informacyjnej, o której mowa w rozdziale I oraz, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
1. **PODWYKONAWCY** *(wypełnić, jeżeli dotyczy)*

|  |
| --- |
| **NASTĘPUJĄCE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODZLECIMY PODWYKONAWCOM** |
| **L.P.** | **OKREŚLENIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA I NAZWA FIRM PODWYKONAWCY** |
|       |       |

*Niewypełnienie oznacza wykonanie całości zamówienia bez udziału podwykonawców*.

1. **TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**

**KORZYSTAJĄC z uprawnienia** nadanego treścią art. 18 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych **zastrzegamy, że informacje**:       *(wymienić czego dotyczy)*

zawarte są w następujących dokumentach:       *(nazwa dokumentu)*

**stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa** zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji *(Dz. U. z 2020r. poz. 1913)* **i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.**

**UZASADNIENIE:**

**Jednocześnie wykazujemy, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa ponieważ:**

*Wykonawca informację,* *iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, wykazuje powyżej lub w osobnym załączniku (PLIKU) w Ofercie.*

**Oferta** **powinna** **być sporządzona** **w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**.

Wykonawca wypełnia odpowiednio       *(„edycyjne szare pola”)*