

# **ZAŁĄCZNIK NR 1.4. do SWZ**

**FORMULARZ OFERTY**

**Część 4 zamówienia**

**Znak sprawy:** TP1/Z/4/2024

* + - 1. **DANE DOTYCZĄCE ZAMAWIAJĄCEGO:**

Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa im. Marii Zientary Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach, w imieniu i na rzecz którego działa pełnomocnik Gmina Dywity

**B. DANE WYKONAWCY/WYKONAWCÓW.**

1. Nazwa albo imię i nazwisko Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

|  |
| --- |
|  |

Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy:

|  |
| --- |
|  |
| NIP |
| REGON |

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

|  |
| --- |
| adres korespondencyjny |
| numer faksu: |
| numer telefonu: |
| e-mail: |

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/-ów i podpisująca ofertę:

|  |
| --- |
|  |

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:

|  |
| --- |
|  |

**Rodzaj Wykonawcy:**

(W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy wybrać opcję dotyczącą lidera)

mikroprzedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro)

małe przedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro

średnie przedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro)

jednoosobowa działalność gospodarcza

osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej

inny rodzaj

(zaznaczyć właściwe)

**C. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

W związku z ogłoszeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

***„*Dostawa żywności do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Zientary – Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach – część 4 (mrożonki)”**

**Oferuję/oferujemy\*** wykonanie zamówienia zgodnie z zakresem zamieszczonym   
w SWZ wraz ze wszystkimi załącznikami

1. **Oferuję/oferujemy cenę \*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a**

|  |
| --- |
| **Brutto w zł:** |

**Oferta wg pozostałych kryteriów.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis kryterium** | **Oferowany parametr**  **- poz. 1 – wpisać ilość godzin** |
| 1 | Czas konieczny na wymianę produktów zareklamowanych |  |

**Zestawienie asortymentowo-cenowe:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu/minimalna wielkość opakowania** | **J. m.** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto/1kg w zł** | **Wartość brutto**  **w zł**  **poz. 4x5** | **Opis oferowanego produktu: nazwa własna/marka, producent, gramatura** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | Brokuły głęboko mrożone – różyczki- kl. I. Różyczki brokułu, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Wielkość opakowania 2,5kg | kg | 200 |  |  |  |
| **2** | mieszanka cesarska (kalafior różyczki, brokuł różyczki, marchewka plastry) op. 2,5kg | kg | 80 |  |  |  |
| **3** | czarna porzeczka głęboko mrożona kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza. Opakowane w folię polietylenową. Wielkość opakowania 2,5kg | kg | 320 |  |  |  |
| **4** | fasolka szparagowa, cięta (żółta, zielona) głęboko mrożona, kl. I. Smak, zapach i barwa swoista dla fasolki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowana w folię polietylenową. Wielkość opakowania 2,5kg | kg | 320 |  |  |  |
| **5** | kalafior głęboko mrożony – różyczki – części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Pakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5kg | kg | 200 |  |  |  |
| **6** | marchewka – kostka. Smak, zapach i barwa swoista dla marchewki. Bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Wielkość opakowania 2,5kg | kg | 120 |  |  |  |
| **7** | mieszanka azjatycka głęboko mrożona, kl. I (kapusta pak choi, kapusta choy sum, marchew żółta, cebula, marchewka, czerwona papryka)  Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (Opakowanie 1,5kg | kg | 170 |  |  |  |
| **8** | włoszczyzna 3 skł. słupki głęboko mrożona kl. I. Bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2,5kg | kg | 440 |  |  |  |
| **9** | dynia kostka głęboko mrożona, kl. I. Smak, zapach i barwa swoista dla dyni. Bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową 2,5kg. | kg | 80 |  |  |  |
| **10** | Warzywa rustykalne głęboko mrożone, kl I, (kalafior, marchew, groszek cukrowy).Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową, Opakowanie 1,5kg | kg | 200 |  |  |  |
| **11** | szpinak mrożony rozdrobniony/siekany kl. I. Bez łodyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowanie 2,5kg | kg | 70 |  |  |  |
| **12** | truskawka mrożona głęboko mrożona kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5kg | kg | 320 |  |  |  |
| **13** | wiśnia bez pestek, głęboko mrożona kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5kg | kg | 200 |  |  |  |
| **14** | Pieczarka plastry głęboko mrożone, kl. I. Bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową 2,5kg | Kg | 80 |  |  |  |
| **15** | Warzywa letni ogród głęboko mrożona, kl.l (brokuł, kalarepka, marchewka junior, żółta marchewka)  Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową, Opakowanie 1,5kg | kg | 200 |  |  |  |
| **16** | jagoda mrożona głęboko mrożona kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5kg | kg | 150 |  |  |  |
| **17** | Czerwona porzeczka mrożona głęboko mrożona kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5kg | kg | 150 |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |

„kg” – należy podać cenę jednostkową dla 1kg

***Uwaga!! Brak wypełnienia opisu oferowanego produktu lub opis niekompletny – nie potwierdzający wymagań wskazanych w kolumnie 7, skutkować będzie odrzuceniem oferty jako niezgodnej z dokumentami zamówienia.***

**II. Okres przydatności do spożycia:**

1. min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy

**III. Deklaruję ponadto:**

1. termin wykonania zamówienia - **sukcesywne dostawy od dnia 01.01.2025r. do dnia 31.12.2025r.**
2. warunki płatności – **14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej do Zamawiającego faktury.**

**D. OŚWIADCZENIA WYKONAWCY**

1. **Oświadczamy, że:**

* akceptujemy wszystkie postanowienia SWZ i wzoru umowy bez zastrzeżeń,
* w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego,
* zamówienie zostanie wykonane zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia oraz ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do SWZ),
* uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie procedury przetargowej stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich umieszczonych na stronie internetowej pismach Zamawiającego,
* uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni do daty wskazanej w SWZ.**
* oświadczam (-y), że nie uczestniczę (-ymy) jako Wykonawca w jakiejkolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia,
* nie zamierzam/y / zamierzam/y powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres firm podwykonawcy | Część zamówienia, której wykonanie zostanie powierzone podwykonawcom |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Składając niniejszą ofertę, zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję, że wybór oferty2:
2. **nie będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
3. **będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć   
   – w następującym zakresie:

|  |
| --- |
|  |

1. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami regulaminu korzystania z systemu Platformy Zakupowej [**https://platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)– i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
2. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty i złożone oświadczenia opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień składania ofert (art. 297 kk).

**E. ZOBOWIĄZANIE W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA.**

* zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
* osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest.....................................................................................................
* e-mail: ……...……........……………………………………. tel. …………………...

**F. ZASTRZEŻENIA I INFORMACJE OD WYKONAWCY**

1. **Oświadczamy**, iż informacje i dokumenty zawarte w odrębnym, stosownie oznaczonym i nazwanym załączniku \_\_\_\_ *(należy podać nazwę załącznika)* stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co wykazaliśmy w załączniku do Oferty \_\_\_\_(należy podać nazwę załącznika) i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane.

*(W przypadku utajnienia oferty Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 pkt. 4 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z którym tajemnicę przedsiębiorstwa stanowi określona informacja, jeżeli spełnia łącznie 3 warunki:*

*1. ma charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub jest to inna informacja mająca wartość gospodarczą,*

*2. nie została ujawniona do wiadomości publicznej,*

*3. podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności)*

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO3 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu4,
2. Inne, istotne dla przedmiotu zamówienia informacje:

……………………………………………………………………………………………………

**Wraz z ofertą SKŁADAMY następujące oświadczenia i dokumenty:**

|  |
| --- |
|  |

***Dokument należy podpisać podpisem: kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym***

1. [↑](#footnote-ref-1)