

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.

**Przedszkole Samorządowe
im. Kubusia Puchatka w Skokach
Ul. Henryka Sienkiewicza 19
62-085 Skoki**

OFERTA

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego p.n.: **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach w roku 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2022, poz.1710)

CZĘŚĆ 5: MROŻONKI

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m	ilość	cena jednostkowa netto	WAR-TOŚĆ NETTO	stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto	WAR-TOŚĆ BRUTTO
1.	2.	3.	4.	5.	6. (4x5)	7.	8.	9. (4x8)
1.	Fasolka szparagowa zielona ,żółta cięta mrożona op. do 2,5 kg	kg	70					
2.	Fasolka szparagowa żółta cała mrożona op. do 2,5 kg	kg	50					
3.	Groszek zielony mrożony op. do 2,5 kg	kg	20					
4.	Kalafior mrożony różyczki op. do 2,5 kg	kg	130					
5.	Marchewka mini mrożona op. do 2,5 kg	kg	150					
6.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	150					
7.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	150					
8.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości , bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	400					

9.	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	40					
10.	Warzywa na patelnię mix, brokuł, cukinia, kalarepa, marchew Opakowanie 450g	op	20					
11.	Brokuł mrożony gatunek I, op do 2,5kg	kg	20					
12.	Malina mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	kg	10					
13	Truskawka mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	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 -22°C do -18°C, 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.

Cechy dyskwalifikujące mrożonki: oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepienie 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. 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)
3. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 01.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.
4. 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

5. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną- spółki cywilne, konsorcja/
Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę
Nazwisko i imię
Adres
Telefon
Zakres umocowania
6. 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.
7. 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.
8. Uważam się za związany niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
9. 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.
10. 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⁾
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).
11. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktowania się z Zamawiającym jest:
Nazwisko i imię nr telefonu e-mail:.....
12. 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	mniej, niż 2 mln Euro
małe przedsiębiorstwo	mniej, niż 50 osób	mniej, niż 10 mln	mniej, niż 10 mln
średnie przedsiębiorstwo	mniej, niż 250 osób	mniej, niż 50 mln	mniej, niż 43 mln
inne	powyżej 250 osób	powyżej 50 mln Euro	powyżej 43 mln Euro

13. Wykaz oświadczeń i dokumentów dołączonych do oferty:

- a)
- b)
- c)
- d)

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*