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.

**Przedszkole Samorządowe im. Kubusia Puchatka w Skokach**

**ul. Henryka Sienkiewicza**

**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 2022.**  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. **KRYTERIUM 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. | Barszcz czerwony (płyn koncentrat o zawartości soku z bu­raków powyżej 55 % bez dodatku cukru i soli) | szt. | 300 ml\* | 70 |  |  |  |  |  |
| 2 | Biszkopty bez cukro­we | szt. | 100g-1kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 3. | Budyń śmietankowy lub waniliowy | szt. | 40g | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinie w lekkim syropie | szt. | 820g | 20 |  |  |  |  |  |
| 5. | Chrupki kukurydziane | szt. | 75g-100g | 400 |  |  |  |  |  |
| 6. | Ciastka maślane | kg | 500g-3 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7. | Ciastka owsiane z owocem | szt. | 50g | 300 |  |  |  |  |  |
| 8. | Ciastka biszkoptowe z nadzieniem | szt. | 30g | 200 |  |  |  |  |  |
| 9. | Ciastka suche luz | kg | 500g-3 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 10 | Cukier biały kryształ | kg | 1 kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 11. | Cukier puder | kg | 400g | 30 |  |  |  |  |  |
| 12. | Cukier waniliowy | szt. | 32g\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 13. | Cynamon mielony | szt. | 20g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 14. | Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu | szt. | 100g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 | Czekolada mleczna | szt. | 100g | 200 |  |  |  |  |  |
| 16. | Drożdże piekarnicze | szt. | 100g | 70 |  |  |  |  |  |
| 17. | Dżem 100 % owocu, gładki, smaki, tru­skawka, brzoskwinia, wiśnia, czarna po­rzeczka, | szt. | 270g-300g | 10 |  |  |  |  |  |
| 18. | Dżem niskosłodzony, truskawka, brzoskwi­nia, wiśnia, czarna porzeczka | szt. | 270-300g | 100 |  |  |  |  |  |
| 19. | Fasola sucha | p | 500g | 50 |  |  |  |  |  |
| 20. | Filet rybny w pomido­rach zawierający co najmniej 60g mięsa ryby w 100g gotowego produktu | szt. | 200g | 50 |  |  |  |  |  |
| 21. | Galaretka różne smaki bez cukru na 0,5 litra wody | p. | 14g | 80 |  |  |  |  |  |
| 22. | Groch łuskany, po­zbawiony łuski, po­łówki | p. | 400g | 120 |  |  |  |  |  |
| 23. | Herbata czarna expre­sowa gat.I | szt. | Op.50 saszetek | 20 |  |  |  |  |  |
| 24. | Herbata granulowana czarna gat.I | p. | 90g | 400 |  |  |  |  |  |
| 25. | Herbata owocowa exspresowa gat.I ,różne smaki | szt. | Op.20 saszetek | 20 |  |  |  |  |  |
| 26. | Herbatniki be-be | szt. | 16g | 1000 |  |  |  |  |  |
| 27. | Herbatniki petit beurre | szt. | 50g | 1000 |  |  |  |  |  |
| 28. | Jabłko prażone kostka (jabłko min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów) | szt. | 900g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 29. | Jajka kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63g | szt. |  | 4000 |  |  |  |  |  |
| 30. | Kakao naturalne ciem­ne | szt. | 200g | 100 |  |  |  |  |  |
| 31. | Kukurydza bez dodat­ku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 300g | 20 |  |  |  |  |  |
| 32. | Kaszka manna | kg | 1kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 33. | Kasza jęczmienna w torebkach | szt. | 4x100g | 110 |  |  |  |  |  |
| 34. | Ketchup łagodny( zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacnia­jącej smak) | szt. | 450g | 100 |  |  |  |  |  |
| 35. | Ketchup pikantny ( zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacnia­jącej smak) | szt. | 450g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 36. | Kisiel owocowy | szt. | 40g | 100 |  |  |  |  |  |
| 37. | Koncentrat pomidoro­wy 30% | szt. | 1 kg\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 38. | Kółeczka miodowe (wielozbożowe chrup­ki śniadaniowe z peł­nego ziarna) | kg | 250g-500g | 40 |  |  |  |  |  |
| 39. | Kwasek cytrynowy | szt. | 20g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 40. | Liście laurowe | szt. | 12g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 41. | Lubczyk suszony | szt. | 10g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 42. | Majeranek suszony otarty | szt. | 150g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 43. | Majonez ( z oleju ro­ślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj ku­rzych) | szt. | 700g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 44. | Makaron z mąki ma­karonowej pszennej gat.I (spaghetti, świ­derki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | szt. | 400-500g | 500 |  |  |  |  |  |
| 45. | Makaron z mąki ma­karonowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolan­ka, nitki) | Szt. | 400-500g | 100 |  |  |  |  |  |
| 46. | Makaron z mąki z pszenicy durum gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolan­ka, nitki) | szt. | 400-500g | 150 |  |  |  |  |  |
| 47. | Makaron lane kluski gat.I | szt. | 500g | 100 |  |  |  |  |  |
| 48. | Mąka krupczatka opa­kowanie papierowe | kg | 1kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 49. | Mąka pszenna typ 500 opakowanie papierowe | kg | 1 kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 50. | Mąka pszenna typ 550 opakowanie papierowe | kg | 1 kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 51. | Mąka ziemniaczana | kg | 1kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 52 | Migdały płatki | szt. | 60g | 10 |  |  |  |  |  |
| 53. | Miód naturalny wielo­kwiatowy, niescukrzo­ny | szt. | 900g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 54. | Olej rafinowany rze­pakowy | szt. | 900ml | 600 |  |  |  |  |  |
| 55. | Papryka słodka mielo­na | szt. | 20g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 56. | Papryka ostra mielona | szt. | 20g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 57. | Pieprz czarny mielony | szt. | 20g\* | 180 |  |  |  |  |  |
| 58. | Pestki dyni | szt. | 100g | 10 |  |  |  |  |  |
| 59. | Płatki kukurydziane | kg | 450-500g | 50 |  |  |  |  |  |
| 60. | Pomidory całe, bez skórki w soku pomido­rowym, bez konser­wantów | szt. | 400g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 61. | Powidła | szt. | 279-300g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 62. | Proszek do pieczenia | szt. | 36g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 63. | Przyprawa do potraw ( bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników) | kg | 200g | 50 |  |  |  |  |  |
| 64. | Przyprawa do zup w płynie | szt. | 960g\* | 5 |  |  |  |  |  |
| 65. | Pyzy drożdżowe świe­że | op. | 0,2-1kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 66. | Rodzynki sułtańskie bez oleju | szt. | 100g | 50 |  |  |  |  |  |
| 67. | Rogal z nadzieniem zapakowany o zawar­tości cukru nie więcej niż 15g w 100g pro­duktu gotowego do spożycia | szt. | 60g | 150 |  |  |  |  |  |
| 68. | Ryż biały długoziarni­sty,  I gat. bez połamanych ziaren i mączki | kg | 1kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 69. | Ryż biały długoziarni­sty w torebkach gat. I | op. | 4x100g | 200 |  |  |  |  |  |
| 70. | Ryż paramboliczny długoziarnisty w to­rebkach gat. I | op. | 4x100 | 50 |  |  |  |  |  |
| 71. | Soda oczyszczona bez konserwantów | p | 60g | 10 |  |  |  |  |  |
| 72. | Sok 100% jabłko, bez dodatku cukrów i sub­stancji słodzących | szt. | 1 litr | 800 |  |  |  |  |  |
| 73. | Sok 100% pomarań­cza, bez dodatku cu­krów i substancji sło­dzących | szt. | 1 litr | 500 |  |  |  |  |  |
| 74. | Sok 100% multiwita­mina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 500 |  |  |  |  |  |
| 75. | Sok malina -jabłko-marchew, typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 100 |  |  |  |  |  |
| 76. | Sok truskawka-jabłko-marchew typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 200 |  |  |  |  |  |
| 77. | Soczki różne smaki | szt. | 200ml | 200 |  |  |  |  |  |
| 78. | Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawarto­ścią sodu | kg | 1kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 79. | Sól spożywcza, wa­rzona, jodowana | kg | 1kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 80. | Śliwka suszona | szt. | 100g | 30 |  |  |  |  |  |
| 81. | Wafel kakaowy bez czekolady | szt. | 26g\* | 3000 |  |  |  |  |  |
| 82. | Wafelek z kremem kokosowy, orzechowy- kanapka | szt. | 26g | 800 |  |  |  |  |  |
| 83. | Wafelki z kremem kakaowym, śmietan­kowym, cytrynowym | kg | op. do2,5kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 84. | Wafla kukurydziane naturalne | szt. | 18g | 500 |  |  |  |  |  |
| 85. | Woda mineralna ni­sko-lub średnio mine­ralizowana, woda źró­dlana lub stołowa | szt. | 0,5l | 300 |  |  |  |  |  |
| 86. | Ziarno słonecznika | szt. | 100g | 20 |  |  |  |  |  |
| 87. | Syrop owocowy różne smaki | szt. | 420ml | 50 |  |  |  |  |  |
| 88. | Ziele angielskie | szt. | 20g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 89. | Zioła prowansalskie | szt. | 10g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 90. | Zbożowe kulki o sma­ku czekoladowym | kg | 250-500g | 30 |  |  |  |  |  |
| 91. | Ananasy puszka w lekkim syropie | szt. | 565g | 20 |  |  |  |  |  |
| 92. | Baton zbożowy z po­lewą białej czekolady bez dodatku cukru | szt. | 25g | 200 |  |  |  |  |  |
|  | **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 – 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

1. **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).

1. 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)
2. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 1.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.
3. Jednocześnie informuję, że:

- przewiduję/ nie przewiduję\* udział/u w realizacji zamówienia następujących podwykonawców *(podać firmy oraz części zamówienia, dla których podwykonawcy będą realizować zamówienie)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Firma (nazwa) podwykonawcy  (o ile jest znana)** | **Część (zakres) zamówienia** |
| **1.** |  |  |
| **2.** |  |  |

należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

1. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę współną- spółki cywilne, konsor­cja/

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

1. 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.
2. 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.
3. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. 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.
5. 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).

1. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktowania się z Zamawiającym jest:

Nazwisko i imię ……………………… nr telefonu ………………. e-mail:…………………..

1. 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 |

1. 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*