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 2024**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2023, poz.1605 ze zm.).

**CZĘŚĆ 5: MROŻONKI**

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 | 150 |  |  |  |  |  |
| 3. | Fasolka szparagowa cięta zielona, mrożona op. do 2,5 kg | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 4. | Fasolka szparagowa cięta żółta, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 5. | 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 | 650 |  |  |  |  |  |
| 6. | Groszek zielony, mrożonyop. do 2,5 kg | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kalafior różyczki, mrożonyop. do 2,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8. | Kopytka, mrożoneop. 2 kg-5 kg | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 9. | Maliny, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 10. | Marchewka mini, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 11. | Mieszanka kompotowa min. 3 składnikowa, mrożonaop. do 2,5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 12. | 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 | 80 |  |  |  |  |  |
| 13. | Paluszki rybne, mrożone zawierające co najmniej 60g mięsa ryb w 100 g gotowego produktuop. 450 g | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 14. | Pierogi z mięsemop. do 2,5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 15. | Pierogi z seremop. do 2,5 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 16. | Pierogi z truskawkamiop. do 2,5 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 17. | Szpinak, mrożony, rozdrobniony op. 450 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 18. | Truskawki, mrożone, gat I op. 1 kg-2,5 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **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.

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 1.01.2024 r. do dnia 31.12.2024 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 wspólną- 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*