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.

**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 3: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

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 (koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55% bez dodatku cukru i soli) | szt. | 300 ml\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bazylia suszona | szt. | 10 g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 3. | Budyń (różne smaki) | szt. | 40 g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Ciecierzyca sucha | kg | do 5 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 5. | Cukier biały kryształ | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cukier puder | kg | 0,5 kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 7. | Cukier waniliowy | szt. | 32 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 8. | Przyprawa curry | szt. | 20 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cynamon mielony | szt. | 20 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 10. | Czosnek suszony granulowany | szt. | 20 g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 11. | Dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki) | szt. | 270 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 12. | Fasola sucha drobna | kg | do 5 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 13. | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | kg | do 5 kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14. | Imbir mielony | szt. | 50 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 15. | Jabłko prażone kostka ( bez cukru, konserwantów i aromatów) | szt. | 900 g\* | 79 |  |  |  |  |  |
| 16. | Jaja kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63 g | szt. |  | 3000 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kasza bulgur gat. I | kg | 1 kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kasza jaglana gat. I | kg | 1 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kasza jęczmienna wiejska gruba gat. I | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kasza kuskus gat. I | kg | 1 kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kasza manna gat. I | kg | 1 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 22. | Ketchup łagodny ( zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak ) | szt. | 450 g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 23. | Ketchup pikantny ( zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak ) | szt. | 450 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kmin rzymski | szt. | 20 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 25. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 300 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kurkuma mielona | szt. | 20 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 28. | Kwasek cytrynowy | szt. | 20 g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 29. | Liść laurowy | szt. | 12 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 30. | Lubczyk suszony | szt. | 10 g\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 31. | Majeranek suszony | szt. | 150 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 32. | Majonez wysokotłuszczowy bez konserwantów, chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%, żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, opak. 0,7 kg, bez dodatku octu spirytusowego | szt. | 700 g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 33. | Makaron lane kluski gat. I | kg | do 2 kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 34. | Makaron z mąki makaronowej pszennej gat. I  ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | do 2 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 35. | Makaron z mąki z pszenicy durum gat. I ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | do 2 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 36. | Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat. I ( spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki ) | kg | do 2 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 37. | Mąka graham typ 1850 | .kg | 1 kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 38. | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 39. | Mąka ziemniaczana | kg | 1 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 40. | Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony | szt. | 900 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 41. | Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów | szt. | 1 l\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 42. | Olej rafinowany rzepakowy | litr | 1 l | 800 |  |  |  |  |  |
| 43. | Oregano suszone | szt. | 10 g\* | 80 |  |  |  |  |  |
| 44. | Papryka ostra mielona | szt. | 20 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 45. | Papryka słodka mielona | szt. | 20 g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 46. | Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów | szt. | 100 g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 47. | Pieprz czarny mielony | szt. | 20 g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 48. | Płatki kukurydziane | kg | 500 g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 49. | Płatki owsiane grube, niełamane, górskie, suche | kg | 1 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 50. | Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów | szt. | 400 g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 51. | Powidła | kg | do 0,5 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 52. | Proszek do pieczenia | szt. | 36 g\* | 80 |  |  |  |  |  |
| 53. | Przyprawa do potraw ( bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników) | kg |  | 50 |  |  |  |  |  |
| 54. | Przyprawa do zup w płynie | szt. | 960 g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 55. | Przyprawa korzenna do piernika | szt. | 20 g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 56. | Pyzy drożdżowe chłodzone | kg | 320g\* | 80 |  |  |  |  |  |
| 57. | Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki | kg |  | 200 |  |  |  |  |  |
| 58. | Ryż brązowy suchy, bez połamanych ziaren | kg |  | 60 |  |  |  |  |  |
| 59. | Ryż paramboliczny suchy, bez połamanych ziaren | kg |  | 500 |  |  |  |  |  |
| 60. | Sok 100 % jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 l | 3000 |  |  |  |  |  |
| 61. | Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 l | 1000 |  |  |  |  |  |
| 62. | Sól spożywcza, warzona, jodowana | kg | 1 kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 63. | Wafel kakaowy bez czekolady | szt. | 26 g\* | 350 |  |  |  |  |  |
| 64. | Woda niegazowana | szt. | 1 l | 1000 |  |  |  |  |  |
| 65. | Ziele angielskie | szt. | 20 g | 100 |  |  |  |  |  |
| 66. | Zioła prowansalskie | szt. | 10 g | 250 |  |  |  |  |  |
|  | **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, **zanieczyszczenia** mechaniczne, 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. 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*