**Załącznik nr 7 - FORMULRZA OFERTOWY**

**(PAKIET NR 7)** warzywa, owoce, kwaszonki, jaja

**Zamawiający:**

Gmina Miejska Wałcz

**Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa nr 4

im. Zdobywców Wału Pomorskiego

**78-600 Wałcz**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do placówek oświatowych w mieście Wałcz w 2024 r.**

1. **Wykonawca**

Czy Wykonawca wspólnie ubiega się o udzielenie zamówienia: [ ] TAK [ ] NIE\*

Należy zaznaczyć x lub innym podobnym – brak zaznaczenia oznacza, że Wykonawca samodzielnie ubiega się o zamówienie publiczne. W przypadku odpowiedzi twierdzącej należy powielić pkt „dane Wykonawcy” oraz podać wszystkie dane **lidera**, a w odniesieniu do pozostałych Wykonawców należy podać tylko nazwę i krajowy numer identyfikacyjny (w przypadku polskich Wykonawców NIP lub REGON).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dane Wykonawcy:  (pełna nazwa/forma prawna) | Siedziba Wykonawcy  (adres, ulica, miasto, województwo) | NIP | REGON | Osoba/y uprawniona/e do kontaktów/ Telefon |
|  |  |  |  |  |

**Wielkość przedsiębiorstwa:**

[ ] mikroprzedsiębiorstwo,

[ ] małe przedsiębiorstwo,

[ ] średnie przedsiębiorstwo,

[ ] jednoosobowa działalność gospodarcza,

[ ] osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej,

[ ] inny rodzaj

Należy zaznaczyć x lub innym podobnym

2. PODWYKONAWCY

Niżej podaną część/zakres zamówienia, wykonywać będą w moim imieniu podwykonawcy:

Część/zakres zamówienia - Nazwa (firma) podwykonawcy

……………………………….. ……………………………….

………………………. …………………………………..

(W przypadku braku wypełnienia ww. informacji w zakresie podwykonawstwa, Zamawiający automatycznie przyjmuje, że zamówienie zostanie zrealizowane samodzielnie przez Wykonawcę).

3. **SKŁADAMY OFERTĘ** na:\*

**\*Cześć asortymentowo – cenowa (będzie stanowić załącznik do umowy)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | ASORTYMENT | Ilość w kg/szt | CENA NETTO  kg/szt./p. | VAT  % | WARTOŚĆ NETTO  ZAMÓWIENIA | WARTOŚĆ BRUTTO  ZAMÓWIENIA |
|  | Arbuzy | 80 kg |  |  |  |  |
|  | Banany | 2400 kg |  |  |  |  |
|  | Botwina | 20 kg |  |  |  |  |
|  | Brokuły | 20 szt. |  |  |  |  |
|  | Brzoskwinie | 150 kg |  |  |  |  |
|  | Buraki op max 10 kg | 900 kg |  |  |  |  |
|  | Cebula biała op. min. 5 kg – 10 kg | 250 kg |  |  |  |  |
|  | Rukola op. 100 200 g | 50 szt. |  |  |  |  |
|  | Cukinia | 20 szt. |  |  |  |  |
|  | Fasolka szparagowa | 150 kg |  |  |  |  |
|  | Czereśnie | 30 kg |  |  |  |  |
|  | Czosnek | 220 gł. |  |  |  |  |
|  | Dynia Hookaido | 50 kg |  |  |  |  |
|  | Fasola drobna sucha | 10 kg |  |  |  |  |
|  | Fasola sucha Jaś średni | 220 kg |  |  |  |  |
|  | Grejpfrut | 10 kg |  |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska | 600kg |  |  |  |  |
|  | Gruszki | 1000kg |  |  |  |  |
|  | Imbir | 2 kg |  |  |  |  |
|  | Jabłka | 2500kg |  |  |  |  |
|  | Jaja L | 3960 szt. |  |  |  |  |
|  | Kalafior | 200 szt. |  |  |  |  |
|  | Burak czerwony | 500kg. |  |  |  |  |
|  | Kalarepa | 10 szt. |  |  |  |  |
|  | Kapusta biała | 900 kg |  |  |  |  |
|  | Kapusta biała młoda | 100kg |  |  |  |  |
|  | Papryka żółta | 200szt. |  |  |  |  |
|  | Kapusta czerwona | 250kg |  |  |  |  |
|  | Kapusta kwaszona op. min. 5 kg | 450 kg |  |  |  |  |
|  | Cytryna | 80kg. |  |  |  |  |
|  | Kapusta włoska | 50 kg |  |  |  |  |
|  | Kiwi | 450kg |  |  |  |  |
|  | Mandarynki | 950kg |  |  |  |  |
|  | Marchew sortowana, płukana op. max 10 kg | 2400 kg |  |  |  |  |
|  | Natka pietruszki /mały pęczek handlowy | 1000szt. |  |  |  |  |
|  | Nektarynki | 100 kg |  |  |  |  |
|  | Ogórek krótki krajowy | 50 kg |  |  |  |  |
|  | Ogórek małosolny | 50 kg |  |  |  |  |
|  | Ogórek szklarniowy | 800 kg |  |  |  |  |
|  | Ogórki kwaszone op. min. 5-10 kg | 750 kg |  |  |  |  |
|  | Papryka świeża czerwona | 250 kg |  |  |  |  |
|  | Papryka świeża zielona | 10 kg |  |  |  |  |
|  | Pieczarki | 250 kg |  |  |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | 150 kg |  |  |  |  |
|  | Pomarańcze | 1250 kg |  |  |  |  |
|  | Pomidory krajowe | 100 kg |  |  |  |  |
|  | Pomidory szklarniowe | 450 kg |  |  |  |  |
|  | Por | 200szt. |  |  |  |  |
|  | Kiełki rzodkiewki 50 – 70 g | 50szt |  |  |  |  |
|  | Rzodkiew biała | 30 kg |  |  |  |  |
|  | Rzodkiewka/ mały pęczek handlowy | 950szt. |  |  |  |  |
|  | Sałata lodowa | 50 szt. |  |  |  |  |
|  | Sałata masłowa | 1700 szt. |  |  |  |  |
|  | Seler op. max 5kg | 220 kg |  |  |  |  |
|  | Szczypiorek | 800 szt. |  |  |  |  |
|  | Śliwki | 50 kg |  |  |  |  |
|  | Truskawki | 60 kg |  |  |  |  |
|  | Winogron biały | 150 kg |  |  |  |  |
|  | Winogron ciemny | 30 kg |  |  |  |  |
|  | Zielony koperek | 240 szt. |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |

**Uwaga!**

**Dostawa codziennie w godzinach od 6.00-7.00**

-Jaja kurze świeże ,Klasa A , kategoria wagowa L jaja duże o wadze - od 63 g do 73 g: - znakowane zgodnie z polskimi normami -poddawane dezynfekcji przez naświetlanie - pakowane: w sterylne wytłaczarki 10 szt.

- Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

-Cechy dyskwalifikujące produkty to:

• porażenie mokrą i suchą zgnilizną,

• zapleśnienie,

• zgnicie,

• zaparzenie,

• zwiędnięcie,

• zafermentowanie,

• porażenie chorobami,

• obcy zapach,

• uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach).

• uszkodzenia wywołane przez szkodniki,

• obecność szkodników i ich pozostałości,

• łykowatość,

• miękkie i sparciałe korzenie.

**Ponadto, oferowane artykuły żywnościowe muszą spełniać:**

1. wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności).
2. wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
3. wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
5. Wykonawca zobowiązuję się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

**- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kwota netto (bez VAT) ...................... | podatek VAT: ……….. | Cena brutto (z VAT) ....................................  Słownie zł: .............................................................................................................................. |

**Cena brutto stanowi całkowitą cenę za całość przedmiotu zamówienia.**

1. **Pozostałe wymagane informacje do sporządzenie umowy:**

**Okres obowiązywania umowy: do 31.12.2024 r.**

1. Zgodnie z art. 225 ust 2 ustawy pzp, informujemy, że wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z [ustawą](https://sip.lex.pl/#/document/17086198?cm=DOCUMENT) z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685, 694, 802, 1163, 1243, 1598, 1626, 2076, 2105, 2427 z późn. zm.) - **TAK\*/ NIE**

**Przy odpowiedzi TAK\*- należy wypełnić poniższe pkt.**

* *……………(należy wskazać nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego)*
* *…………………………………….. zł netto (należy wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku)*
* *……………………… stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z nasza wiedzą , będzie miała zastosowanie*

(Brak jakiegokolwiek zaznaczenia oznacza, że wybór ofert nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z [ustawą](https://sip.lex.pl/#/document/17086198?cm=DOCUMENT) z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług)

1. **Ja (MY) niżej podpisani OŚWIADCZAMY, że:**
2. oferowane w postępowaniu przetargowym produkty spełniają wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego w dokumentach postepowania.
3. Realizacja przedmiotu zamówienia nie spowoduję żadnych dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego
4. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptujemy wszystkie warunki w niej zawarte określone przez Zamawiającego.
5. zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w załączniku do Specyfikacji Warunków Zamówienia, akceptujemy ją bez zastrzeżeń i **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ**, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą,
6. uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
7. Niniejsza oferta wiąże nas przez okres wskazany w dokumentacji postepowania przez Zamawiającego
8. **Oświadczenie RODO**

**Oświadczam**, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[1]](#footnote-1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

7.Wraz z ofertą SKŁADAMY następujące oświadczenia i dokumenty:

1. ………..

2. …….

3. …….

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_ \_\_\_ 2024 r.

***Informacja dla Wykonawcy:***

*\* niepotrzebne skreślić*

*\*\* 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).*

*Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 pzp).*

Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty – zgodnie z SWZ

1. **oświadczenie**
2. Pełnomocnictwo:
3. upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
4. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;

1. [↑](#footnote-ref-1)