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 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. **KRYTERIUJM 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\* | 140 |  |  |  |  |  |
| 2. | Budyń śmietankowy lub waniliowy | szt. | 40g\* | 400 |  |  |  |  |  |
| 3. | Cukier biały kryształ | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Cukier puder | kg | do 1 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy | szt. | 32g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cynamon mielony | szt. | 20g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 7. | Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu | szt. | 100g\* | 700 |  |  |  |  |  |
| 8. | Fasola sucha drobna | kg | do 5 kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 9. | Filet śledzia solonego matias bez skóry kl. I zanurzone w solance ( waga po odcieku) | kg | do 5 kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 10. | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | kg | do 5 kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 11. | Jabłko prażone kostka (jabłko min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów) | szt. | 900g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 12. | Jajka kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63g | szt. |  | 7000 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kasza jęczmienna wiejska gruba | kg | 1 kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 14. | Ketchup pikantny ( zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak) | szt. | 450g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 970g\* | 250 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kwasek cytrynowy | szt. | 20g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 300g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 18. | Liście laurowe | szt. | 12g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 19. | Lubczyk suszony | szt. | 10g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 20. | Majeranek suszony otarty | szt. | 150g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 21. | Majonez ( z oleju roślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych) | szt. | 700g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 22. | Makaron z mąki makaronowej pszennej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | 400g-500g | 300 |  |  |  |  |  |
| 23. | Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | 400g-500g | 100 |  |  |  |  |  |
| 24. | Makaron z mąki z pszenicy durum gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | 400g-500g | 200 |  |  |  |  |  |
| 25. | Makaron lane kluski gat.I | kg | 400g-500g | 50 |  |  |  |  |  |
| 26. | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 27. | Mąka pszenna typ 550 | kg | 1 kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 28. | Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony | szt. | 900g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 29. | Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów | szt. | 900g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 30. | Olej rafinowany rzepakowy | litr | 1 l\* | 800 |  |  |  |  |  |
| 31. | Papryka słodka mielona | szt. | 20g\* | 200 |  |  |  |  |  |
| 32. | Papryka ostra mielona | szt. | 20g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 33. | Pieprz czarny mielony | szt. | 20g\* | 300 |  |  |  |  |  |
| 34. | Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów | szt. | 400g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 35. | Powidła | kg | do 0,5 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 36. | Proszek do pieczenia | szt. | 36g\* | 20 |  |  |  |  |  |
| 37. | Przyprawa do potraw ( bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników) | kg |  | 10 |  |  |  |  |  |
| 38. | Przyprawa do zup w płynie | szt. | 960g\* | 10 |  |  |  |  |  |
| 39. | Ryż biały długoziarnisty,  I gat. bez połamanych ziaren i mączki | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 40. | Sok 100% jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 2600 |  |  |  |  |  |
| 41. | Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 600 |  |  |  |  |  |
| 42. | Sok 100% multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 600 |  |  |  |  |  |
| 43. | Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu | kg | 1 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 44. | Sól spożywcza, warzona, jodowana | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 45. | Wafel kakaowy bez czekolady | szt. | 34g\* | 3000 |  |  |  |  |  |
| 46. | Syrop owocowy różne smaki | szt. | 500 ml | 50 |  |  |  |  |  |
| 47. | Ziele angielskie | szt. | 20g\* | 70 |  |  |  |  |  |
| 48. | Zioła prowansalskie | szt. | 10g\* | 70 |  |  |  |  |  |
| 49, | Herbata liściasta czarna | szt. | 100g\* | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **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. *Dodatkowo filety śledzia solonego*matjas bez skóry kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.

**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, *dodatkowo filety śledzia solonego* - filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji ( miękkie, maziste ) o przebarwieniach świadczących o nieświeżości filetów

2. **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).

3. 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)

4. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 1.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.

5.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

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

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

7. 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.

8. 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.

9. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

10. 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.

11. 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).

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

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

13. 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 |

14. 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*