

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 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2021, poz.1129)

CZĘŚĆ 1: MIĘSO, WĘDLINY1. **KRYTERIUM 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.	Boczek pieczony	kg	20					
2.	Boczek wędzony	kg	70					
3.	Filet z indyka bez skóry, pojedynczy	kg	800					
4.	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	1000					

5.	Karkówka bez kości	kg	100						
6.	Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadze około 1 kg	kg	70						
7.	Kurczak świeży	kg	500						
8.	Łopátka bez kości na pieczeń	kg	400						
9.	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręcone	kg	1000						
10.	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone	kg	500						
11.	Noga z kurczaka	kg	200						
12.	Parówki cielęce (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	120						
13.	Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa)	kg	60						
14.	Schab bez kości	kg	600						
15.	Szynka b/k „kulka”	kg	100						
16.	Szynka b/k „zrazowa”	kg	500						
17.	Wołowina b/k	kg	50						
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:

Mięso - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

Cechy dyskwalifikujące

Mięso - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

Wędliny - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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)

15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stolówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

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*

FORMULARZ OFERTOWY**A. 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 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2021, poz.1129)

CZĘŚĆ 2: PIECZYWO1. **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.	Bułka grahamka	szt.	50-60 g	1000					
2.	Bułka hot-dog	szt.	50-80 g	500					

3	Bułka tarta	szt.		300					
4.	Bułka zwykła	szt.	50-60 g	3000					
5.	Chleb zwykły krojony	szt.	500 g	30					
6.	Drożdżówka (z jabłkiem, serem, śliwką, kruszonką)	szt.	80-100 g	250					
7.	Pączek z dżemem	kg	80-100 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

Opis wymaganego towaru: Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Mięksiz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczenia, o skórce oddzielającej się od mięksizu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o mięksizu: lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

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 wykonany w terminie; od dnia 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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)

1. 15. **Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.**

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*

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 2023.** 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 SPOŻYWCZE1. **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.	Ananas w puszcze, w lekkim syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	szt.	565 g*	10					

2.	Barszcz czerwony (koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55% bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	100					
3.	Bazyliia suszona	szt.	10 g*	50					
4.	Brzoskwinie połówki w syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	szt.	850 g*	10					
5.	Budyń (różne smaki)	szt.	40 g*	300					
6.	Ciecierzycza sucha	kg	do 5 kg	150					
7.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	600					
8.	Cukier puder	kg		20					
9.	Cukier waniliowy	szt.	32 g*	100					
10.	Przyprawa curry	szt.	20 g*	30					
11.	Cynamon mielony	szt.	20 g*	50					
12.	Czekolada gorzka min. 70% kakao	szt.	100 g*	50					
13.	Czosnek suszony granulowany	szt.	20 g*	30					
14.	Dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki)	szt.	270 g*	100					
15.	Fasola czerwona konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	400 g*	50					
16.	Fasola sucha drobna	kg	do 5 kg	250					
17.	Gałka muszkatałowa mielona	szt.	10 g*	20					
18.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg	do 5 kg	200					
19.	Herbata czarna ekspresowa	szt.	100 g*	300					
20.	Herbata owocowa, różne rodzaje	szt.	20 torebek	100					
21.	Imbir mielony	szt.	50 g*	10					
22.	Jabłko prażone kostka (bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900 g*	30					
23.	Jaja kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63 g	szt.		9000					
24.	Kakao naturalne	szt.	100 g*	100					
25.	Kasza bulgur gat. I	kg	1 kg	100					
26.	Kasza gryczana palona, całe ziarna brązowe, gat. I	kg	1 kg	100					
27.	Kasza jaglana gat. I	kg	1 kg	100					
28.	Kasza jęczmienna wiejska gruba gat. I	kg	1 kg	500					
29.	Kasza kuskus gat. I	kg	1 kg	50					

30.	Kasza manna gat. I	kg	1 kg	50					
31.	Ketchup łagodny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	150					
32.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	50					
33.	Kmin rzymski	szt.	20 g*	15					
34.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1 kg	400					
35.	Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	300 g*	10					
36.	Kurkuma mielona	szt.	20 g*	20					
37.	Kwasek cytrynowy	szt.	20 g*	100					
38.	Liść laurowy	szt.	12 g*	100					
39.	Lubczyk suszony	szt.	10 g*	100					
40.	Majeranek suszony	szt.	150 g*	100					
41.	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*	30					
42.	Makaron lane kluski gat. I	kg	do 2 kg	100					
43.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	400					
44.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	400					
45.	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	100					
46.	Mąka graham typ 1850	.kg	1 kg	20					
47.	Mąka pszenna typ 500	kg	1 kg	400					
48.	Mąka pszenna typ 550	kg	1 kg	300					
49.	Miód naturalny	szt.	900 g*	60					

	wielokwiatowy, niescukrzony								
50.	Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów	szt.	1 l*	10					
51.	Olej rafinowany rzepakowy	litr	1 l	1000					
52.	Oregano suszone	szt.	10 g*	30					
53.	Papryka ostra mielona	szt.	20 g*	30					
54.	Papryka słodka mielona	szt.	20 g*	200					
55.	Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów	szt.	100 g*	10					
56.	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g*	300					
57.	Płatki kukurydziane	kg	500 g*	50					
58.	Płatki migdałów	szt.	250 g*	10					
59.	Płatki owsiane grube, niełamane, górskie, suche	kg	1 kg	30					
60.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400 g*	200					
61.	Powidła	kg	do 0,5 kg	40					
62.	Proszek do pieczenia	szt.	36 g*	50					
63.	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg		5					
64.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	960 g*	10					
65.	Przyprawa korzenna do piernika	szt.	20 g*	5					
66.	Pyzy drożdżowe chłodzone	kg	320g*	200					
67.	Rozmaryn suszony	szt.	15 g*	20					
68.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	kg		500					
69.	Ryż brązowy suchy, bez połamanych ziaren	kg		50					
70.	Ryż paraboliczny suchy, bez połamanych ziaren	kg		400					
71.	Soczewica konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	400 g*	50					
72.	Sok 100 % jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	1500					
73.	Sok multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	400					
74.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	1000					

75.	Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu	kg		20					
76.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	300					
77.	Syrop malinowy	szt.	500 ml	30					
78.	Tymianek suszony	szt.	10 g*	20					
79.	Wafel kakaowy bez czekolady	szt.	26 g*	1000					
60.	Wiórki kokosowe	szt.	200 g*	10					
61.	Ziele angielskie	szt.	20 g	90					
62.	Zioła prowansalskie	szt.	10 g	80					120
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, ciecierzycza – 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.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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)

15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen

jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

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*

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 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2021, poz.1129)

CZĘŚĆ 4: NABIAŁ1. **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.	Jogurt naturalny kubek	szt.	390g*	200					
2.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	110-130 g	1000					
3.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	131-150 g	800					

4.	Masło extra o zawartości 82% tłuszczu	szt.	200 g	800					
5.	Mleko 2%	szt.	1 litr	150					
6.	Mleko 3,2%	szt.	1 litr	350					
7.	Mozzarella ser tarty	szt.	150 g*	10					
8.	Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 10 g na 100 g produktu	szt.	125 g*	400					
9.	Ser żółty Edamski, twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm	kg		25					
10.	Ser żółty Gouda twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm	kg		25					
11.	Serek homogenizowany smakowy	szt.	150 g*	500					
12.	Serek topiony kremowy	szt.	90 g*	30					
13.	Śmietana UHT 18%	szt.	0,5 l	400					
14.	Śmietana ukwaszona 18%	szt.	400 g*	250					
15.	Twaróg półtłusty	kg	250 g*	30					
16.	Twaróg sernikowy	kg	1kg*	100					
	Łączna cena oferty NETTO: (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 7.)						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: cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, **dotatkowo- jogurty owocowe**, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, **masło** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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.		

naależy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

6. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną- 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)

15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

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*

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 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2021, poz.1129)

CZĘŚĆ 5: MROŻONKI1. **KRYTERIUM 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	50					
3.	Fasolka szparagowa cięta zielona, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100					

4.	Fasolka szparagowa cięta żółta, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100					
6.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	1000					
7.	Filet z morszczuka mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	200					
8.	Frytki, mrożone op. 1 kg-2,5 kg	kg	200					
9.	Groszek zielony, mrożony op. do 2,5 kg	kg	40					
10.	Jagody leśne, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg	kg	20					
11.	Kalafior różyczki, mrożony op. do 2,5 kg	kg	100					
12.	Kopytka, mrożone op. 2 kg-5 kg	kg	800					
13.	Maliny, mrożone, gat. I op. 1 kg-2,5 kg	kg	30					
14.	Marchewka mini, mrożona op. do 2,5 kg	kg	300					
15.	Mieszanka kompotowa min. 3 składnikowa, mrożona op. do 2,5 kg	kg	100					
16.	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	100					
17.	Paluszki rybne, mrożone zawierające co najmniej 60g mięsa ryb w 100 g gotowego produktu op. 450 g	kg	200					
18.	Pierogi z mięsem op. do 2,5 kg	kg	200					
19.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	350					
20.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	350					
21.	Szpinak, mrożony, rozdrobniony op. 450 g	kg	50					
22.	Truskawki, mrożone, gat I op. 1 kg-2,5 kg	kg	30					

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 -22°C do -18°C, 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 półksiężycy z falbankami przyłączeniu 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 -18°C) 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, zlepienie 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.

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 wykonany w terminie; od dnia 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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 wspólną- 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)

15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

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*

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 2023.** prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U.2021, poz.1129)

CZĘŚĆ 6: WARZYWA I OWOCE1. **KRYTERIUM 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.	Arbuz	kg	30					
2.	Banan klasa jakości I, kolor żółty, bez przebarwień	kg	1000					
3.	Brokuł świeże, klasa jakości I	szt.	100					
4.	Brzoskwinia klasa jakości I, dojrzałe	kg	200					

5.	Burak czerwony ćwikłowe, podłużne, klasa jakości I	kg	600					
6.	Cebula biała klasa jakości I	kg	500					
7.	Cukinia klasa jakości I	kg	500					
8.	Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka	kg	150					
9.	Czosnek (główka)	szt.	200					
10.	Dynia klasa jakości I	kg	500					
11.	Gruszka klasa jakości I, dojrzałe	kg	1000					
12.	Jabłko klasa jakości I dojrzałe	kg	2000					
13.	Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów	szt.	100					
14.	Kalarepa klasa jakości I	kg	50					
15.	Kapusta biała gat. I	kg	800					
16.	Kapusta biała młoda gat. I	kg	100					
17.	Kapusta czerwona gat. I	kg	200					
18.	Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie op. do 5 kg	kg	1000					
19.	Kapusta pekińska gat. I	kg	500					
20.	Kiwi gat. I, dojrzałe	szt.	600					
21.	Koperek zielony, świeży (pęczki)	szt.	400					
22.	Maliny porcjowane w opakowaniach 250g	kg	50					
23.	Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka	kg	500					
24.	Marchew średniej wielkości, gat. I	kg	2000					
25.	Nektarynka klasa jakości I	kg	200					
26.	Ogórek kiszony nie zakwaszony chemicznie op. do 3 kg	kg	200					
27.	Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I	kg	350					
28.	Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I	kg	160					
29.	Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości	kg	300					
30.	Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości	kg	1000					
31.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	500					
32.	Pomarańcza gat. I, cienka skórka	kg	400					
33.	Pomidor świeże gat. I, twarde, średniej wielkości	kg	150					
34.	Por świeży, klasa jakości I	kg	300					

35.	Salata klasa jakości I, duże główki	szt.	100					
36.	Salata lodowa klasa jakości I, duże główki	szt.	350					
37.	Seler klasa jakości I	kg	700					
38.	Sliwka świeże, klasa jakości I, twarde	kg	200					
39.	Truskawka świeże, czerwone, duże, gat. I	kg	50					
40.	Winogrono bezpestkowe dojrzałe	kg	150					
41.	Ziemniak jadalny młody, gat. I	kg	300					
42.	Ziemniak jadalny, gat. I	kg	5500					
Łączna cena oferty NETTO: (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 6.)						Łączna cena oferty BRUTTO: (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.)		

Opis wymaganego towaru:

Warzywa świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe

Owoce gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe

Cechy dyskwalifikujące

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

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 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 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.		

naależy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

6. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną- 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)

15. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

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*

