*Załącznik nr 1*

(pieczęć wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY**

Pełna nazwa wykonawcy

.................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................

Adres wykonawcy:

ul. ................................................................. nr .............................................................

Kod pocztowy ………………………… Miejscowość…………………………..…...

tel. ................................................................ fax. ..........................................................

REGON ....................................................... NIP ..........................................................

email. ...........................................................

UWAGA:

Wykonawca składający ofertę na jedną lub kilka części wypełnia tylko te rubryki które dotyczą jego części, resztę pozostawia pustą.

Przystępując do zapytania ofertowego:

 **„SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO STOŁÓWKI W ZESPOLE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W GALEWICACH OD SIERPNIA DO GRUDNIA 2023 ROKU”,**

oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Część 1 – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Boczek wędzony | kg | 14 |  |  |
|  | Gulaszowe wieprzowe | kg | 183 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska | kg | 30 |  |  |
|  | Kości wieprzowe | kg | 42 |  |  |
|  | Kości wędzone | kg | 5 |  |  |
|  | Karkówka b/k | kg | 30 |  |  |
|  | Kabanosy  | kg | 5 |  |  |
|  | Łopatka b/k | kg | 100 |  |  |
|  | Mięso mielone | kg | 100 |  |  |
|  | Filet z kurczaka | kg | 200 |  |  |
|  | Filet z indyka | kg | 20 |  |  |
|  | Porcje rosołowe | kg | 500 |  |  |
|  | Wędlina drobiowa | kg | 25 |  |  |
|  | Wędlina szynka | kg | 30 |  |  |
|  | Parówka z szynki | kg | 16 |  |  |
|  | Pałka z kurczaka | kg | 20 |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka | kg | 17 |  |  |
|  | Schab b/k | kg | 80 |  |  |
|  | Udko z kurczaka | kg | 70 |  |  |
|  | Ćwiartka z kurczaka  | kg | 30 |  |  |
|  | Żołądki drobiowe | kg | 30 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione
i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

**Część 2 – PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Bułka pszenna mała | szt. | 2500 |  |  |
|  | Bułka podłużna | szt. | 200 |  |  |
|  | Chleb razowy | szt. | 200 |  |  |
|  | Chleb pszenny duży | szt. | 460 |  |  |
|  | Chleb pszenny mały | szt. | 20 |  |  |
|  | Rogale | szt. | 400 |  |  |
|  | Chałka drożdżowa | szt. | 30 |  |  |
|  | Babeczki serowe | szt. | 150 |  |  |
|  | Bułka drożdżowa | szt. | 120 |  |  |
|  | Ciasto drożdżowe/jogurtowe | kg | 60 |  |  |
|  | Muffinka  | szt. | 120 |  |  |
|  | Ptysie  | kg | 10 |  |  |
|  | Pączek  | kg | 30 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wyroby piekarskie bez dodatku substancji spulchniających.

**Część 3 – PRODUKTY MLECZARSKIE (NABIAŁ)**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Danio serek  | szt. | 150 |  |  |
|  | Jogurt owocowy | szt. | 150 |  |  |
|  | Jogurt grecki duży | szt. | 10 |  |  |
|  | Jogurt naturalny mały | szt. | 450 |  |  |
|  | Kaszka manna z sokiem truskawkowym | szt. | 450 |  |  |
|  | Masło | kg | 100 |  |  |
|  | Mleko 1l | szt. | 1700 |  |  |
|  | Mleko sojowe 1l | szt. | 80 |  |  |
|  | Mleko czekoladowe | szt. | 300 |  |  |
|  | Maślanka 1l | szt. | 80 |  |  |
|  | Mleczna kanapka | szt. | 250 |  |  |
|  | Monte deser mleczny | szt. | 150 |  |  |
|  | Ser biały | kg | 60 |  |  |
|  | Ser żółty | kg | 30 |  |  |
|  | Ser topiony  | szt. | 100 |  |  |
|  | Śmietana 1l (12%) słodka | szt. | 50 |  |  |
|  | Śmietana 1l (12%) kwaśna | szt. | 100 |  |  |
|  | Śmietana 500 ml (18%) | szt. | 25 |  |  |
|  | Śmietana 30% | szt. | 20 |  |  |
| **Razem** |  |

**Część 4 – PRODUKTY SPOŻYWCZE SUCHE I INNE**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Ananas puszka | szt. | 15 |  |  |
|  | Brzoskwinia puszka | szt. | 15 |  |  |
|  | Budyń | szt. | 30 |  |  |
|  | Bułka tarta | szt. | 80 |  |  |
|  | Cukier | kg | 200 |  |  |
|  | Ciastko zbożowe /krakers/herbatnik/biszkopt/rurka sucha/ słomka ptysiowa | szt. | 250 |  |  |
|  | Czekolada | szt. | 250 |  |  |
|  | Cukier waniliowy | szt. | 30 |  |  |
|  | Chrzan słoik | szt. | 15 |  |  |
|  | Chipsy owocowe plasterki jabłkowe | szt. | 250 |  |  |
|  | Chrupki kukurydziane | szt. | 50 |  |  |
|  | Dżem niskosłodzony | szt. | 130 |  |  |
|  | Drożdże | szt. | 25 |  |  |
|  | Fasola czerwona puszka | szt. | 10 |  |  |
|  | Galaretka | szt. | 80 |  |  |
|  | Groch średni | szt. | 20 |  |  |
|  | Groch drobny | szt. | 20 |  |  |
|  | Herbata 100 torebek | szt. | 10 |  |  |
|  | Imbir  | kg | 2 |  |  |
|  | Jabłko prażone | szt. | 4 |  |  |
|  | Kluski na parze | op. | 280 |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy 1l | szt. | 70 |  |  |
|  | Koncentrat buraczany | szt. | 8 |  |  |
|  | Ketchup (470g) | szt. | 20 |  |  |
|  | Kukurydza puszka | szt. | 8 |  |  |
|  | Kisiel | szt. | 40 |  |  |
|  | Kakao | szt. | 50 |  |  |
|  | Kasza manna błyskawiczna | szt. | 25 |  |  |
|  | Kawa zbożowa | szt. | 5 |  |  |
|  | Kasza jęczmienna (0,4 kg) | szt. | 180 |  |  |
|  | Kasza jęczmienna średnia | kg | 10 |  |  |
|  | Kukurydza puszka | szt. | 6 |  |  |
|  | Miś Lubiś | szt. | 250 |  |  |
|  | Majonez  | szt. | 40 |  |  |
|  | Makaron (formy grube i cieńsze) | szt. | 700 |  |  |
|  | Makaron spaghetti | szt. | 180 |  |  |
|  | Mąka ziemniaczana | kg | 20 |  |  |
|  | Mąka pszenna | kg | 130 |  |  |
|  | Miód naturalny 1 l. | szt. | 3 |  |  |
|  | Mus owocowy | szt. | 500 |  |  |
|  | Olej | litr | 90 |  |  |
|  | Papryka konserwowa słoik | szt. | 20 |  |  |
|  | Przyprawy sypkie (pieprz, papryka, ziele angielskie, oregano, majeranek, liść laurowy, czosnek granulowany) | szt. | 400 |  |  |
|  | Płatki kukurydziane  | szt. | 40 |  |  |
|  | Płatki czekoladowe | szt. | 20 |  |  |
|  | Płatki owsiane błyskawiczne | szt. | 15 |  |  |
|  | Płatki ryżowe błyskawiczne | szt. | 30 |  |  |
|  | Pieczywo Wasa | szt. | 20 |  |  |
|  | Pomidor w puszce | szt. | 20 |  |  |
|  | Pasztet drobiowy | szt. | 90 |  |  |
|  | Ryż | kg | 40 |  |  |
|  | Ryż (0,4 kg) | szt. | 260 |  |  |
|  | Sok Kubuś duży | szt. | 90 |  |  |
|  | Sól | kg | 40 |  |  |
|  | Sól morska | szt. | 90 |  |  |
|  | Sok owocowy naturalny 1l 100% | szt. | 670 |  |  |
|  | Soczewica czerwona | szt. | 25 |  |  |
|  | Sucharki  | szt. | 30 |  |  |
|  | Śledź w sosie pomidorowym | szt. | 40 |  |  |
|  | Tuńczyk w sosie własnym puszka | szt. | 14 |  |  |
|  | Wafle Sunny-Corn zbożowo-ryżowe | szt. | 30 |  |  |
|  | Wafle ryżowe | szt. | 40 |  |  |
|  | Zacierka  | szt. | 30 |  |  |
|  | Żurek w woreczku | szt. | 50 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu – wyżej wymienione produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, które mają wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

**Część 5 – WARZYWA I OWOCE**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Burak | kg | 30 |  |  |
|  | Brukselka | kg | 5 |  |  |
|  | Brokuły | szt. | 10 |  |  |
|  | Botwinka  | szt. | 25 |  |  |
|  | Cebula | kg | 60 |  |  |
|  | Czosnek  | szt. | 60 |  |  |
|  | Fasola | kg | 20 |  |  |
|  | Koper pęczek | szt. | 150 |  |  |
|  | Kapusta biała | kg | 120 |  |  |
|  | Kapusta czerwona | kg | 25 |  |  |
|  | Kalafior | szt. | 10 |  |  |
|  | Kapusta pekińska | kg | 45 |  |  |
|  | Marchew | kg | 300 |  |  |
|  | Kapusta kiszona | kg | 60 |  |  |
|  | Ogórek kiszony | kg | 50 |  |  |
|  | Ogórek zielony | kg | 120 |  |  |
|  | Natka pietruszki pęczek | szt. | 170 |  |  |
|  | Pietruszka | kg | 110 |  |  |
|  | Por | szt. | 100 |  |  |
|  | Pieczarki | kg | 40 |  |  |
|  | Pomidor | kg | 52 |  |  |
|  | Pomidor koktajlowy | kg | 30 |  |  |
|  | Papryka | kg | 15 |  |  |
|  | Rzodkiewka pęczek | szt. | 15 |  |  |
|  | Roszponka  | op. | 10 |  |  |
|  | Seler | kg | 48 |  |  |
|  | Szczypior pęczek | szt. | 10 |  |  |
|  | Sałata lodowa | szt. | 55 |  |  |
|  | Sałata masłowa | szt. | 15 |  |  |
|  | Sałata mix | szt. | 27 |  |  |
|  | Arbuz | kg | 60 |  |  |
|  | Banan | kg | 300 |  |  |
|  | Brzoskwinie | kg | 80 |  |  |
|  | Cytryna | kg | 20 |  |  |
|  | Gruszki | kg | 200 |  |  |
|  | Jabłko | kg | 300 |  |  |
|  | Owoc kaki | kg | 10 |  |  |
|  | Kiwi | kg | 25 |  |  |
|  | Mandarynka | kg | 150 |  |  |
|  | Pomarańcze | kg | 50 |  |  |
|  | Śliwki | kg | 35 |  |  |
|  | Truskawki | kg | 20 |  |  |
|  | Winogrono | kg | 20 |  |  |
|  | Nektarynka | kg | 30 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, 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, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.

Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw i owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.

**Część 6 –ZIEMNIAKI**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Ziemniaki | kg | 2500 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, 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, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.

Zamawiający odmówi przyjęcia ziemniaków, porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.

**Część 7 – JAJA**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Jaja | szt. | 2400  |  |  |
| **Razem** |  |

**Część 8 - MROŻONKI: WARZYWA I OWOCE**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Brokuł | kg | 25 |  |  |
|  | Fasolka szparagowa | kg | 20 |  |  |
|  | Kalafior | kg | 29 |  |  |
|  | Marchewka mini | kg | 9 |  |  |
|  | Mieszanka warzywna | kg | 30 |  |  |
|  | Mieszanka owocowa (kompotowa) | kg | 6 |  |  |
|  | Truskawki | kg | 40 |  |  |
| **Razem** |  |

**Część 9 - MROŻONKI I WĘDZONE RYBY**

- oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**

**brutto…………………………………………….…… zł,**

**słownie złotych .........................................................................................................................**

**W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.08.2023 r.** **do 31.12.2023 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
|  | Filet z miruny | kg | 90 |  |  |
|  | Filet z tilapi | kg | 20 |  |  |
|  | Frytki  | kg | 40 |  |  |
|  | Kluski śląskie | kg | 75 |  |  |
|  | Kluski leniwe | kg | 40 |  |  |
|  | Kopytka  | kg | 80 |  |  |
|  | Makrela wędzona | kg | 3 |  |  |
| **Razem** |  |

**Warunki umowy dotyczące wszystkich składanych ofert:**

1. Dostawy będą realizowane w terminie wskazanym w zgłoszeniu, zapotrzebowanie nastąpi telefonicznie w dniu poprzedzającym dzień planowanej dostawy do godz. 14:00
2. Termin płatności 21 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3. Sposób zapłaty – polecenie przelewu.
4. Podane w ofercie ceny będą stałe przez cały okres obowiązywania umowy tj. od dnia

zawarcia umowy do 31.12.2023 r. z zastrzeżeniem zapisu § 7 umowy stanowiącej załącznik nr 2 niniejszego zapytania ofertowego.

1. W czasie trwania sprzedaży promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową zobowiązujemy się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych przez cały okres trwania promocji
2. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego oświadczenia umownego.
3. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty
4. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z projektem umowy i nie wnosimy żadnych uwag,
a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy umowę w terminie i miejscu zaproponowanym przez Zamawiającego
5. W przypadku uznania oferty za najkorzystniejszą Wykonawca zobowiązuję się zawrzeć umowę w miejscu i terminie, jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego,
6. Nie uczestniczę, jako Wykonawca w jakiejkolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia.
7. Nie zamierzam powierzać podwykonawcom żadnej części niniejszego zamówienia **/** następujące części niniejszego zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom\*:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa części zamówienia** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. Integralną częścią oferty są załączniki:
* ………………………………………………………………….
* ………………………………………………………………….
* ………………………………………………………………….
* ………………………………………………………………….
* ………………………………………………………………….

…………………………………………… …………………………………………

*miejscowość, data podpis*