#### Załącznik nr 2 do Zaproszenia

|  |
| --- |
| FORMULARZ OFERTY |

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie uproszczone (pozaustawowe) pn.:

”**Zakup i dostawa artykułów spożywczych – owoce i warzywa**”

my niżej podpisani:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

działając w imieniu i na rzecz:

**Nazwa i adres Wykonawcy[[1]](#footnote-1)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa Wykonawcy |  |
| Adres Wykonawcy |  |
| NIP *(jeżeli dotyczy)* |  |
| REGON *(jeżeli dotyczy)* |  |
| Rodzaj wykonawcy | Mikroprzedsiębiorstwo / Małe przedsiębiorstwo / Średnie przedsiębiorstwo / Jednoosobowa działalność gospodarcza / Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej / Inny rodzaj \* |

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie, ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, stosując niżej wymienione stawki:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.02.2024 r. do 31.01.2025 r.** | **Wartość**  **Jednostkowa**  **(zł) netto** | Wartość  Całkowita  (zł)netto | | | Stawka  Podatku  VAT(%) | | | | Wartość  Ogółem  Dostawy (zł)  brutto | | | | |
| 1 | **Banan -** świeży, zdrowy, nienadmarznięty, nie nadgniły, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (1 szt. o wadze 100g-120g). | kg | 2000 |  |  | | |  | |  | | |  | | | | |
| 2 | **Burak czerwony -** świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez zapleśnień. Korzenie o średnicy od 40mm do 70mm. | kg | 340 |  |  | | | |  | | |  | | | | |
| 3 | **Cebula -** zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | kg | 120 |  |  | | | |  | | |  | | | | |
| 4 | **Cytryna -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, nie zwiędnięta, nie nadgniła, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kolor żółty, bez zielonych śladów, średnica od 63mm do 83 mm. | kg | 80 |  |  | | | |  | | |  | | | | |
| 5 | **Fasolka  szparagowa**- zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | kg | 50 |  |  | | | |  | | |  | | | | |
| 6 | **Gruszki** - świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnić i oznak chorobowych, jednakowej wielkości. | kg | 500 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 7 | **Jabłka -** świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnić i oznak chorobowych, jednakowej wielkości. | kg | 500 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 8 | **Kalafior-** zdrowy, czysty, nie zwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nie przerośnięty. | szt. | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 9 | **Kapusta głowiasta biała –** soczysta, nie zwiędnieta, zdrowa, nie uszkodzona, liscie zwinięte ściśle, nie przerośnięta, bez nadgnić i obecności gąsienic i ich pozostałości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Masa główki od 1kg do 1,5 kg. | kg | 100 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 10 | **Kapusta kwaszona-** kwaszona naturalnie, bez dodatku octu, kapusta o barwie białej z lekkim odcieniem kremowo- żółtym, bez śladów pleśni, oznaczona etykietą zawierającą: nazwę producenta, skład, masę netto, termin przydatności do spożycia, w opakowaniach o wadze od 3kg, 5 kg, do 10kg | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 11 | **Kapusta pekińska -** nie zwiędnięta, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez ciemnych plam, nadgnić i pleśni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Pakowana w folię. | kg | 100 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 12 | **Koperek -** świeży, czysty, zdrowy, nie zeschnięty, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie około 200g bez łodygi. | szt. | 800 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 13 | **Mandarynka -** świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie zwiędnięta, nie nadgniła, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4cm do 6 cm. | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 14 | **Marchew -** bez naci, korzeń czysty, zdrowy, jędrny, nie zwiędnięty, barwy czerwono- pomarańczowej, cały, nie popękany, nie połamany, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nadgnić i zapleśnień, o średnicy 3-5 cm | kg | 900 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 15 | **Natka pietruszki -** świeża, czysta, zdrowa, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie około 200g bez łodyg. | szt. | 800 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 16 | **Ogórek kiszony -** kiszony naturalnie, bez dodatku octu, zdrowy, twardy, bez pustych przestrzeni, na opakowaniu wymagana etykieta z podaniem nazwy producenta, masy netto, terminu przydatności do spożycia, dostarczany w opakowaniach o wadze od 5kg do 10kg. | kg. | 440 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 17 | **Ogórek świeży -** zdrowy, czysty, nie zwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nie przerośnięty. | kg | 880 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 18 | **Papryka -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni. | kg | 100 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 19 | **Pieczarki -** zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 120 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 20 | **Pietruszka korzeń ( nie pasternak)-** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nadgnić i zapleśnień, korzenie o długości do 20cm. | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 21 | **Pomarańcza -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, nie zwiędnięta, nie nadgniła, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 6cm do 8 cm. | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 22 | **Pomidor -** świeży, zdrowy, czysty, twardy, nie pomarszczony, gładki, bez narośli, bez zniekształceń, nie popękany, nie zawilgocony, bez zapleśnień i nadgnić, o średnicy od 4 cm do 6 cm. | kg | 600 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 23 | **Por -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, liście nie zwiędnięte, bez ciemnych i pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych . | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 24 | **Rzodkiewka -** świeża, soczysta, zdrowa, twarda, nie zwiędnięta, nie sparciała, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, powiązana w pęczki o masie od 150g do 250g. | pęczek | 150 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 25 | **Sałata masłowa -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez plam, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 200 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 26 | **Seler korzeń -** czysty, zdrowy, nie zwiędnięty, cały, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, miąższ biały lub kremowy, drobne korzenie przycięte, o średnicy od 8cm do 11 cm. | kg | 300 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
|  | | |  | | | | | |  | |
| 27 | **Szczypiorek -** świeży, czysty, zdrowy, nie zeschnięty, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie od 20g do 150g. | pęcz | 100 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 28 | **Ziemniaki -** zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnienia po ugotowaniu, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. | kg | 4000 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 29 | **Pomidorki koktajlowe**- świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnić i oznak chorobowych, jednakowej wielkości. | kg | 20 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 30 | **Sałata lodowa -** świeża, listki jędrne, nie zwiędnięte, soczysta, zdrowa, czysta, bez plam bez śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie przerośnięta, | Szt. | 100 |  | |  | | |  | | | | | |  | |
| 31 | **Kiełki mieszane -** zdrowe, świeże, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni. | kg | 20 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 32 | **Winogrono -** białe lub różowe, soczyste, świeże, bez śladów uszkodzeń, duże owoce. | kg | 50 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 33 | **Kiwi -** świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 3cm do 5 cm. | kg | 100 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 34 | Truskawka świeża **-** świeża, soczysta o barwie czerwonej, zdrowa bez śladu uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku. | kg | 50 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 35 | Ananas-  **-** świeży, soczysty o barwie żółtej, zdrowy bez śladu uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku. | kg | 20 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 36 | **Arbuz -** świeży, soczysty o barwie różowej, zdrowy bez śladu uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku. | kg | 100 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 37 | **Sałata rukola**- świeża, czysta, zdrowa, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt | 20 |  | |  | | |  | | | | |  | | |
| 38 | **Kapusta głowiasta , młoda –** soczysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, liscie zwinięte ściśle, nie przerośnięta, bez nadgnić i obecności gąsienic i ich pozostałości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | szt | 150 |  | | |  | | | |  | | | | |  |
| 39 | **Cukinia –** świeża, czysta, zielona o wielkości do 20 cm długości i 5 cm szerokości, o lekko słodkim smaku, skórka powinna być gładka, pozbawiona zmarszczeń, powinna być twarda o intensywnym zielonym kolorze, bez uszkodzeń mechanicznych. | kg | 50 |  | | |  | | | |  | | | | |  |
| 40 | **Lubczyk cięty-** świeży, czysty, zdrowy, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | kg | 4 |  | | |  | | | |  | | | | |  |
| 41 | **Czosnek główki -** zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni. Główka o gramaturze około 45g. | szt | 440 |  | | |  | | | |  | | | | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  |
| Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia | | | | |
| z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży | | | | |
| dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać | | | | |
| środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych | | | | |
| jednostkach. ( Dz.U. 2016 poz.1154) |  |

|  |
| --- |
| **Cena całkowita oferty** |
| **Temat:** Zakup i dostawa artykułów spożywczych – warzywa i owoce  cena (C) za wykonanie zadania wynosi kwotę netto  ....................... zł (słownie: ............................................................................ zł),  natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości …......%,  wynosi kwotę brutto ……….......... zł (słownie: ............................................ zł). |

1. **OŚWIADCZAMY**, że:
2. 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
3. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji umowy
4. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania;
5. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia;
6. zamierzamy / nie zamierzamy powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

|  |  |
| --- | --- |
| Opis części zamówienia, którą Wykonawca  zamierza powierzyć do realizacji przez Podwykonawcę | Nazwa Podwykonawcy |
|  |  |
|  |  |

1. **Czas realizacji zamówienia uzupełniającego ustalamy na ……………………..godzin (min. czas nie może być krótszy niż 6 godzin i dłuższy niż 9 godzin od otrzymania powiadomienia);**
2. zapoznaliśmy się z projektowanymi postanowieniami umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostały zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
3. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[2]](#footnote-2) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[[3]](#footnote-3).
4. **OŚWIADCZAMY**, że wybór naszej oferty\*:

**nie będzie** **prowadzić** u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U.2021.0.685)

**będzie prowadzić** u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U.2021.0.685), wobec czego wskazujemy nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do obowiązku jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwy (rodzaje) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego | Wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku | Stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

|  |  |
| --- | --- |
| Imię i nazwisko |  |
| Adres |  |
| Telefon |  |
| e-mail |  |

1. **OFERTĘ** składamy na \_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach. Załącznikami do oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:
2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Miejscowość, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)*

1. \* niepotrzebne skreślić.

   w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie, należy podać nazwy (firmy) i adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę. [↑](#footnote-ref-1)
2. \* niepotrzebne skreślić.

   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). [↑](#footnote-ref-2)
3. 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 (np. przez jego wykreślenie/usunięcie z treści oferty). [↑](#footnote-ref-3)