Załącznik nr1

(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 kuchni przedszkolnej Publicznego Przedszkola Gminnego Nr 2 w Skarszewach od 02.09.2019r. do 31.12.2019r.”, 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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1 | Boczek wędzony | kg | 6,00 |  |  |
| 2 | Udziec z indyka | kg | 70,00 |  |  |
| 3 | Filet z kurczaka | kg | 150,00 |  |  |
| 4 | Kurczak | kg | 70,00 |  |  |
| 5 | Udka z kurczaka | kg | 120,00 |  |  |
| 6 | Mięso mielone z indyka 100% | kg | 40,00 |  |  |
| 7 | Mięso mielone z wieprzowiny 100% | kg | 280,00 |  |  |
| 8 | Szynka b/k | kg | 120,00 |  |  |
| 9 | Wołowina | kg | 60,00 |  |  |
| 10 | Wędlina krakowska drobiowa | kg | 33,00 |  |  |
| 11 | Szynka bez wędzenia | kg | 30,00 |  |  |
| 12 | Kiełbasa szynkowa | kg | 30,00 |  |  |
| 13 | Kiełbasa żywiecka | kg | 18,00 |  |  |
| 14 | Polędwica miodowa | kg | 25,00 |  |  |
| 15 | Wędlina krakowska sucha | kg | 30,00 |  |  |
| 16 | Pasztetowa luksusowa | kg | 4,00 |  |  |
| 17 | Polędwica sopocka | kg | 25,00 |  |  |
| 18 | Szynka cygańska | kg | 25,00 |  |  |
| 19 | Wędlina salami | kg | 20,00 |  |  |
| 20 | Kiełbasa żywiecka | kg | 30,00 |  |  |
| 21 | Kiełbasa dębowa | kg | 20,00 |  |  |
| 22 |  Parówki z szynki | kg | 100,00 |  |  |
| **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, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie - 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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Bułka kielecka krojona 0,4kg | szt. | 176 |   |   |
| 2 | Bułka maślana | szt. | 600 |  |  |
| 3 | Bułka tarta | kg | 15 |  |  |
| 4 | Chleb krojony oliwski 0,5kg | szt. | 1.000 |  |  |
| 5 | Chleb słonecznikowy krojony 0,4kg | szt. | 80 |  |  |
| 6 | Chleb razowy krojony 0,5kg | szt. | 80 |  |  |
| 7 | Drożdżówka z kruszonką | szt. | 300 |  |  |
| **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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Jogurt grecki 1kg | szt. | 160 |   |   |
| 2 | Jogurt gratka | szt. | 1.800 |  |  |
| 3 | Mleko 3,2 % 1l | szt. | 3.100 |  |  |
| 4 | Maślanka mrągowska 1l | szt. | 360 |  |  |
| 5 | Masło 82% 200g | szt. | 880 |  |  |
| 6 | Śmietana 0,5l (12%) | szt. | 100 |  |  |
| 7 | Ser biały | kg | 80,00 |  |  |
| 8 | Ser żółty skarszewski | kg | 30,00 |  |  |
| **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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1 | Budyń 0,75 | szt. | 600 |  |  |
| 2 | Baton Sante \* 24szt | szt. | 50 |  |  |
| 3 | Bazylia przyprawa | szt. | 1 |  |  |
| 4 | Buraczki w słoiku 1 kg | szt. | 60 |  |  |
| 5 | Cynamon  | szt. | 5 |  |  |
| 6 | Chrupki kukurydziane | szt. | 72 |  |  |
| 7 | Ciecierzyca  | kg | 4 |  |  |
| 8 | Cukier  | kg | 400 |  |  |
| 9 | Cukier puder | kg | 3 |  |  |
| 10 | Cukier waniliowy | szt. | 120 |  |  |
| 11 | Deser zuzia  | szt. | 1.200 |  |  |
| 12 | Drożdże  | szt. | 72 |  |  |
| 13 | Dżem truskawkowy niskosłodzony 3,5kg | szt. | 7 |  |  |
| 14 | Fasola średnia | kg | 28,00 |  |  |
| 15 | Galaretka owocowa | szt. | 300 |  |  |
| 16 | Groch łuskany | kg | 14,00 |  |  |
| 17 | Herbata lipton | szt. | 12 |  |  |
| 18 | Herbata owocowa | szt. | 40 |  |  |
| 19 | Herbata ziołowa | szt. | 28 |  |  |
| 20 | Kakao 200g | szt. | 64 |  |  |
| 21 | Kasza gryczana 5kg | szt. | 12 |  |  |
| 22 | Kasza jaglana | kg | 18,00 |  |  |
| 23 | Kasza kukurydziana | kg | 24,00 |  |  |
| 24 | Kasza manna | kg | 30,00 |  |  |
| 25 | Kasza jęczmienna | kg | 10,00 |  |  |
| 26 | Kasza bulgur 5kg | szt. | 18 |  |  |
| 27 | Kawa zbożowa | szt. | 16 |  |  |
| 28 | Ketchup 1l | szt. | 15 |  |  |
| 29 | Kisiel 0,75 | szt. | 80 |  |  |
| 30 | Koncentrat pomidorowy 1l | szt. | 35 |  |  |
| 31 | Koncentrat barszczu czerwonego | szt. | 2 |  |  |
| 32 | Kurkuma  | szt. | 10 |  |  |
| 33 | Majeranek 250g | szt. | 6 |  |  |
| 34 | Makaron abecadło | szt. | 80 |  |  |
| 35 | Makaron świderki lubella 2kg | szt. | 180 |  |  |
| 36 | Makrela wędzona | kg | 7,00 |  |  |
| 37 | Masło orzechowe sante 1kg | szt. | 4 |  |  |
| 38 | Mąka tortowa | kg | 300 |  |  |
| 39 | Mąka ziemniaczana | kg | 40 |  |  |
| 40 | Miód wielokwiatowy 1kg | szt. | 2 |  |  |
| 41 | Mleczna kanapka | szt. | 1800 |  |  |
| 42 | Olej  | litr | 200 |  |  |
| 43 | Oregano  | szt. | 8 |  |  |
| 44 | Orzechy włoskie 200g | szt. | 24 |  |  |
| 45 | Papryka słodka 1kg | szt. | 2 |  |  |
| 46 | Pestki dyni | szt. | 72 |  |  |
| 47 | Pieprz mielony 1kg | szt. | 3 |  |  |
| 48 | Płatki jęczmienne | kg | 18 |  |  |
| 49 | Płatki owsiane | kg | 18 |  |  |
| 50 | Płatki śniadaniowe 450g | szt. | 48 |  |  |
| 51 | Proszek do pieczenia | szt. | 60 |  |  |
| 52 | Przyprawa do mięs prymat | szt. | 24 |  |  |
| 53 | Rodzynki 200g | szt. | 48 |  |  |
| 54 | Pieprz cytrynowy 360g | szt. | 1 |  |  |
| 55 | Ryż paraboliczny 5kg | szt. | 9 |  |  |
| 56 | Ryż 1kg zwykły | kg | 16 |  |  |
| 57 | Słonecznik łuskany 200g | szt. | 84 |  |  |
| 58 | Sok jabłkowy 100% 200ml tymbark | szt. | 3.000 |  |  |
| 59 | Śliwki suszone 200g | szt. | 20 |  |  |
| 60 | Ziele angielskie 75g | szt. | 1 |  |  |
| 61 | Liść laurowy | szt. | 1 |  |  |
| 62 | Sól magnezowo - potasowa | kg | 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, 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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Arbuz | kg | 50,00  |  |  |
| 2 | Banan | kg | 240,00 |  |  |
| 3 | Brzoskwinie | kg | 50,00 |  |  |
| 4 | Cebula  | kg | 8,00 |  |  |
| 5 | Cytryna  | kg | 30,00 |  |  |
| 6 | Czosnek świeży | szt. | 8 |  |  |
| 7 | Gruszki  | kg | 280,00 |  |  |
| 8 | Jabłko  | kg | 790,00 |  |  |
| 9 | Kalarepa  | szt. | 48 |  |  |
| 10 | Kapusta kiszona | kg | 88,00 |  |  |
| 11 | Kapusta czerwona | kg | 20,00 |  |  |
| 12 | Kapusta biała | kg | 100,00 |  |  |
| 13 | Koper pęczek | szt. | 160 |  |  |
| 14 | Kiwi | kg | 40,00 |  |  |
| 15 | Maliny  | kg | 10,00 |  |  |
| 16 | Marchew  | kg | 240,00 |  |  |
| 17 | Mandarynka  | kg | 120,00 |  |  |
| 18 | Nać pietruszki pęczek | szt. | 160 |  |  |
| 19 | Nektarynka  | kg | 20 |  |  |
| 20 | Ogórki kiszone | kg | 70,00 |  |  |
| 21 | Ogórek zielony | kg | 86,00 |  |  |
| 22 | Papryka  | kg | 30,00 |  |  |
| 23 | Pietruszka  | kg |  80,00 |  |  |
| 24 | Pomarańcze  | kg | 80,00 |  |  |
| 25 | Pomidory  | kg | 110,00 |  |  |
| 26 | Por |  szt. | 32  |  |  |
| 27 | Rzodkiewka pęczek | szt. | 96 |  |  |
| 28 | Sałata  |  szt. | 64 |  |  |
| 29 | Seler  | kg | 100,00 |  |  |
| 30 | Seler naciowy | szt. | 20 |  |  |
| 31 | Szczypior pęczek | szt. | 80 |  |  |
| 32 | Śliwki  | kg | 40,00 |  |  |
| 33 | Winogrono | kg | 40,00 |  |  |
| **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, 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 .........................................................................................................................**

**Czas realizacji zamówienia uzupełniającego ustalam na ………………… minut**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Ziemniaki  | kg | 2.600,00  |  |  |

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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Jajka | szt. | 4.800  |  |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, naturalny dla produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości.

Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) z określeniem daty zniesienia jaj oraz kserokopię aktualnych badań w kierunku salmonellozy.

**Część 8 – ryby i przetwory rybne oraz mrożonki warzywno- owocowe - 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 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| 1 | Brokuł mrożony 2kg | kg | 48,00 |   |   |
| 2 | Bukiet warzyw 3-skł. 2,5kg | kg | 50,00 |  |  |
| 3 | Fasolka mrożona 2,5kg | kg | 25,00 |  |  |
| 4 | Marchewka junior 2,5kg | kg | 60,00 |  |  |
| 5 | Marchewka z groszkiem 2,5kg | kg | 50,00 |  |  |
| 6 | Morszczuk kapski filet z/s 100g | kg | 100,00 |  |  |
| 7 | Miruna filet b/s | kg | 70,00 |  |  |
| 8 | Pierogi z serem 450g | szt. | 360 |  |  |
| 9 | Truskawka mrożona 2,5kg | kg | 90,00 |  |  |
| 10 | Wiśnie mrożone bez pestek 2,5kg | kg | 20,00 |  |  |
| 11 | Maliny mrożone 2,5kg | kg | 10,00 |  |  |
| 12 | Mieszanka warzywna 7-skł. 2,5kg | kg | 25,00 |  |  |
| **Razem** |  |

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

1. Dostawy będą realizowane w terminie wskazanym w zgłoszeniu, zapotrzebowania nastąpi telefonicznie w dniu poprzedzającym dzień planowanej dostawy do godz. 14:00
2. Termin płatności 14 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 31.12.2019 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\*:

………………………………… …………………………………………

*miejscowość, data podpis*