**Załącznik nr 1 do SWZ**

**FORMULARZ OFERTY**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„Umowa ramowa na dostawę środków spożywczych i żywności dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Krzeptowie”.**

**Dane Wykonawcy:**

**nazwa Wykonawcy**:

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

**adres Wykonawcy**:

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

**Województwo :** ………………………………………………………………………………

**Tel.**  ....................................................... **adres** **e-mail**.................................................................

**REGON**.................................................... **NIP**.......................................................................

**Osoba do kontaktu** :.................................................................................................................

**Oświadczam, iż prowadzę działalność jako[[1]](#footnote-2):**

**□ mikroprzedsiębiorstwo,**

**□ małe przedsiębiorstwo,**

**□ średnie przedsiębiorstwo,**

**□ jednoosobowa działalność gospodarcza,**

**□ osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej,**

**□ inny rodzaj.**

Niniejszą ofertę podpisuję jako osoba do tego upoważniona na podstawie:

pełnomocnictwa / odpisu z CEIDG / KRS/innego rejestru[[2]](#footnote-3)

Dostępność dokumentu z właściwego rejestru (KRS, CEIDG, inny rejestr), w formie elektronicznej pod adresem internetowym. Link do strony:

http://.............................................................................................................................................

*(w celu potwierdzenia umocowania do reprezentowania)*

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w prowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia pt.**:** **„Umowa ramowa na dostawę środków spożywczych i żywności dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Krzeptowie”**,składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie i na warunkach określonych w SWZ, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i istotnymi postanowieniami umowy ramowej, zawartymi w projekcie umowy, za ceny jednostkowe, składające się na cenę ofertową, za realizację[[3]](#footnote-4):

1. **Część 1 - Mięso, wędliny, przetwory mięsne oraz podroby**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………….……………

Cena ofertowa wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Boczek wędzony, bez kości | gat. I, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20% | kg |  |
| 2 | Wołowina b/k | gat. I, świeża, zawartość tłuszczu, nie więcej niż 20% | kg |  |
| 3 | Filet drobiowy | gat. I, surowy, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 3% | kg |  |
| 4 | Karczek b/k | gat. I, świeży, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 6 | Udko , tuszka bez skóry | świeży, gat. I | kg |  |
| 7 | Kurczak z bobrownik | wędlina, świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 8 | Kabanosy drobiowe | świeże, min 80% mięsa | kg |  |
| 9 | Kiełbasa krakowska parzona | świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 10 | Kiełbasa krakowska drobiowa sucha | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 11 | Kiełbasa żywiecka | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 12 | Kiełbasa biała | parzona, wieprzowa, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 13 | Kiełbasa cienka (np. jarmarczna, dębowa, śląska) | świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 14 | Szynka z kotła | wędlina, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 15 | Salami z ziołami(pieprzem, papryką) | świeże, gat. I | kg |  |
| 16 | Szynka Pieczona | świeża, min. zawartość mięsa 80%, gat. I | kg |  |
| 17 | Parówki cienkie z szynki 96% typu Tarczyński | świeże, gat. I | kg |  |
| 18 | Pasztet pieczony | w foremkach opakowanych folią 1 foremka = 400 g, gat. I | kg |  |
| 19 | Pasztetowa drobiowa typu Duda | pakowana w folię, gat. I | kg |  |
| 20 | Polędwica drobiowa | wędlina, świeża; min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 21 | Schab | wędlina, świeża, min 80% mięsa, gat. I | kg |  |
| 23 | Szynka konserwowa | min 60% mięsa | kg |  |
| 24 | Szynkowa wieprzowa | wędlina, świeża; min 60% mięsa | kg |  |
| 25 | Wędzonka wielkopolska, parzona | pakowana w folii w opakowaniach od 1,40 kg do 1,50 kg; zawartość tłuszczu, nie więcej niż 20% | kg |  |
| 26 | Słonina wieprzowa | świeża | kg |  |
| 27 | Schab bez kości | mięso świeże, gruby ,jednolity soczysty, zawartość tłuszczu nie większa niż 10% | kg |  |
| 28 | Szynka bez kości | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 29 | Łopatka bez kości | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 30 | Udka z kurczaka | świeże, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 10% | kg |  |
| 31 | Wątróbka drobiowa | świeża | kg |  |
| 32 | Udziec z indyka | świeży; zawartość tłuszczu nie więcej niż 5% | kg |  |
| 33 | Filet z indyka | gat.1, surowy, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż3% | kg |  |
| 34 | skrzydła z indyka | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 35 | Szponder | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 36 | Gulasz z indyka | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 37 | Gulaszowe wieprzowe | mięso świeże; zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20% | kg |  |
| 38 | Żeberka - paski | świeże | kg |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Część 2 - Ryby mrożone**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Ryba ,,Dorsz ’’ | mrożone filety, gat. I, 1 karton = 10 kg, glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 2 | Makrela wędzona | Makrela wędzona -tusze , gat I karton = 5 kg. | karton |  |
| 3 | Paluszki rybne | mrożone, gat.1 glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 4 | Panierowane filety z morszczuka | mrożone, gat.1 glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| 5 | Ryba "Miruna" | mrożone filety, gat. I, 1 karton = 10 kg, glazura nie może przekraczać 10% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. | karton |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Część 3 – Owoce i warzywa**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Banany | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 2 | Arbuz | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 3 | Brzoskwinie | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 4 | Borówka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 5 | Dynia | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 6 | Buraki czerwone | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 7 | Brokuł | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 8 | Cebula | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 9 | Cytryny | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 10 | Czosnek | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 11 | Chrzan  konserwowy typu  Ptak | 1 opak. = 290g | szt |  |
| 12 | Cukinia | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 13 | Fasola szparagowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 16 | Gruszka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 17 | Jabłka cortland,  golden delicious | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 18 | Kalafior świeży | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 19 | Kapusta biała | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 20 | Kapusta czerwona | Klasy I, bez oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 21 | Kapusta kiszona | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 22 | Kapusta pekińska | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 23 | Kiwi | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt |  |
| 24 | Koperek | świeży w pęczkach | szt. |  |
| 25 | Mandarynki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 26 | Marchew | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 27 | Natka pietruszki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 28 | Nektarynki | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 29 | Ogórek świeży | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 30 | Ogórki kiszone w pojemnikach plastikowych poj. 3Kg | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 30 dni. | opak. |  |
| 31 | Papryka kolorowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 32 | Pieczarki - luzem | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 33 | Pietruszka (korzeń) | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 34 | Pomarańcze | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 35 | Pomidory | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 36 | Por | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 37 | Sałata lodowa | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt |  |
| 38 | Rzodkiewka, pęczek | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 39 | Sałata zwykła | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 40 | Seler korzeń | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 41 | Szczypior –  pęczek 50g | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | szt. |  |
| 43 | śliwka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 44 | Winogrona | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 45 | Ziemniaki „stare”  typu bryza, winety, dukaty | jadalne na sezon jesień, zima, wiosna; klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |
| 46 | Ziemniaki  „młode” typu bryza, winety, dukaty | jadalne, młode; klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |
| 47 | Truskawka | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. | kg |  |
| 48 | Melon | Klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia - nie krótsza niż 3 dni. |  |  |
| 49 | Soczewica  Czerwona-ziarna  suche | Klasy I, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. | kg |  |
| 50 | Jarmuż | Klasy I, bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.. | kg |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Cześć 4 - Różne produkty spożywcze**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **Masa/Ilość** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Cukier puder | gat. I | 1 opak. = 400g | szt. |  |
| 2 | Cukier waniliowy | gat. I | 1 opak. = 32 g | szt. |  |
| 3 | Czosnek granulowany | gat. I | 1 opak.= 30g | szt. |  |
| 4 | Cynamon mielony | gat. I; przyprawa - świeże naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 5 | Papryka czerwona, słodka i ostra mielona | gat. I; zioła- świeże naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 25g | szt. |  |
| 6 | Proszek do pieczenia | gat. I | 1 opak. = 30 g | szt. |  |
| 7 | Kakao naturalne, 10-12% tłuszczu ekstra ciemne | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 150 g | szt. |  |
| 8 | Kawa zbożowa typu Inka rozpuszczalna | gat. I | 1 opak. = 150 g opakowanie tekturowe | szt. |  |
| 9 | Rumianek / mięta - herbata ziołowa | gat. I | w saszetkach, 1 opak.= 35g | szt. |  |
| 10 | Herbata zielona | gat. I | 1 opak. = 100g | szt. |  |
| 11 | Herbata czarna ekspresowa typu SAGA | gat. I | 1 opak. = 50 torebek po min. 2g | szt. |  |
| 12 | Herbata owocowa | gat. I | w saszetkach, 1 opak.= 35g | szt. |  |
| 13 | Curry | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20g | szt. |  |
| 14 | Oregano | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak = 7 g | szt. |  |
| 15 | Lubczyk | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 16 | Herbatniki zwykłe typu Miś | gat. I | 1 opak.= 80 g | szt. |  |
| 17 | Ketchup łagodny / pikantny pakowany w czerwony plastikowy pojemnik w kształcie butelki, typu "Pudliszki" | min. 148g pomidorów na 100 g produktu, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 480 g | szt. |  |
| 18 | Musztarda stołowa bez substancji konserwujących w słoiku, typu Pegaz | gat. I | 1 opak. = 200g | szt. |  |
| 19 | Majonez dekoracyjny pakowany w pojemnik szklany typu Kielecki | gat. I | 1 opak. = 700 ml | szt. |  |
| 20 | Pieprz mielony czarny | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 21 | Sól morska drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 22 | Ocet jabłkowy w szklanej butelce | gat. I | 1 butelka = 0,5 l. | szt. |  |
| 23 | Olej rzepakowy plastikowa butelka typu kujawski | gat. I | 1 butelka = 1 litr | szt. |  |
| 24 | Tymianek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 25 | Pieprz cytrynowy | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 20 g | szt. |  |
| 26 | Przyprawa warzywna do potraw typu "Vegeta" Natur | gat. I | 1 opak. = 150 g | szt. |  |
| 27 | Ziele angielskie | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 15 g | szt. |  |
| 28 | Liść laurowy | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 8 g | szt. |  |
| 29 | Majeranek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 30 | Zioła prowansalskie | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak=20g | szt. |  |
| 31 | Drożdże piekarskie świeże | gat. I | 1 kostka = 100 g | szt. |  |
| 32 | Mąka ziemniaczana | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 33 | Mąka pszenna luksusowa typ 500 | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 34 | Cukier kryształ | gat. I | 1 opak. = 1 kg | kg |  |
| 35 | Makaron nitka typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 36 | Makaron świderki typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 37 | Makaron muszelki typu "Knorr" | gat. I | 1 op = 3kg | szt. |  |
| 38 | Makaron spaghetti typu ,,Knorr’’ | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 39 | Makaron kokardki typu "Knorr" | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 40 | Makaron Łazanki typu "Knorr" | gat. I | 1 opak. = 3 kg | szt. |  |
| 41 | Kukurydza konserwowa słodka | gat. I | masa netto puszki = 400 g | szt. |  |
| 42 | Groszek konserwowy | gat. I | 1 opak = 400 g | szt. |  |
| 43 | Ogórek konserwowy | gat. I | 1 opak = 900 ml słoik | szt. |  |
| 44 | Wafle suche Andruty | gat. I | 1 opak.= 200 g | szt. |  |
| 45 | Baton typu Crunchy - zbożowy, musli | gat. I | 1 szt. = 40 g | szt. |  |
| 46 | Tuńczyk w sosie własnym | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80% | 1 szt. = 170 g netto | szt. |  |
| 47 | Dżem różne smaki (truskawkowy, wiśniowy, wieloowocowy) w słoikach, niskosłodzony typu GIL | gat. I | 1 słoik = 260 g | szt. |  |
| 48 | Pasztet drobiowy typu PROFI | gat. I | 1 opak. = 130 g | szt. |  |
| 49 | Matjasy | gat. I | 1 opak. = 4 kg | szt. |  |
| 50 | Kasza gryczana palona | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 51 | Kasza manna produkowana z ziarna pszenicy | gat. I | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 52 | Płatki owsiane górskie | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 53 | Kasza pęczak | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1 kg | szt. |  |
| 54 | Ryż biały | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1kg | szt. |  |
| 55 | Koncentrat pomidorowy typu "Pudliszki" 30% | gat. I | 1 opak. = 200 g | szt. |  |
| 56 | Passata pomidorowa typu łowicz | gat I. | 1 opak= 680g | szt. |  |
| 57 | Kasza jęczmienna | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 1kg | szt. |  |
| 58 | Podgrzybek suszony | gat. I | 1 opak.= 1 kg | szt. |  |
| 59 | Bazylia | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 60 | Fasola czerwona konserwowa bez konserwantów | gat. I | 1 opak. = 400 g | szt. |  |
| 61 | Fasola biała konserwowa bez konserwantów | gat. I. | 1 opak= 400g | szt. |  |
| 62 | Kolendra mielona | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 70g | szt. |  |
| 63 | Rozmaryn | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 30g | szt. |  |
| 64 | Płatki kukurydziane | gat. I | 1 opak= 500g | szt. |  |
| 65 | Makaron pszenny rurki typu Knorr | gat. I | 1 opak=3kg | szt. |  |
| 66 | Kminek | gat. I; zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 10g | szt. |  |
| 67 | Wafle ryżowe | gat. I; bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak= 130g | szt. |  |
| 68 | Czekolada gorzka / mleczna | twarda, z bakaliami | 1 opak. = 100 g | szt. |  |
| 69 | Gałka muszkatołowa mielona | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 70 | Kmin rzymski mielony | gat. I, zioła- naturalne, suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 10 g | szt. |  |
| 71 | Budyń bez cukru różne smaki | gat. I | 1 opak=40g | szt. |  |
| 72 | Galaretka owocowa | gat. I, różne smaki, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów | 1 opak. = 75g. | szt. |  |
| 73 | Ananas plastry w syropie | gat I, bez dodatku barwników, w syropie naturalnym | 1 opak. = 565g. | szt. |  |
| 74 | Seler w zalewie | gat. I , bez konserwantów, naturalna zalewa | 1 opak. =370 ml. | szt. |  |
| 75 | Rodzynki- sultańskie | gat. I, naturalne suszone, bez dodatków sztucznych barwników oraz konserwantów | 1 opak.= 100g. | szt. |  |
| 76 | Płatki muesli | gat. I , naturalne suche, bez dodatku sztucznego barwnika. | 1 opak. = 350g. | szt. |  |
| 77 | Miód nektarowy-wielokwiatowy | gat. I, naturalny bez konserwantów, bez sztucznych barwników. | 1 opak.= 25g. | szt. |  |
| 78 | Ryż Paraboliczny typu Knorr | w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych | 1 opak. = 5kg. | szt. |  |
| 79 | Biszkopty | gat.1 | op. 120g. | szt. |  |
| 80 | Płatki ryżowe | gat.1 | op. 1kg. | szt. |  |
| 81 | Pomidory w puszce | gat.1 | puszka 1 kg | szt. |  |
| 82 | Brzoskwinie w puszce | gat.1 | puszka 1 kg | szt. |  |
| 83 | Mąka pszenna typ 450 | gat.1 | op. 1kg. | szt. |  |
| 84 | Fasola nasiona suche „ Jaś” | Klasy I bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych | op 1 kg | szt |  |
| 85 | Groch łuskany | Klasy I bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych | Op 1 kg | szt |  |
| 86 | Zakwas buraczany naturalny | gat 1 | op.1=500ml | szt |  |
| 87 | Zakwas żurek śląski | gat 1 | Op.1= 500ml | szt |  |
| 84 | Makaron bezjajeczny | różne ty;py (świderki, rurki, nitki, kolanka) | 1op.2,5 kg | szt. |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | | |  |

1. **Cześć 5 - Mleko, przetwory mleczne i nabiał**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa (suma wierszy) wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Jogurt | naturalny 150g, I kl., zawartość tłuszczu min. 1,5% | szt. |  |
| 2 | Masło | typu Extra, min. zawartość tłuszczu 82%, w kostkach po 200g | kg |  |
| 3 | Mleko | 3,2% w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |
| 4 | Ser biały | półtłusty, I kl. | kg |  |
| 5 | Jogurt pitny | Różne smaki opakowanie= 400 ml, I kl. | szt. |  |
| 6 | Ser żółty w bloku | typu Gouda, Morski, wędzony, I kl. | kg |  |
| 7 | Ser żółty vegański | typu Violife opakowanie 100g. | szt. |  |
| 8 | Śmietana 18% | w kubkach po 330 g, I kl. | szt. |  |
| 9 | Śmietana 12% | w kubkach po 330 g, I kl. | szt. |  |
| 10 | Śmietanka 30% | w kubkach po 150g, I kl. | szt. |  |
| 11 | Serek homogenizowany | różne smaki po 150g, I kl. | szt. |  |
| 12 | Serek wiejski | 1 opak. = 200 g, I kl. | szt. |  |
| 13 | Serek topiony smakowy typu "Hochland" | 1 opak – 100 g, I kl. | szt. |  |
| 14 | Kefir | 1 opak . 250 g, I kl. | szt. |  |
| 15 | Serek kanapkowy twarogowy w plastrach | 1 opak. 150 g różne smaki, I kl. | szt. |  |
| 16 | Serek puszysty łaciaty -ziołowy | 1 opak. 135g różne smaki, I kl. | szt. |  |
| 17 | Ser mozzarella -kulka w zalewie | 1 opak. 125g. Biały, I kl. | szt. |  |
| 18 | Ser wędzony -królewski | ser żółty -twardy , I kl. | kg. |  |
| 19 | Jogurt owocowy typu Jogobella lub równoważny | różne smaki po 150g, I kl. Zawartość tłuszczu min 3% | szt. |  |
| 20 | Jogurt grecki-naturalny | naturalny 330g, I kl., zawartość tłuszczu min. 1,5% | szt. |  |
| 21 | Maślanka naturalna do picia | 1 opak+ 250ml, I kl. | szt. |  |
| 22 | Ser typu Favita niebieski - grecki | 1 opak. = 270 g, I kl. Zawartość tłuszczu 18 % | szt. |  |
| 23 | Mleko kokosowe | w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |
| 24 | Mleko sojowe | w kartonie po 1 litr, I kl. | szt. |  |
| Razem (suma wierszy) | | | |  |

1. **Część 6 – Jaja**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa (suma wierszy) wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cen jednostkowa**  **(wartość brutto)** |
| 1 | Jaja | świeże, duże, rozmiar L, minimalna data ważności od dnia dostawy - 15 dni | szt. |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Cześć 7 – Mrożonki**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa (suma wierszy) wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Truskawka całe owoce | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 2 | Mieszanka kompotowa | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 3 | Śliwka | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 4 | Agrest | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 5 | Barszcz ukraiński | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 6 | Marchewka z groszkiem | kostka, pakowane po 2,5 kg; gat I nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 7 | Lody śmietankowe **typu Big Milk** różne smaki 110 ml, gat. I | 200ml; nie dopuszcza się sorbetów | szt. |  |
| 8 | Fasola szparagowa zielona cięta | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 9 | Fasola szparagowa żółta cięta | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 10 | Kalafior mrożony | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 11 | Porzeczka czarna | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 12 | Porzeczka czerwona | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 13 | Wiśnia bez pestek | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 14 | Szpinak rozdrobniony | pakowany po 5 kg; gat I . Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 15 | Włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por) | pakowane po 2,5 kg; gat I, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 16 | Brokuły mrożone – różyczki | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 17 | Brukselka mrożona | pakowane po 2,5 kg; gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | Kg |  |
| 18 | Papryka kolorowa | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| 19 | Bukiet warzyw | pakowane po 2,5 kg; gat I, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. | kg |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Część 8 – Pieczywo**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa (suma wierszy) wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | Chleb razowy krojony | bez polepszaczy, świeży, 500 g | szt. |  |
| 2 | Chleb Jaglany | bez polepszaczy, świeży, 400 g | szt. |  |
| 3 | Chleb Razowy krojony ze śliwką | bez polepszaczy,  świeży, 400g g | szt. |  |
| 4 | Chleb Tostowy- krojony | bez polepszaczy,  świeży , pszenny500g | szt. |  |
| 5 | Chleb razowy ze słonecznikiem | bez polepszaczy, świeży, 400 g. | szt. |  |
| 6 | Chleb wiejski | bez polepszaczy , świeży, 600g, | szt. |  |
| 7 | Chleb zwykły krojony | bez polepszaczy, świeży, 600 g | szt. |  |
| 8 | Chałka | bez polepszaczy, świeża, 500g | szt. |  |
| 9 | Bułka drożdżowa | bez polepszaczy,  świeża , 120g. | szt. |  |
| 10 | Bułka kajzerka razowa | bez polepszaczy, świeża, 0,050g | szt. |  |
| 11 | Bułka | bez polepszaczy, świeża, zwykła, pszenna 100g | szt. |  |
| 12 | Bułka tarta | pakowana po 1kg | szt. |  |
| 12 | Bułka maślana | bez polepszaczy,100% | szt. |  |
| 13 | Bułka grachamka | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| 14 | Bułka tygrysia | bez polepszaczy ,100% | szt. |  |
| 15 | Pączki z nadzieniem | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| 16 | Bułka kukurydziana | bez polepszaczy, 100% | szt. |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. **Część 9 – Wyroby garmażeryjne**

Cena ofertowa – wartość brutto (wiersz razem): ……………………………

Cena ofertowa (suma wierszy) wynika z cen jednostkowych (wartość jednostkowa brutto) zawartych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Opis asortymentu** | **j.m.** | **Cena jednostkowa (wartość brutto)** |
| 1 | pierogi ruskie | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 2 | kluski śląskie | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 3 | pierogi z mięsem | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 4 | pierogi z serem na słodko | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 5 | kopytka | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 6 | naleśniki | świeże 1kg | **kg.** |  |
| 7 | pierogi ruskie mini | świeże 1kg | kg |  |
| **Razem (suma wierszy)** | | | |  |

1. Oświadczamy, że wybór mojej / naszej oferty:

|  |  |
| --- | --- |
| będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług | **Tak / Nie[[4]](#footnote-5)** |
| **Jeśli „tak”:** | |
| Wykonawca oświadcza, iż powyższy obowiązek podatkowy będzie dotyczył[[5]](#footnote-6) .............................objętych przedmiotem zamówienia, podlegających mechanizmowi odwróconego obciążenia VAT a ich wartość netto (bez kwoty podatku) będzie wynosiła...............[[6]](#footnote-7)zł. | |

*W przypadku braku wypełnionego oświadczenia Wykonawcy będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego*

1. **Niniejszym oświadczamy, że:**
   1. oferujemy wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ),
   2. zapoznaliśmy się i w pełni akceptujemy treść SWZ wraz ze wszystkimi załącznikami i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń;
   3. akceptujemy postanowienia zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SWZ oraz zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i terminie;
   4. akceptujemy termin płatności określony w projekcie umowy;
   5. uważamy się za związanego niniejszą ofertą przez okres wskazany w SWZ;
   6. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
   7. wykonamy przedmiot zamówienia[[7]](#footnote-8):
2. siłami własnymi
3. część prac zamierzam powierzyć podwykonawcom, w tym[[8]](#footnote-9):

zakres powierzonych prac ………………………………………………………………………….……

nazwa (firma) podwykonawcy ……………………………………….………………………………………

1. Załącznikami do niniejszej oferty są następujące dokumenty i oświadczenia:
2. ……..
3. ……

***Dokument musi zostać podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***

1. Należy zaznaczyć właściwe lub przekreślić niewłaściwe [↑](#footnote-ref-2)
2. Należy zaznaczyć właściwe lub przekreślić niewłaściwe [↑](#footnote-ref-3)
3. Należy wypełnić część, na którą Wykonawca składa ofertę. [↑](#footnote-ref-4)
4. Należy zaznaczyć właściwe lub przekreślić niewłaściwe [↑](#footnote-ref-5)
5. wpisać nazwę/rodzaj towaru lub usługi, które będą prowadziły do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług [↑](#footnote-ref-6)
6. wpisać wartość netto (bez kwoty podatku) towaru/towarów lub usługi/usług podlegających mechanizmowi odwróconego obciążenia VAT, wymienionych wcześniej [↑](#footnote-ref-7)
7. należy zaznaczyć właściwe lub przekreślić niewłaściwe [↑](#footnote-ref-8)
8. podać nazwy podwykonawców i zakres powierzonych prac [↑](#footnote-ref-9)