Załącznik nr 1.8 do SWZ

**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.

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych p.n.: **Zakup  
i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mikołowie w roku szkolnym 2021/2022**

**CZĘŚĆ 8: PIECZYWO**

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **ZA CENĘ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | | **uwagi** | **j.m.** | **waga minimum** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** | **8. (6x7)** | **9.** | **10.** | **11. (6x10)** |
| 1 | Chałka półcukiernicza krojona - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 500g | 160 |  |  |  |  |  |
| 2 | Baton wrocławski krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 400g | 360 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chleb mały krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 650g | 150 |  |  |  |  |  |
| 4 | Chleb wieloziarnisty krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ720,mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 500g | 375 |  |  |  |  |  |
| 5 | Chleb orkiszowy krojony - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki ziemniaczane, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 300g | 440 |  |  |  |  |  |
| 6 | Chleb dworski krojony - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 500g | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb tostowy krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 400g | 95 |  |  |  |  |  |
| 8 | Bułka mała - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 50g | 2400 |  |  |  |  |  |
| 9 | Bułka grahamka - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia typ 2000, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 50g | 900 |  |  |  |  |  |
| 10 | Bułka maślana z kruszonką - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 100g | 615 |  |  |  |  |  |
| 11 | Bułka maślana - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 50g | 1350 |  |  |  |  |  |
| 12 | Rogal maślany - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 100g | 650 |  |  |  |  |  |
| 13 | Bułka sojowa - mąka pszenna, prażona mąka żytnia, mąka słodowa pszenna, rozdrobnione ziarno soi, naturalny zakwas żytni, siemię lniane, rozdrobione ziarno pszenicy, otręby pszenne, słonecznik, sezam, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych  do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 60g | 300 |  |  |  |  |  |
| 14 | Bułka tarta | | bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego | szt. | 500g | 85 |  |  |  |  |  |
| 15 | Ptysie na wagę | |  | kg |  | 12 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kuleczki serowe | |  | kg |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | Pączek z nadzieniem różanym | | Smażony na oleju rzepakowym | szt. | 80 g | 300 |  |  |  |  |  |
| 18 | Pączki na wagę bez nadzienia | | Smażony na oleju rzepakowym | kg |  | 30 |  |  |  |  |  |
| 19 | Drożdżówka z budyniem, jabłkiem, serem, wiśnią, truskawką | | bez dodatku sztucznych aromatów, cukru wanilinowego, z owocami lub dżemem/konfiturą 100% owoców, nie z marmoladą | szt. |  | 700 |  |  |  |  |  |
| 20 | Bułka razowa - mąka żytnia typ2000 ciemna, grubo mielona - 90%, pszenna typ1850 - 10%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 50g | 500 |  |  |  |  |  |
| 21 | Bułka  z kiełkami - wykiełkowane ziarno żyta, wykiełkowane ziarno pszenicy, syropy słodowe, mąka pszenna typ500, mąka pszenna typ650, drożdże, sól, cukier, olej, woda | | bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | szt. | 56g | 400 |  |  |  |  |  |
|  |  | **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 8.) | | | | | | **……… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 11.) | | **……… zł** |

2. **CZAS KONIECZNY NA WYMIANĘ LUB UZUPEŁNIENIE TOWARU: …………**

(Należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 45 minut z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XV. SWZ).

3. **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

**C. OŚWIADCZENIA:**

* **Oświadczam**, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach i na zasadach określonych w SWZ oraz we wzorze umowy.
* **Oświadczam**, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty, a także podpiszę umowę zgodnie   
  ze wzorem stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji.
* **Uważam się** za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
* **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).

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 |

**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*