(pieczęć wykonawcy)

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 szkolnej w Szkole Podstawowej nr 2 im. Marii Konopnickiej w Koluszkach w 2025 r.”,**
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**, **……………….…… zł brutto, słownie złotych ............................................................
………………………………………………………………………………………………… W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

| **L.p** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Boczek wędzony | kg | 60 |  |  |
| 2 | Kiełbasa śląska | kg | 60 |  |  |
| 3 | Kości | kg | 250 |  |  |
| 4 | Karkówka b/k | kg | 400 |  |  |
| 4 | Wołowina b/k | kg | 70 |  |  |
| 5 | Pręga wołowa | kg | 50 |  |  |
| 7 | Łopatka b/k | kg | 160 |  |  |
| 8 | Mięso mielone | kg | 25 |  |  |
| 9 | Antyrkot  | kg | 55 |  |  |
| 10 | Filet z kurczaka | kg | 190 |  |  |
| 11 | Podudzie z kurczak | kg | 70 |  |  |
| 12 | Porcje rosołowe ze skrzydłami | kg | 250 |  |  |
| 13 | Udziec z indyka b/k | kg | 240 |  |  |
| 14 | Skrzydło z indyka | kg | 15 |  |  |
| 15 | Szyja z indyka | kg | 15 |  |  |
| 16 | Szynka wieprzowa | kg | 512 |  |  |
| 17 | Schab b/k | kg | 300 |  |  |
| 18 | Udko z kurczaka | kg | 130 |  |  |
| 19 | Pałka z kurczaka | kg | 80 |  |  |
| 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,** ……………………… **zł brutto, słownie złotych** …………………….............................. ........................................................................................................................................

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

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Bułka pszenna | szt. | 600 |   |   |
| 2 | Bułka tarta  | kg. | 125 |  |  |
| 2 | Chleb żytni  | szt. | 20 |  |  |
| 2a | Chleb ziarnisty  | szt. | 10 |  |  |
| 3 | Bułka drożdżówka | 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**
**……………………….…… zł brutto, słownie złotych ..................................................
…………………………………………………………………………………………………..**

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

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025r. do 31.12.2025 r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Jogurt owocowy | szt. | 600 |   |   |
| 2 | Masło 83% | kg | 72 |  |  |
| 3 | Ser żółty | kg. |  2 |  |  |
| 4 | Ser typu mozzarela | szt. | 20 |  |  |
| 5 | Śmietana 18% 200g | szt. | 800 |  |  |
| 6 | Ser biały | kg | 100 |  |  |
| 7 | Kefir  | szt. | 30 |  |  |
| 8 | Śmietana 12% zakwaszana (0,4l) | szt. | 30 |  |  |
| 9 | Serek homogenizowany owocowy | szt. | 600 |  |  |
| **Razem** |   |

**Część 4 – produkty spożywcze suche i inne**
Oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:
**Zamówienie wykonam za łączną kwotę …………………………. zł netto**
**……………………….…… zł brutto, słownie złotych ..................................................
........................................................................................................................................**

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

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m..** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ananas puszka | szt. | 30 |  |  |
| 2 | Cukier | kg | 200 |  |  |
| 3 | Cynamon | szt. | 10 |  |  |
| 4 | Czekolada | szt. | 330 |  |  |
| 5 | Brzoskwinie puszka 470g | szt. | 60 |  |  |
| 6 | Barszcz biały butelka | szt. | 30 |  |  |
| 7 | Galaretka  | szt. | 110 |  |  |
| 8 | Cukier puder | kg | 3 |  |  |
| 9 | Herbata granulowana | szt. | 70 |  |  |
| 10 | Koncentrat pomidorowy 1l | szt. | 50 |  |  |
| 11 | Kasza manna  | szt. | 15 |  |  |
| 12 | Herbata owocowa 50g. | szt. | 110 |  |  |
| 13 | Cebula prażona | szt. | 5 |  |  |
| 14 | Kasza gryczana  | kg | 120 |  |  |
| 15 | Kawa zbożowa | szt. | 12 |  |  |
| 16 | Makaron 1kg | kg. | 250 |  |  |
| 17 | Kasza pęczak | kg | 30 |  |  |
| 18 | Peperonata | szt. | 20 |  |  |
| 19 | Mąka ziemniaczana | kg | 7 |  |  |
| 20 | Mąka pszenna | kg | 110 |  |  |
| 21 | Majeranek | szt. | 15 |  |  |
| 22 | Miód naturalny | szt. | 15 |  |  |
| 23 | Szczaw - przecier | szt. | 70 |  |  |
| 24 | Chipsy jabłkowe | szt. | 600 |  |  |
| 25 | Chrupki kukurydziane | szt. | 300 |  |  |
| 26 | Olej | litr | 200 |  |  |
| 27 | Przyprawy sypkie (pieprz, papryka, ziele angielskie) | szt. | 100 |  |  |
| 28 | Kasza bulgur | szt. | 150 |  |  |
| 29 | Płatki kukurydziane 1 kg | szt. | 60 |  |  |
| 30 | Czosnek mielony | kg |  1 |  |  |
| 31 | Ryż  | kg | 180 |  |  |
| 32 | Sól | kg | 140 |  |  |
| 33 | Koncentrat buraczany | szt. | 50 |  |  |
| 34 | Wafle bez czekolady | kg |  1300 |  |  |
| 35 | Wafle typu „Grzesiek”w czekoladzie | szt | 330 |  |  |
| 36 | Kwasek cytrynowy | szt. | 20 |  |  |
| 37 | Sok owocowy naturalny tłoczony 10 l | szt. | 30 |  |  |
| 38 | Woda źródlana 18,9 l | szt. | 800 |  |  |
| 39 | Kasza jęczmienna | kg |  130 |  |  |
| 40 | Barszcz biały | szt. |  90 |  |  |
| 41 | Żurek | szt. | 60 |  |  |
| 42 | Przecier ogórkowy  | szt. | 80 |  |  |
| 43 | Pomidor w puszce | szt. | 50 |  |  |
|  |  |

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**
**…………………….…… zł brutto, słownie złotych ……………………………..………. ........................................................................................................................................**

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

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Cukinia  | kg | 20 |  |  |
| 2 | Burak | kg | 787 |  |  |
| 3 | Banan | kg | 600 |  |  |
| 4 | Brukselka | kg | 20 |  |  |
| 5 | Borówka  | kg | 5 |  |  |
| 6 | Soczewica  | szt. | 60 |  |  |
| 7 | Cebula | kg | 200 |  |  |
| 8 | Cytryna | kg | 40 |  |  |
| 9 | Fasola | kg | 30 |  |  |
| 10 | Gruszki | kg | 280 |  |  |
| 11 | Groch | kg | 20 |  |  |
| 12 | Jabłko | kg | 2.000 |  |  |
| 13 | Koper pęczek | szt. | 100 |  |  |
| 14 | Kapusta biała | kg | 450 |  |  |
| 15 | Kapusta czerwona | kg | 25 |  |  |
| 16 | Seler naciowy  | szt | 30 |  |  |
| 17 | Kalafior | szt. | 15 |  |  |
| 18 | Sałata lodowa | szt. | 100 |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska | kg | 160 |  |  |
| 20 | Marchew | kg | 700 |  |  |
| 21 | Mandarynka | kg | 240 |  |  |
| 22 | Kapusta kiszona | kg | 400 |  |  |
| 23 | Ogórek kiszony | kg | 150 |  |  |
| 24 | Ogórek zielony | kg | 220 |  |  |
| 25 | Natka pietruszki pęczek | szt. | 100 |  |  |
| 26 | Pietruszka | kg | 260 |  |  |
| 27 | Por | kg. | 140 |  |  |
| 28 | Pieczarki | kg | 150 |  |  |
| 29 | Pomarańcze | kg | 10 |  |  |
| 30 | Pomidor | kg | 100 |  |  |
| 31 | Papryka | kg | 80 |  |  |
| 32 | Szczaw świeży | szt. | 20 |  |  |
| 33 | Rzodkiewka pęczek | szt. | 50 |  |  |
| 34 | Seler | kg | 190 |  |  |
| 35 | Szczypior pęczek | szt. | 100 |  |  |
| 36 | Rzodkiew biała | kg | 10 |  |  |
| 37 | Sałata | szt. | 150 |  |  |
| 38 | Śliwki | kg | 100 |  |  |
| 39 | Truskawki | kg | 40 |  |  |
| 40 | Kabaczek  | kg | 30 |  |  |
| 41 | Botwinka  | szt | 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, owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgniłych, zaparzonych, zwiędniętych, przefermentowanych, 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**
**…………………….…… zł brutto, słownie złotych ……………………………..………. .....................................................................................................................................W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** | **Wartość jednostkowaw zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ziemniaki  | kg | 5500 |  |  |
| 2 | Ziemniaki młode | kg | 2000 |  |  |
| **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, zgniłych, zaparzonych, zwiędniętych, przefermentowanych, 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**
**…………………….…… zł brutto, słownie złotych ……………………………..………. ........................................................................................................................................
W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy z zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Jaja | szt. | 2,500  |  |  |

 **Część 8 - mrożonki:warzywa i owoce**

Oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:
**Zamówienie wykonam za łączną kwotę ………………………………………. zł netto**
**…………………….…… zł brutto, słownie złotych ……………………………..………. .....................................................................................................................................W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m..** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Bukiet warzyw | szt | 40 |  |  |
| 2 | Marchewka kostka | szt | 80 |  |  |
| 4 | Brokuł | szt | 100 |  |  |
| 5 | Kalafior | szt | 80 |  |  |
| 6 | Marchewka mini | szt | 57 |  |  |
| 7. | Truskawki | szt | 40 |  |  |
| 8. | Marchewka talarki | szt | 90 |  |  |
| 9. | Fasolka szparagowa | szt | 60 |  |  |
| 10. | Natka pietruszki | szt | 5 |  |  |
| 11. | Dynia | szt | 10 |  |  |
| 12. | Warzywa na patelnię | szt | 30 |  |  |
| Razem |  |

 **Część 9- MROŻONKI I WĘDZONE: RYBY**

Oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:
**Zamówienie wykonam za łączną kwotę ………………………………………. zł netto**
**…………………….…… zł brutto, słownie złotych ……………………………..………. .....................................................................................................................................W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej zamówionego towaru:**

| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m..** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025r.** | **Wartość jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Filet z dorsza | kg | 60 |  |  |
| 2 | Kostka rybna z serem lub szpinakiem | kg | 90 |  |  |
| 3 | Filet z morszczuka | kg | 200 |  |  |
| 4 | Paluszki rybne z fileta | kg | 240 |  |  |
| 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 01.01.2025 do 31.12.2025r. z zastrzeżeniem zapisu § 7 umowy stanowiącej załącznik nr 2 niniejszego zapytania ofertowego.
5. 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.
6. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego oświadczenia umownego.
7. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
8. 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.
9. W przypadku uznania oferty za najkorzystniejszą Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę w miejscu i terminie, jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego.
10. Nie uczestniczę, jako Wykonawca w jakiejkolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia.
11. Nie zamierzam powierzać podwykonawcom żadnej części niniejszego zamówienia **/** następujące części niniejszego zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom\*:

| l.p. | Nazwa części zamówienia |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |

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

…………………………………………… …………………………………………

*miejscowość data podpis*