**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY
W TRYBIE PODSTAWOWYM**

na: **Sukcesywny zakup i dostawę artykułów spożywczych - 2024 rok**:

**10 PAKIET –** **Owoce i warzywa przetworzone**

dla Zespołu Szkół Gastronomicznych, 15-702 Białystok, ul. Knyszyńska 12

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………...….…

Siedziba………………………………………………………………………………….........

Rodzaj przedsiębiorstwa ( mikro, małe, średnie)……………………………………………..

nr telefonu/faksu………………………………………………………….…..…………….…

NIP……………………………………………………………………………………..……..

REGON…………………………………………………………………………….……..….

www……………………………………………………………………………………….….

e-mail………………………………………………………………………………..…….......

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Zespołu Szkół Gastronomicznych

15-702 Białystok
ul. Knyszyńska 12

Tel.: 85 65 13 854

www: <http://www.zsg.bialystok.pl/>

e-mail: sekretariat@zsg.bialystok.pl

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą w następujący sposób:

* 1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
	2. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
	3. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
	4. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
	5. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące)
	6. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
	7. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
	8. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
	9. dostarczać podany w tabeli asortyment **pięć razy w tygodniu w godzinach** **od 6:30 do godziny 7:30** lub w sytuacjach wyjątkowych w dniu realizacji (w odstępie czasowym podanym w formularzu ofertowym), w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzach ofertowo - cenowych,
	10. wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

**IV.** **10 PAKIET –** **Owoce i warzywa przetworzone**

*(wielkość zamówienia może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego)*

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto ………………………………………………..…………..……………………..zł

2) podatek VAT ………………………………………………..……………………..……….zł

3) cena brutto ……………………………………………………..…………………………...zł

4) słownie cena brutto ………………………………………….……………………………..zł

**Czas realizacji zamówienia** złożonego w dniu dostawy:

🞎 1 godzina

🞎 2 godziny

🞎 3 godziny

🞎 4 godziny

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** (**artykułu)** (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
| 1 | ananasy w lekkim syropie - plastry, w puszce, waga owoców bez zalewy netto min. 0,34 kg | szt. | 70,000 |  |  |  |  |  |
| 2 | brzoskwinie w lekkim syropie, w puszce, połówki, waga owoców bez zalewy netto min. 0,46 kg | szt. | 154,000 |  |  |  |  |  |
| 3 | chipsy ziemniaczane, opakowania 0,14 - 0,18 kg | kg | 9,175 |  |  |  |  |  |
| 4 | chrupki kukurydziane typu Flips lub równoważne, opakowania 0,1 kg | kg | 1,300 |  |  |  |  |  |
| 5 | chrzan konserwowy, tarty, pakowany 0,18 kg -0, 29 kg, masa netto | kg | 14,960 |  |  |  |  |  |
| 6 | dżem z czarnej porzeczki, niskosłodzony, sporządzony z min. 30g owoców na 100g produktu, pakowany 0,28 kg masa netto | kg | 25,240 |  |  |  |  |  |
| 7 | fasola biała konserwowa puszka, 0,24 kg - masa netto po odcieku | kg | 4,320 |  |  |  |  |  |
| 8 | groszek konserwowy, zielony, w puszce 0,24 kg,- masa netto po odcieku | kg | 43,200 |  |  |  |  |  |
| 9 | kapusta kiszona pakowana 1 kg , 0,85 masa netto po odcieku | kg | 227,300 |  |  |  |  |  |
| 10 | ketchup łagodny, produkt sporządzony z min. 198 g pomidorów na 100 g ketchupu, masa netto 0,45 kg | kg | 57,130 |  |  |  |  |  |
| 11 | kiełki konserwowe fasoli mung, pakowane w szklanych słoikach o poj. 370 ml, 0,15 kg- masa netto po odcieku | kg | 9,840 |  |  |  |  |  |
| 12 | koncentrat buraczany (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min. 14%), w szklanych butelkach o poj. 0,33 ml | l | 1,200 |  |  |  |  |  |
| 13 | koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu 30 %, pakowany w szklanych opakowaniach 0,9 kg | kg | 80,310 |  |  |  |  |  |
| 14 | kukurydza w puszce 0,40 kg – 0,22 kg – masa netto po odcieku | szt. | 260,000 |  |  |  |  |  |
| 15 | ogórki kiszone, opakowanie ok 1 kg, masa netto po odcieku 0,4 kg | kg | 261,200 |  |  |  |  |  |
| 16 | ogórki konserwowe całe, pasteryzowane, pakowane w szklanych słoikach o poj. ok. 0,9 l, masa netto po odcieku 0,45 kg | kg | 120,100 |  |  |  |  |  |
| 17 | ogórki konserwowe w plastrach, pasteryzowane, pakowane w szklanych słoikach o poj. ok. 0,7 kg, masa netto po odcieku 0,36 kg | kg | 8,640 |  |  |  |  |  |
| 18 | oliwki konserwowe czarne i zielone, bez pestek, w szklanych słoikach o poj. ok. 0,9 l, masa netto po odcieku 0,45 kg | kg | 4,620 |  |  |  |  |  |
| 19 | papryka konserwowana, słodka, marynowana, ćwiartki, w szklanych słoikach o poj. ok. 1l, masa netto po odcieku 0,365 kg | kg | 78,080 |  |  |  |  |  |
| 20 | pieczarki marynowanecałe, pakowane w słoikach szklanych o poj. ok. 0,85 l, masa netto po odcieku 0,5 kg | kg | 2,500 |  |  |  |  |  |
| 21 | pomidory suszone w oleju, pakowane w szklanych słoikach o poj. ok. 0,3 l, masa netto po odcieku – 0,17 kg | kg | 1,290 |  |  |  |  |  |
| 22 | pomidory w puszce 0,4 kg całe lub krojone, bez skórki, masa netto po odcieku 0,24 kg | kg | 38,400 |  |  |  |  |  |
| 23 | powidła śliwkowe sporządzono 180g owoców na 100g produktu, masa netto 290g | kg | 9,860 |  |  |  |  |  |
| 24 | sos sojowy, zawartość nasion soi min. 34%, butelka o pojemności 150 ml, masa netto min. 175 g | kg | 2,975 |  |  |  |  |  |
| 25 | szczaw konserwowy cięty, pakowany w szklanych słoikach o poj. max. 0,9 l, masa netto po odcieku | kg | 38,800 |  |  |  |  |  |
| 26 | żurawina do mięs, słoik 0,23 – 0,3 kg | kg | 4,600 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

**V. Zmiany cen w okresie obowiązywania umowy:**

Ceny jednostkowe towarów mogą być waloryzowane co kwartał, począwszy od 01 kwietnia 2024 r., w dniach: 01.04.2024 r., 01.07.2024 r., 01.10.2024 r.

Podstawą waloryzacji jest wzrost ceny za ubiegły kwartał zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych przez Prezesa GUS.

Waloryzacja przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny wzrosły w tym kwartale, o co najmniej 3%. Zmiany cen w/w mogą być dokonywane tylko w formie pisemnej.

**VI. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy (proszę wpisać dane firmy do zaakceptowanego projektu umowy).

**Podpisano:**

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

 (czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna
upełnomocnionego przedstawiciela)

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

 (miejscowość, data)

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

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych dostaw**

zawierający minimum 3 podmioty obsługiwane w ostatnich 3 latach przez Wykonawcę w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i adres wykonawcy dostaw\*** **w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia** | **Przedmiot dostawy** | **Data wykonania dostawy**  | **Nazwa i adres oraz nr telefonu odbiorcy dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**W załączeniu kopie potwierdzenia należytego wykonania w/w dostaw, w zakresie
jakości, asortymentu i terminu realizacji (referencje zgodne z przedmiotem dostawy,
min. 3 egzemplarze).**

**Dla każdego pakietu oddzielne referencje.**

**VII. Dodatkowe zobowiązania:** wsprawie podpisania umowy należy skontaktować się z: ………………………………………………………………………………………….………

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

1. …………...…………...……..………. 2. ……...…………..…..…………………

3. …………………………………….…. 4. ……………………………….…….….

5. ……..……………………………..….. 6. …………………………….….……….

**VIII. Zastrzeżenie wykonawcy:** Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

1 ...........................................................................

2 ...........................................................................

Inne informacje Wykonawcy:

1 .............................................................………………………………………………….

2 .............................................................………………………………………………….

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

 (czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna
upełnomocnionego przedstawiciela)