**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY   
W TRYBIE PODSTAWOWYM**

na: **Sukcesywny zakup i dostawę artykułów spożywczych - 2023 rok**:

**11 PAKIET –** **Produkty cukiernicze w gastronomii**

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

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

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

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

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](mailto: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.** **11 PAKIET –** **Produkty cukiernicze w gastronomii**

*(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 | budyń śmietankowy w proszku, opakowania cateringowe  1 kg - 5 kg | kg | 23,000 |  |  |  |  |  |
| 2 | cukier wanilinowy, opakowania cateringowe 1 kg – 5 kg | kg | 19,000 |  |  |  |  |  |
| 3 | cukrowa posypka kolorowa o smaku owocowym (na barwnikach bezazowych) - 1 kg | kg | 3,000 |  |  |  |  |  |
| 4 | czekolada biała w formie granulek do rozpuszczania typu Callebaut lub równoważny (masa kakaowa min. 28%), opakowania 1 – 2,5 kg | kg | 6,000 |  |  |  |  |  |
| 5 | czekolada ciemna w formie granulek do rozpuszczania typu Callebaut lub równoważny (masa kakaowa min. 53 %), opakowania 1 - 2,5 kg | kg | 14,500 |  |  |  |  |  |
| 6 | czekolada mleczna w formie granulek do rozpuszczania typu Callebaut lub równoważny (masa kakaowa min. 33,6%), opakowania 1 - 2,5 kg | kg | 3,000 |  |  |  |  |  |
| 7 | drobne ozdoby cukiernicze -perełki | kg | 1,000 |  |  |  |  |  |
| 8 | esencja luzem - różne smaki, opakowania cateringowe  0,8 l -1 l | l | 1,000 |  |  |  |  |  |
| 9 | galaretka owocowa w proszku, cytrynowa, opakowania cateringowe 1 kg - 5 kg | kg | 55,000 |  |  |  |  |  |
| 10 | kakao extra ciemne, o obniżonej zawartości tłuszczu (10-12 % tłuszczu), pakowane 0,15 kg | kg | 21,600 |  |  |  |  |  |
| 11 | kisiel różne smaki, opakowania cateringowe 1 kg - max. 5 kg | kg | 9,000 |  |  |  |  |  |
| 12 | kremowa śmietanka błyskawiczna w proszku, klasyczna typu Śnieżka lub równoważny, pakowana 0,06 kg | szt. | 49,000 |  |  |  |  |  |
| 13 | kulki zbożowe białe typu Callebaut lub równoważny | kg | 0,800 |  |  |  |  |  |
| 14 | kulki zbożowe ciemne typu Callebaut lub równoważny | kg | 0,800 |  |  |  |  |  |
| 15 | marmolada twarda wieloowocowa, pakowana w wiadrach plastikowych 14 - 25kg | kg | 175,000 |  |  |  |  |  |
| 16 | masa cukiernicza Ticino (biała), opakowanie cateringowe 2,5 kg | kg | 8,500 |  |  |  |  |  |
| 17 | masa kajmakowa, klasyczna 777, opakowania cateringowe 13 kg | kg | 100,000 |  |  |  |  |  |
| 18 | masy dekoracyjne do powlekania i dekoracji tortów typu Pettinice (białe i kolorowe), opakowania cateringowe 1 kg - 5 kg | kg | 18,000 |  |  |  |  |  |
| 19 | mieszanka bakaliowa zawierająca rodzynki oraz łuskane: migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe orzechy nerkowca, opakowanie min. 0,25 kg | kg | 0,150 |  |  |  |  |  |
| 20 | mieszanka keksowa z kandyzowanymi owocami i rodzynkami, opakowania  max. 1 kg | kg | 38,000 |  |  |  |  |  |
| 21 | miód sztuczny, wielokwiatowy, opakowania cateringowe 5 kg | kg | 87,140 |  |  |  |  |  |
| 22 | nadzienie – jabłka prażone, kostka, zawierające 85 g owoców w 100 g produktu i 17 g cukru w 100 g produktu, opakowania cateringowe 11 kg | kg | 132,000 |  |  |  |  |  |
| 23 | nadzienie o smaku jagodowym, zawierające w swym składzie owoce jagodowe, przecier jabłkowy, cukier i skrobię, w  100 g produktu 100 g owoców | kg | 153,000 |  |  |  |  |  |
| 24 | papier opłatkowy do tortów, biały, czysty do nadruku,  format A4 | szt. | 25,000 |  |  |  |  |  |
| 25 | płatki migdałowe | kg | 2,000 |  |  |  |  |  |
| 26 | polewa kakaowa ciemna, zawierająca cukier, tłuszcz roślinny, utwardzony, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (8%), błonnik kakaowy, serwatkę w proszku (mleka), emulgator (lecytyna sojowa), aromat, sól; opakowania cateringowe 20 kg | kg | 105,000 |  |  |  |  |  |
| 27 | pomada wodna do wykańczania wyrobów ciastkarskich i pieczywa cukierniczego, opakowania cateringowe 15 kg | kg | 60,000 |  |  |  |  |  |
| 28 | proszek do pieczenia, opakowania cateringowe 5 kg | kg | 15,000 |  |  |  |  |  |
| 29 | ryż preparowany | kg | 8,000 |  |  |  |  |  |
| 30 | skórka pomarańczowa kandyzowana, pakowana 0,1 kg | kg | 5,000 |  |  |  |  |  |
| 31 | soda oczyszczona, opakowania cateringowe 1 kg | kg | 6,000 |  |  |  |  |  |
| 32 | wafle tortowe suche, kwadratowe pakowane 0,146 kg | szt. | 233,000 |  |  |  |  |  |
| 33 | wiórki kokosowe, białe, drobno mielone, opakowania cateringowe 5 kg | kg | 45,400 |  |  |  |  |  |
| 34 | wiórki dekoracyjne- posypka kolorowa o smaku owocowym, opakowania cateringowe 1 kg | kg | 1,400 |  |  |  |  |  |
| 35 | wiśnie w żelu – frużelina (drążone 60% owoców w składzie), opakowania cateringowe 3,2 kg | kg | 48,000 |  |  |  |  |  |
| 36 | żelatyna wieprzowa, spożywcza naturalna, opakowania cateringowe 1 kg -2 kg | kg | 10,000 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

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

Ceny jednostkowe towarów mogą być waloryzowane co kwartał, począwszy od 01 kwietnia 2023 r., w dniach: 01.04.2023 r., 01.07.2023 r., 01.10.2023 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)