**Załącznik nr 1.8 do SIWZ**

**FORMULARZ OFERTOWY**

1. **DANE WYKONAWCY:**

Wykonawca/Wykonawcy:...........................................................................................................................................

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

Adres:.......................................................................................................................................................................

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

 NIP...........................................................................................................................................................................

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

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

Faks: …………………………………………………… e-mail: …………………………………………………………

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): …………………...…………………………………………………………..

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych p.n. **Zakup i sukcesywna dostawa żywności do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Turzy Śl.**

**Część 8:** **ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA:** **CPV 03212000-0 ZIEMNIAKI I WARZYWA SUSZONE; 03220000-9 WARZYWA, OWOCE, ORZECHY**

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **za cenę:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asortyment** | **Jednostka****miary** | **Cena jedn.****netto** | **Cena jedn.****brutto** | **VAT %** | **Szacunkowa****ilość roczna** | **Wartość****netto** | **Wartość VAT** | **Wartość****brutto** |
| Ziemniaki | kg |  |  |  | 3500 |  |  |  |
| Pomidor | kg |  |  |  | 80 |  |  |  |
| Kapusta biała | kg |  |  |  | 180 |  |  |  |
| Sałata zielona | szt. |  |  |  | 80 |  |  |  |
| Marchew świeża | kg |  |  |  | 100 |  |  |  |
| Sałata lodowa | szt. |  |  |  | 120 |  |  |  |
| Kapusta kiszona | kg |  |  |  | 350 |  |  |  |
| Kapusta pekińska | kg |  |  |  | 150 |  |  |  |
| Buraki czerwone | kg |  |  |  | 150 |  |  |  |
| Koper zielony świeży | pęczek |  |  |  |  100 |  |  |  |
| Cebula | kg |  |  |  | 35 |  |  |  |
| Pietruszka korzeń | kg |  |  |  | 20 |  |  |  |
| Seler | kg |  |  |  | 20 |  |  |  |
| Rzodkiewka | pęczek |  |  |  | 15 |  |  |  |
| Pietruszka natka | szt. |  |  |  | 100 |  |  |  |
| Fasola malinka  | kg |  |  |  | 70 |  |  |  |
| Fasola Jaś | kg |  |  |  | 80 |  |  |  |
| Jabłka | kg |  |  |  |  1000 |  |  |  |
| Gruszki | kg |  |  |  | 150 |  |  |  |
| Banany | kg |  |  |  | 600 |  |  |  |
| Kapusta czerwona | kg |  |  |  | 180 |  |  |  |
| Pomarańcze | kg |  |  |  | 300 |  |  |  |
| Mandarynki | kg |  |  |  | 500 |  |  |  |
| Cytryny | kg |  |  |  | 10 |  |  |  |
| Ogórek zielony | kg |  |  |  | 200 |  |  |  |
| Kiwi | kg |  |  |  | 150 |  |  |  |
| Brzoskwinie | kg |  |  |  | 150 |  |  |  |
| Papryka czerwona | kg |  |  |  | 20 |  |  |  |
| Papryka żółta | kg |  |  |  | 20 |  |  |  |
| Pieczarki | kg |  |  |  | 90 |  |  |  |
| **Razem** |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Wartość netto zamówienia wynosi** ...............................(podać z dokładnością do 2 miejsc po przecinku)

słownie:.................................................................................................................................................

**Wartość brutto zamówienia wynosi** ...............................(podać z dokładnością do 2 miejsc po przecinku)

słownie:.................................................................................................................................................

**Wartość podatku VAT wynosi** ........................................(podać z dokładnością do 2 miejsc po przecinku)

słownie:.................................................................................................................................................

1. **Czas wymiany wadliwego (lub o obniżonej jakości) towaru lub uzupełnienia braków:…………godzin**

(Należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 24 godzin z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w pkt XXIV SIWZ).

**C. OŚWIADCZENIA:**

1. zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w SIWZ oraz we wzorze umowy;
2. w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
3. termin płatności 30 dni licząc od dnia dostarczenia poprawnie wystawionej faktury.
4. oferowane przeze mnie artykuły są dopuszczone do obrotu na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541)
5. oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art.13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
6. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
7. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
8. zamówienie zrealizujemy sami/przy udziale podwykonawców\*\*. Podwykonawcom zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 (opis zamówienia zlecanego podwykonawcy np. rodzaj zamówienia lub procentowy udział w całości zamówienia)

\*\*Niewłaściwe wykreślić

**D. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:**

1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

………………………………………………………. ......................................................................

 pieczęć Wykonawcy Data i podpis Wykonawcy