Załącznik nr 1.2 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.

**Dane zamawiającego**

**…………………………**

**OFERTA**

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego p.n.: **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Antoniewie w roku 2026.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 1: MIĘSO , WĘDLINY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | | **Ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | | **stawka podatku VAT** | | **Wartość VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| 1. | Blok drobiowy | kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 2. | Boczek parzony | kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 3. | Boczek świeży | kg | | 30 |  |  | |  | |  |  |  |
| 4. | Filet z piersi kurczaka | kg | | 600 |  |  | |  | |  |  |  |
| 5. | Karkówka bez kości | kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 6. | Kaszanka | kg | | 70 |  |  | |  | |  |  |  |
| 7. | Kiełbasa biała parzona | kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 8. | Kiełbasa jałowcowa | kg | | 20 |  |  | |  | |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa myśliwską | kg | | 30 |  |  | |  | |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa podwawelska | kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa krakowska parzona | kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 12. | Kiełbasa śląska | kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa zwyczajna | kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa żywiecka | Kg | | 100 |  |  | |  | |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa szynkowa | Kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 16. | Łopatka b/k | Kg | | 500 |  |  | |  | |  |  |  |
| 17. | Metka | Kg | | 70 |  |  | |  | |  |  |  |
| 18. | Mięso mielone (farsz klopsowy) | Kg | | 700 |  |  | |  | |  |  |  |
| 19. | Mortadela | Kg | | 100 |  |  | |  | |  |  |  |
| 20. | Ogonówka wieprzowa | Kg | | 120 |  |  | |  | |  |  |  |
| 21. | Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa) | Kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 22. | Parówka wieprzowa porcyjna | Kg | | 100 |  |  | |  | |  |  |  |
| 23. | Pasztetowa podwędzana | Kg | | 50 |  |  | |  | |  |  |  |
| 24. | Polędwica drobiowa | Kg | | 200 |  |  | |  | |  |  |  |
| 25. | Polędwica sopocka parzona | Kg | | 250 |  |  | |  | |  |  |  |
| 26. | Schab b/k | Kg | | 330 |  |  | |  | |  |  |  |
| 27. | Słonina mielona | Kg | | 30 |  |  | |  | |  |  |  |
| 28. | Smalec czysty | Kg | | 30 |  |  | |  | |  |  |  |
| 29. | Szynka drobiowa | Kg | | 150 |  |  | |  | |  |  |  |
| 30. | Szynka gotowana | Kg | | 250 |  |  | |  | |  |  |  |
| 31. | Szynka wiejska | Kg | | 100 |  |  | |  | |  |  |  |
| 32. | Szynkowa | Kg | | 100 |  |  | |  | |  |  |  |
| 33. | Udko z kurczaka | Kg | | 350 |  |  | |  | |  |  |  |
| 34. | Wątróbka drobiowa | Kg | | 10 |  |  | |  | |  |  |  |
| 35. | Żołądki wieprzowe parzone | Kg | | 20 |  |  | |  | |  |  |  |
|  | **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 7.) | | **……… zł** | | | |  | | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 10.) | | | **……… zł** | |

***Opis wymaganego towaru:*** *Mięso* - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

*Wędliny*- o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia

***Cechy dyskwalifikujące*:** *Mięso -* obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

*Wędliny* **-** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

2. Kryteria oceny ofert (ocena ofert i przyznawanie punktów) będzie przebiegać odrębnie dla każdej części zamówienia.  
Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

**CENA BRUTTO – 100%**

Ceny całkowite podane w ofertach zostaną przeliczone na punkty według następującego wzoru:

najniższa cena oferowana brutto

Cena = ---------------------------------------- x 100%

cena badanej oferty brutto

gdzie:

100%-procentowe znaczenie kryterium

Maksymalna ilość punktów jaka może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

3. Faktyczne rozliczenie wykonanych dostaw objętych przedmiotem zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistych ilości zamówionych i dostarczonych artykułów żywnościowych- według bieżących potrzeb Zamawiającego ( ilości szacunkowe mogą różnić się od ilości faktycznie zamówionych artykułów)

4. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od **dnia 01.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.**

5.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

6. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną- spółki cywilne, konsorcja/

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

7. Oświadczam, że zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia projekt umowy został przeze mnie zaakceptowany i zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia w tym z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty.

9. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

10. Przyjmuję do wiadomości, że określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo, przyjęte na potrzebę przeprowadzenia postępowania i mogą ulec zmianie. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów.

11. 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).

12. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktowania się z Zamawiającym jest:

Nazwisko i imię ……………………… nr telefonu ……………………. e-mail:…………………..

13. 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 |

14. Wykaz oświadczeń i dokumentów dołączonych do oferty:

a) ………………………………………………………………

b) …………………………………………………………….

c) …………………………………………………………….

d) ……………………………………………………………

**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*