Załącznik nr 2.3 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**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 3: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** | **8.** | **9.** | **10. (** |
| 1. | Ananas puszka (plastry w lekkim syropie) | Szt. | 565g | 30 |  |  |  |  |  |
| 2. | Barszcz czerwony (płyn koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55 % bez dodatku cukru i soli) | szt. | 300 ml\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 3. | Bazylia sucha | szt. | 20g | 50 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brzoskwinia puszka | szt. | 820g | 50 |  |  |  |  |  |
| 5.. | Budyń różne smaki bez cukru | szt. | 40g\* | 500 |  |  |  |  |  |
| 6. | Bułka tarta | kg | 0,5 | 50 |  |  |  |  |  |
| 7. | Chrzan | szt. | 170g | 30 |  |  |  |  |  |
| 8. | Ciastka suche o zawartości nie więcej niż 15g cukru w 100g produktu | kg |  | 150 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cukier biały kryształ | kg | 1 kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 10. | Cukier puder | kg | 1 kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 11. | Cukier waniliowy | szt. | 32g\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 12. | Curry | szt. | 20g | 30 |  |  |  |  |  |
| 13. | Cynamon mielony | szt. | 20g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 14. | Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu | szt. | 100g\* | 700 |  |  |  |  |  |
| 15. | Dżem różne smaki | szt. | 270g | 800 |  |  |  |  |  |
| 16 | Fasola sucha drobna | szt. | 500g | 60 |  |  |  |  |  |
| 17. | Fasolka konserwowa czerwona | szt. | 400g | 60 |  |  |  |  |  |
| 18. | Galaretka różne smaki | szt. | 0,75g | 200 |  |  |  |  |  |
| 19. | Groch suchy łuskany połówki | szt. | 500g | 80 |  |  |  |  |  |
| 20. | Groszek konserwowy | szt. | 400g | 50 |  |  |  |  |  |
| 21. | Herbata ekspresowa | op. | 100szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 22. | Herbata owocowa expresowa różne smaki | op. | 20szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 23. | Jabłko prażone kostka (jabłka min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów) | szt. | 900g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kakao naturalne ciemne | szt. | 200g | 150 |  |  |  |  |  |
| 25. | Kasza jęczmienna wiejska gruba | kg | 1 kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kasza manna | kg | 1kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kawa zbożowa rozpuszczalna Inka | szt. | 150g | 70 |  |  |  |  |  |
| 28. | Ketchup | szt. | 3kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 29. | Ketchup pikantny ( zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak) | szt. | 450g\* | 400 |  |  |  |  |  |
| 30. | Kisiel różne smaki bez cukru | szt. | 40g | 500 |  |  |  |  |  |
| 31. | Koncentrat pomidorowy 30% | szt. | 900g | 90 |  |  |  |  |  |
| 32. | Konserwa turystyczna | sz.t | 300g | 30 |  |  |  |  |  |
| 33. | Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 400g\* | 70 |  |  |  |  |  |
| 34. | Kwasek cytrynowy | szt. | 20g\* | 120 |  |  |  |  |  |
| 35. | Kurkuma mielona | Szt. | 20g | 30 |  |  |  |  |  |
| 36 | Liście laurowe | szt. | 12g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 37.. | Majeranek suszony otarty | szt. | 20g\* | 60 |  |  |  |  |  |
| 38.. | Majonez ( z oleju roślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych) | szt. | 700g\* | 150 |  |  |  |  |  |
| 39. | Makaron z mąki makaronowej pszennej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | 500g | 500 |  |  |  |  |  |
| 40. | Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki) | kg | 500g | 100 |  |  |  |  |  |
| 41. | Margaryna zwykła | kg | 250g | 50 |  |  |  |  |  |
| 42. | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 43. | Mąka ziemniaczana | kg | 1 kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 44. | Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony | szt. | 900g\* | 70 |  |  |  |  |  |
| 45. | Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów | szt. | 200g | 100 |  |  |  |  |  |
| 46. | Ocet | litr | 0,5l | 40 |  |  |  |  |  |
| 47. | Ogórek konserwowy | szt. | 900ml | 120 |  |  |  |  |  |
| 48. | Olej rafinowany rzepakowy | litr | 1 l\* | 300 |  |  |  |  |  |
| 49. | Oregano suszone | szt. | 20g | 30 |  |  |  |  |  |
| 50. | Papryka konserwowa | szt. | 900ml | 70 |  |  |  |  |  |
| 51. | Papryka ostra mielona | szt. | 20g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 52. | Papryka słodka mielona | szt. | 20g\* | 100 |  |  |  |  |  |
| 53. | Paprykarz | szt. | 140g | 250 |  |  |  |  |  |
| 54. | Pasztet drobiowy pudełko | szt. | 131 | 500 |  |  |  |  |  |
| 55. | Pieprz czarny mielony | szt. | 20g\* | 240 |  |  |  |  |  |
| 56. | Płatki kukurydziane | szt. | 250g | 500 |  |  |  |  |  |
| 57. | Płatki owsiane | szt. | 500g | 50 |  |  |  |  |  |
| 58. | Powidła | kg | 280g | 300 |  |  |  |  |  |
| 59. | Proszek do pieczenia | szt. | 36g\* | 40 |  |  |  |  |  |
| 60. | Przyprawa do potraw ( bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników) | szt. | 20g | 70 |  |  |  |  |  |
| 61. | Rogal z nadzieniem zapakowany | Szt. | 60g | 600 |  |  |  |  |  |
| 62. | Ryż biały długoziarnisty, gat. I bez połamanych ziaren i mączki | kg | 1kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 63. | Soczewica sucha (zielona, czerwona) | Szt. | 400g | 20 |  |  |  |  |  |
| 64. | Sok 100% różne smaki bez dodatku cukrów i substancji słodzących | szt. | 1 litr | 100 |  |  |  |  |  |
| 65. | Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu | kg |  | 100 |  |  |  |  |  |
| 66.. | Syrop owocowy różne smaki | szt. | 420 ml | 100 |  |  |  |  |  |
| 67.. | Szprot w pomidorach | szt. | 300g | 100 |  |  |  |  |  |
| 68. | Wafel kakaowy bez czekolady | szt. | 26g\* | 1200 |  |  |  |  |  |
| 69. | Wafel ryżowy | szt. | 100g | 600 |  |  |  |  |  |
| 70. | Woda niegazowana 1,5l | szt. | 1,5l | 2000 |  |  |  |  |  |
| 71. | Ziele angielskie | szt. | 20g\* | 30 |  |  |  |  |  |
| 72. | Żelatyna spożywcza | Szt. | 25g | 50 |  |  |  |  |  |
| 73.. | Żurek | szt. | 0,5l | 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** |

*\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.   
W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.*

**Opis wymaganego towaru:** artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone.

Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji. *Dodatkowo filety śledzia solonego*matjas bez skóry kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna, biała do lekko kremowej.

**Cechy dyskwalifikujące** Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczeniamechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania, *dodatkowo filety śledzia solonego* - filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji ( miękkie, maziste ) o przebarwieniach świadczących o nieświeżości filetów

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 współną- 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*