Załącznik nr 2.4 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 4: NABIAŁ**

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. (5x6)** | **8.** | **9.** | **10. (5x9)** |
| 1. | Deser śmietanowo – czekoladowy o zawartości cukru nie więcej niż 10g na 100g produktu | szt. | 130g | 1500 |  |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt naturalny typu greckiego | Szt. | 400g | 50 |  |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt naturalny kubek | szt. | 370g\* | 50 |  |  |  |  |  |
| 4. | Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu | szt. | 150g | 5000 |  |  |  |  |  |
| 5. | Masło zawartość tłuszczu minimum 60-62% | Szt. | 200g | 900 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mleko w proszku | Szt, | 500g | 900 |  |  |  |  |  |
| 7. | Serek homogenizowany (różne smaki) o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g | szt. | 150g | 700 |  |  |  |  |  |
| 8. | Ser biały kanapkowy | szt. | 150g | 1200 |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser biały puszysty | szt. | 150g | 1200 |  |  |  |  |  |
| 10. | Ser topiony bloczki | szt. | 100g | 700 |  |  |  |  |  |
| 11. | Ser topiony kostka | kg | 100g | 250 |  |  |  |  |  |
| 12. | Ser topiony krążek 200g | Op. | 180g | 400 |  |  |  |  |  |
| 13, | Ser żółty o zawartości tł. Nie mniej niż 26%-30% | kg | 1kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 14. | Serek śmietankowy | szt. | 135g | 600 |  |  |  |  |  |
| 15. | Śmietana homogenizowana kremowa 30% | szt. | 500ml | 170 |  |  |  |  |  |
| 16. | Śmietana ukwaszona 18% - kubek | szt. | 400g\* | 400 |  |  |  |  |  |
| 17. | Serek wiejski | szt. | 200g | 600 |  |  |  |  |  |
| 18. | Twaróg sernikowy – wiaderko | Szt. | 1kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 19. | Twaróg półtłusty krajanka | Op. | 1kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **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:** cały asortyment nabiałowy powinien byś świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, *dodatkowo****- jogurty* owocowe**, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, ***masło*** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

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*