Załącznik nr 2.5 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 6: WARZYWA I OWOCE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6. (4x5)** | **7.** | **8.** | **9. (4x8)** |
| 1. 28. | Arbuz | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 22. | Banan średnio dojrzały | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 1. 1. | Buraki czerwony (korzeń) | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 2. | Cebula biała | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 23. | Cytryna | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 1. 3. | Czosnek polski główka | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 25. | Gruszka średniej wielkości, średnio twarda | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 24. | Jabłko średniej wielkości | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 1. 29. | Kalafior | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 5. | Kapusta biała (główka) | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 6. | Kapusta biała młoda | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 34. | Kapusta czerwona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 18. | Kapusta kiszona op. do 5 kg | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 4. | Kapusta pekińska | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 1. 30. | Kiwi | Szt. | 800 |  |  |  |  |  |
| 1. 7. | Koperek zielony pęczek | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 1. 26. | Mandarynka kaliber 1 lub 2, bezpestkowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 1. 8. | Marchew korzeń | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 19. | Ogórek kiszony op. do 3 kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 9. | Ogórek zielony | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 1. 13. | Papryka czerwona | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 1. 10. | Pieczarki | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 1. 11. | Pietruszka korzeń | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 12. | Pietruszka zielona (pęczek) | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 27. | Pomarańcza bezpestkowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 31. | Pomidory | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 1. 14. | Por | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Rzodkiewka | Szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 15. | Sałata | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 16. | Sałata lodowa | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 1. 17. | Seler korzeń | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 32. | Szczypiorek | pęcz | 400 |  |  |  |  |  |
| 1. 33. | Winogrono | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 21. | Ziemniaki jadalne I gatunek | kg | 6000 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 6.) | | | | | **……… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.) | | **……… zł** |

## Opis wymaganego towaru:

## *Warzywa* świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe

## *Owoce* gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe

## Cechy dyskwalifikujące

## *Nie dopuszcza się warzyw* z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady więdnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

## *Nie dopuszcza się owoców* z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

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 **01.01.2026r. 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*