Załącznik nr 4 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

……………………….... ……………………….., dnia………………….

Pieczątka Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa Wykonawcy…………………………………………………………………………….

Adres…………………………………………………………………………………………...

Telefon, fax, e-mail ……………………………………………………………………………

1. W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 09.11.2017 dotyczące postępowania   
   o udzielenie zamówienia publicznego na:

**Kryterium nr 1 – cena brutto**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa towaru** | **Przybliżona ilość zakupów** | **cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Stawka vat** | **cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5 (3x4)** | **6** | **7 (5x6)** | **8 (7+5)** |
|  | **Pieprz mielony 20g** | **200** |  |  |  |  |  |
|  | **Majeranek 20g** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Liść laurowy 12g** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Ziele angielskie 20g** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Gałka muszkatułowa 15g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Rozmaryn 10g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Bazylia 10g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Kminek 20g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Czosnek granulowany 20g** | **60** |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz ziołowy 20g** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka mielona słodka 20g** | **100** |  |  |  |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie 10g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Tymianek 20g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Kwasek cytrynowy 20g** | **150** |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka przenna typ 500 1kg** | **300** |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż brązowy (4x100g)** | **150** |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż paraboliczny (4x100g)** | **150** |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata 90g granulowana** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna (4x100g)** | **200** |  |  |  |  |  |
|  | **Pieczywo WASA wieloziarniste 215g lub równoważny** | **30** |  |  |  |  |  |
|  | **Ocet winny 200ml** | **30** |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka tarta 0,5kg** | **160** |  |  |  |  |  |
|  | **Olej kujawski 1l lub równoważny** | **300** |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier kryształ 1kg** | **250** |  |  |  |  |  |
|  | **Sól morska z potasem i magnezem 350g** | **350** |  |  |  |  |  |
|  | **Ketchup 900g (120g pomidorów na 100g produktu)** | **100** |  |  |  |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 0,9kg Włocławek lub równoważny** | **100** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron świderek 500g Lubella lub równoważny** | **300** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron muszelka 500g Lubella lub równoważny** | **50** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron nitka 500g Lubella lub równoważny** | **120** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron razowy świderek 500g Lubella lub równoważny** | **30** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron zacierka 250g Lubella lub równoważny** | **80** |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron łazanka 500g Lubella lub równoważny** | **60** |  |  |  |  |  |
|  | **Masło 82% tłuszczu 200g** | **1000** |  |  |  |  |  |
|  | **Ser twardy kg** | **180** |  |  |  |  |  |
|  | **Twaróg kg** | **80** |  |  |  |  |  |
|  | **Twarożek homogenizowany 200g** | **100** |  |  |  |  |  |
|  | **Miód pszczeli kg** | **9** |  |  |  |  |  |
|  | **Śmietana 12% 500ml** | **400** |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki owsiane 500g** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | **Kawa zbożowa kujawska 500g** | **30** |  |  |  |  |  |
|  | **Mleko 2% 1l** | **600** |  |  |  |  |  |
|  | **Jogurt naturalny 200g** | **800** |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka tarta 500g** | **200** |  |  |  |  |  |
|  | **Kakao Decomorreno 80g lub równoważny** | **80** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **razem** | | | **x** |  | **x** | **x** |  |

Oferuję/my wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, za kwotę:

**Cena brutto** ……………………, słownie zł ……………………………………………..

**Kryterium nr 2 – termin płatności**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilości dni** |  |
| Proszę podać termin płatności w dniach. | |

**Kryterium nr 3 – częstotliwość dostaw**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Częstotliwość dostaw | pon | wt | śr | czw | pt | sob | Ilość dni |
| Proszę skreślić znakiem „X” dni tygodnia w który możliwe są dostawy bez względu na wielkość zamówienia i wpisać cyfrowo liczbę zaznaczonych dni | | | | | | |  |

**Kryterium nr 4 – czas wymiany wadliwej dostawy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilości dni** |  |
| Proszę podać czas wymiany wadliwej dostawy na wolną od wad w dniach. | |

- tego samego dnia – wpisać 0,5

- na drugi dzień roboczy – wpisać 1

- w ciągu dwóch dni – wpisać 2

- więcej niż dwa dni – wpisać 0

1. Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i akceptuję/my zawarte w nim warunki realizacji zamówienia. Akceptuję/my również projekt umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję/my się do jej zawarcia.\*
2. Zamówienie zamierzam/y wykonać sam/i / przy pomocy podwykonawców,
3. w następującym zakresie\*\*……………………………………………………………….

...

………………………………………………………………………………………………

1. Deklaruję ponadto:
2. termin wykonania zamówienia 01.01.2018 – 31.12.2018
3. termin związania ofertą ……………………………
4. ………………………………….
5. ………………………………….
6. Załącznikami do formularza ofertowego stanowiącymi integralną część oferty są:
7. ………………………………………….
8. ………………………………………….
9. ………………………………………….

…………………………, dnia…………………. …………………………

(podpis oferenta)