#### Załącznik nr 2 do Zaproszenia

|  |
| --- |
| FORMULARZ OFERTY |

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie uproszczone (pozaustawowe) pn.:

”**Zakup i dostawa artykułów spożywczych – mięso i produkty mięsne**”

my niżej podpisani:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

działając w imieniu i na rzecz:

**Nazwa i adres Wykonawcy[[1]](#footnote-1)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa Wykonawcy |  |
| Adres Wykonawcy |  |
| NIP *(jeżeli dotyczy)* |  |
| REGON *(jeżeli dotyczy)* |  |
| Rodzaj wykonawcy | Mikroprzedsiębiorstwo / Małe przedsiębiorstwo / Średnie przedsiębiorstwo / Jednoosobowa działalność gospodarcza / Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej / Inny rodzaj \* |

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie, ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, stosując niżej wymienione stawki:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.02.2024 do 01.02.2025** | **Wartość**  **jednostkowa**  **Netto**  **(zł)** | **Wartość**  **Całkowita**  **Netto**  **(zł)** | **Stawka**  **Vat**  **(%)** | **Wartość ogółem dostawy brutto w (zł)** |
| 1 | **Boczek wędzony** -minimum 80 % mięso wieprzowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 10 |  |  |  |  |
| 2 | **Łopatka extra bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 3 | **Karkówka wieprzowa extra, bez kości, świeża** -część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie. | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 4 | ***Kości schabowe,klasa1***  tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 10 |  |  |  |  |
| 5 | ***Boczek surowy, klasa 1***  minimum 80 % mięso wieprzowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 5 |  |  |  |  |
| 6 | **Kurczak cały ( z wolnego wybiegu)** -oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, waga 1500g. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 7 | **Wołowe extra bez kości (pieczeń)** - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 40 |  |  |  |  |
| 8 | **Pasztet drobiowy**  - zawartość drobiu min. 65%, zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 15 |  |  |  |  |
| 9 | **Szyja z indyka**  oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych | kg | 25 |  |  |  |  |
| 10 | **Filet z kurczaka extra(trybowany)** - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczone. | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 11 | **Ćwiartka kurczaka**- oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych | kg | 50 |  |  |  |  |
| 12 | **Polędwica drobiowa** świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 40 |  |  |  |  |
| 13 | **Polędwica sopocka** świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 15 |  |  |  |  |
| 14 | **Schab extra bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 350 |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa śląska**- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 50 |  |  |  |  |
| 16 | **Filet z indyka wędzony**, pachnący, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 17 | **Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)** - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 600 |  |  |  |  |
| 18 | **Udka z kurczaka**- świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 100 |  |  |  |  |
| 19 | **Parówki z szynki** -świeże, pachnące, z szynki, zawartość mięsa 90%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 120 |  |  |  |  |
| 20 | **Skrzydła indyka -** oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 200 |  |  |  |  |
| 21 | **Filet z indyka extra** - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczone. | kg | 400 |  |  |  |  |
| 22 | **Podudzie z kurczaka - (pałki)**podobnej wielkości, o wadze do 100 g. - 1 szt., oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | Kg | 200 |  |  |  |  |
| 23 | **Szynka wiejska świeża,** pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 14 |  |  |  |  |
| 24 | **Kiełbasa wiejska** - **Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)** - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 25 | **Szponder wołowy**- oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla wołowiny, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 70 |  |  |  |  |
| 26 | **Kiełbaski wiedeńskie** -świeże, pachnące, zawartość mięsa 90%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 100 |  |  |  |  |
| 27 | **Kiełbasa surowa biała** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 80 |  |  |  |  |
| 28 | **Polędwica swojska świeża**, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 20 |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Cena całkowita oferty** |
| **Temat:** Zakup i dostawa artykułów spożywczych - mięso i produkty mięsne  cena (C) za wykonanie zadania wynosi kwotę netto  ....................... zł (słownie: ............................................................................ zł),  natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości …......%,  wynosi kwotę brutto ……….......... zł (słownie: ............................................ zł). |

1. **OŚWIADCZAMY**, że:
2. W czasie trwania sprzedaży promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową zobowiązujemy się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych przez cały okres trwania promocji
3. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji umowy
4. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania;
5. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia;
6. zamierzamy / nie zamierzamy powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

|  |  |
| --- | --- |
| Opis części zamówienia, którą Wykonawca  zamierza powierzyć do realizacji przez Podwykonawcę | Nazwa Podwykonawcy |
|  |  |
|  |  |

1. **Czas realizacji zamówienia uzupełniającego ustalamy na ……………………..godzin (min. czas nie może być krótszy niż 6 godzin i dłuższy niż 9 godzin od otrzymania powiadomienia);**
2. zapoznaliśmy się z projektowanymi postanowieniami umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostały zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
3. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[2]](#footnote-2) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[[3]](#footnote-3).
4. **OŚWIADCZAMY**, że wybór naszej oferty\*:

**nie będzie** **prowadzić** u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U.2021.0.685)

**będzie prowadzić** u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U.2021.0.685), wobec czego wskazujemy nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do obowiązku jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwy (rodzaje) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego | Wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku | Stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

|  |  |
| --- | --- |
| Imię i nazwisko |  |
| Adres |  |
| Telefon |  |
| e-mail |  |

1. **OFERTĘ** składamy na \_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach. Załącznikami do oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:
2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Miejscowość, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)*

1. \* niepotrzebne skreślić.

   w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie, należy podać nazwy (firmy) i adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę. [↑](#footnote-ref-1)
2. \* niepotrzebne skreślić.

   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). [↑](#footnote-ref-2)
3. 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 (np. przez jego wykreślenie/usunięcie z treści oferty). [↑](#footnote-ref-3)