

## 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<sup>1</sup>

Nazwa Wykonawcy	
Adres Wykonawcy	
NIP <i>(jeżeli dotyczy)</i>	
REGON <i>(jeżeli dotyczy)</i>	
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:

2. 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	<b><u>Boczek wędzony</u></b> - 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,	kg	10				

\* niepotrzebne skreślić.

<sup>1</sup> w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie, należy podać nazwy (firmy) i adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę.

	matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.						
2	<b><u>Łopatką extra bez kości</u></b> - 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	<b><u>Karkówka wieprzowa extra, bez kości, świeża</u></b> - 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	<b><i>Kości schabowe, klasa 1</i></b> tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odłuszczone, 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	<b><i>Boczek surowy, klasa 1</i></b> minimum 80 % mięso wieprzowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny	kg	5				

	dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.						
6	<b><u>Kurczak cały ( z wolnego wybiegu)</u></b> -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	<b><u>Wołowe extra bez kości (pieczeń) -</u></b> tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odłuszczone, 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	<b><u>Pasztet drobiowy</u></b> - zawartość drobiu min. 65%, zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	kg	15				
9	<b><u>Szyja z indyka</u></b> oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych	kg	25				
10	<b><u>Filet z kurczaka extra(trybowany)</u></b> - 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	<b><u>Ćwiartka kurczaka-</u></b> oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych	kg	50				
12	<b><u>Polędwica drobiowa</u></b> świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący	kg	40				

	o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu.						
13	<b>Polędwica sopocka</b> 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	<b>Schab extra bez kości</b> - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego 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	<b>Kielbasa śląska</b> - 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	<b>Filet z indyka wędzony</b> , 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	<b>Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)</b> - 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	kg	600				

	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.						
18	<b>Udka z kurczaka</b> - świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	100				
19	<b>Parówki z szynki</b> - 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 szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	kg	120				
20	<b>Skrzydła indyka</b> - oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	200				
21	<b>Filet z indyka extra</b> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczzone.	kg	400				
22	<b>Podudzie z kurczaka - (pałki)</b> 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	<b>Szynka wiejska świeża</b> , 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	<b>Kielbasa wiejska - Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)</b> - 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	<b>Szponder wołowy</b> - oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla wołowiny, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	70				
26	<b>Kielbaski wiedeńskie</b> - 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 szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	kg	100				
27	<b>Kielbasa surowa biała</b> smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak	kg	80				

	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.					
28	<b><u>Poledwica swojska świeża</u></b> , 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			

3.

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

4. **OŚWIADCZAMY**, że:

- 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
- Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji umowy
- zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania;
- uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia;
- zamierzamy / nie zamierzamy powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

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

- f) **Czas realizacji zamówienia uzupełniającego ustalamy na .....godzin (min. czas nie może być krótszy niż 6 godzin i dłuższy niż 9 godzin od otrzymania powiadomienia);**
- g) 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;
- h) wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>2</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>3</sup>.

5. **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

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

Imię i nazwisko	
Adres	
Telefon	
e-mail	

7. **OFERTE** składamy na \_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach. Załącznikami do oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

\* niepotrzebne skreślić.

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> 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).



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