

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 Wykonawcy¹

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 OFERTE** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie, ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, stosując niżej wymienione stawki:

* niepotrzebne skreślić.

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

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA – MIESO I PRODUKTY MIESNE.

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	<u>Boczek wędzony</u> - 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	<u>Łopátka extra bez kości</u> - 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	<u>Karkówka wieprzowa extra, bez kości, świeża</u> - 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, klasa 1 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	<u>Kurczak cały (z wolnego wybiegu) -</u> 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	<u>Wołowe extra bez kości (pieczeń) -</u> 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	<u>Pasztet drobiowy -</u> zawartość drobiu min. 65%, zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	kg	15				
9	<u>Szyja z indyka</u> oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym	kg	25				

	dla indyka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych					
10	<u>Filet z kurczaka extra(trybowany)</u> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczzone.	kg	1000			
11	<u>Ćwiartka kurczaka</u> - oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych	kg	50			
12	<u>Poledwica drobiowa</u> 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	<u>Poledwica sopocka</u> 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	<u>Schab extra bez kości</u> - 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	<u>Kielbasa śląska</u> - 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	kg	50			

	więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.					
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 - 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 szarzielona 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 moczzone.	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	Kielbasa wiejska - 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	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	Kielbaski 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 szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia	kg	100				

	powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.					
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:

- a) 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
- b) Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji umowy
- c) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania;
- d) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia;
- e) 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 nagodzin (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 RODO² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu³.

2. **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

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

Imię i nazwisko	
Adres	
Telefon	

* niepotrzebne skreślić.

² 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).

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).

e-mail	
--------	--

4. **OFERTE** składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach. Załącznikami do oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

1. _____
2. _____

Miejscowość, _____ dnia _____

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