**Załącznik. Nr 1**

 **...............................data.................**

**Nr. Sprawy: DKW.2232.09.24 FORMULARZ OFERTOWY**

**„Dostawy mięsa wieprzowego, wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych oraz mięsa drobiowego.”.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa wykonawcy** |  |
| **Siedziba wykonawcy:****ulica, nr domu, nr lokalu** |  |
| **kod, miejscowość** |  |
| **województwo, powiat** |  |
| Adres do korespondencji(jeżeli jest inny niż powyżej wskazany) |  |
| **Numer REGON** |  |
| **Numer NIP** |  |
| **Numer KRS (jeżeli dotyczy)** |  |
| **Numer telefonu** |  |
| **Adres e-mail** |  |
| Rodzaj wykonawcyCzy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem, małym przedsiębiorstwem czy średnim przedsiębiorstwem\*[[1]](#footnote-1)?\*Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych. **Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 10 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 2 milionów EUR**.**Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 50 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 10 milionów EUR**.**Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami** i które **zatrudniają mniej niż 250 osób** i których **roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR** ***lub*** **roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR**. | [] Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem[] Wykonawca jest małym przedsiębiorstwem[] Wykonawca jest średnim przedsiębiorstwem[] Wykonawca prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą[] Wykonawca jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej[] Inny rodzaj(właściwą odpowiedź zaznaczyć) |
| **Ofertę składam (-y) samodzielnie / w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia** (*niepotrzebne skreślić*). | Nazwy i siedziby wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, (jeżeli dotyczy).Lider: ............................................................................................................................... adres .................................................................................................................................Partnerzy:Nazwa .............................................................................................................................. adres .................................................................................................................................Nazwa .............................................................................................................................. adres .................................................................................................................................Nazwa .............................................................................................................................. adres ................................................................................................................................. |
| **Ustanowionym pełnomocnikiem do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, w przypadku składania oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcjum / spółka cywilna\*) jest** | stanowisko: ......................................................................................................................................... imię i nazwisko: ...............................................................................................................tel. .....................................................................................................................................e-mail: ...................................................................................................................................... |

1. SKŁADAMY OFERTĘ na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nazwa artykułu | j.m. | Ilość w skali całego zamówienia | Cena jednostkowa brutto za 1 kg w złotych | Stawka %VAT | Wartość brutto w skali całego zamówienia w złotych (cena brutto x ilość) |
| 1 | **Ćwiartka z kurczaka tyln**a, świeża, nie mrożona  | kg | 750 |  |  |  |
| 2 | **Kurczak cały** – bez podrobów świeży, nie mrożony, pakowany próżniowo, 1 szt. w opakowaniu | kg | 750 |  |  |  |
| 3 | **Kiełbasa biała parzona**- Kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  | kg | 100 |  |  |  |
| 4 | **Kiełbasa śląska** - Kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%.  | kg | 400 |  |  |  |
| 5 | **Szynka tyrolska**- wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobiony z mięsawieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładkaściśle przylegająca do farszu. Barwa przekroju od jasno różowej dociemno różowej. Zawartość mięsa min. 50%  | kg | 600 |  |  |  |
| 6 | **Parówki wieprzowe** - kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 50 %, inne | kg | 600 |  |  |  |
| 7 | **Kiełbasa Parówkowa** - wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione wzwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smakui zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśleprzylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy napowierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymibatonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej,konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otworypowietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obceposmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte doprodukcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  | kg | 600 |  |  |  |
| 8 | **Kiełbasa zwyczajna**- kiełbasa wieprzowa lub wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa –różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smaki zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsaminimum 50%.  | kg | 400 |  |  |  |
| 9 | **Mortadela**- kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, wosłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 50%. Dopuszczalnewykorzystanie w produkcie MOM do 40%, kiełbasa wygląd ogólny –batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70 -90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśleprzylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dośćścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący onieświeżości lub inny obcy. | kg | 600 |  |  |  |
| 10 | **Pasztetowa wieprzowa**- wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobówpodrobowych, nie podwędzana. | kg | 800 |  |  |  |
| 11 | **Kiełbasa podwawelska** - Kiełbasa średnio rozdrobniona wołowo-wieprzowaparzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 60%.  | kg | 400 |  |  |  |
| 12 | **Kaszanka**-wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszyjęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny –wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekkowilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni,konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanychskładników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju –brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lubinny obcy.  | kg | 800 |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa biała drobiowa parzona-** Kiełbasa średnio rozdrobniona drobiowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 60%.  | kg | 100 |  |  |  |
| 14 | **Parówki drobiowe** - kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 60%, innedrobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm, | kg | 100 |  |  |  |
| 15 | **Szynka drobiowa**- wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśnipiersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowegomin. 60%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwamięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki zmięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej.  | kg | 400 |  |  |  |
| 16 | **Kiełbasa drobiowa**-Kiełbasa homogenizowana drobiowa lub drobiowo/wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 60%.  | kg | 400 |  |  |  |
| 17 | **Polędwica drobiowa** (z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionychsurowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 60%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielonemechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartościątłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. | kg | 200 |  |  |  |
| 18 | **serdelki drobiowe** -kiełbaska drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 60%, inne | kg | 600 |  |  |  |
| 19 | **Podgardle surowe wieprzowe**, świeże, nie mrożone | kg | 400 |  |  |  |
| 20 | **Kiełbasa krakowska**, Kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowo-wołowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 70%.  | kg | 300 |  |  |  |
| 21 | **Kości wieprzowe**, nie mrożone, świeże | kg | 600 |  |  |  |
| 22 | **Wątroba wieprzowa**, świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznymtypu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.  | kg | 600 |  |  |  |
| 23 | **Słonina wieprzowa**- zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, świeża | kg | 300 |  |  |  |
| 24 | **Bader mielony z indyka,** zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, świeży, typu: uplastycznienie, masowanie | kg | 400 |  |  |  |
| 25 | **Serca drobiowe,** świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym | kg | 400 |  |  |  |
| 26 | **Pieczeń rzymska-** Produkt mięsny garmażeryjny wieprzowy lub wieprzowo- wołowy, parzony i pieczony o zawartości mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MDOM do 20% | kg | 400 |  |  |  |
| 27 | **Żołądki z kurczaka,** świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznymtypu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. | kg | 400 |  |  |  |
| 28 | **Wątróbki drobiowe,** świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznymtypu: uplastycznienie, masowanie,  | kg | 400 |  |  |  |
| 29 | **Mięso mielone drobiowe,** nie mrożone, wieże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie.  | kg | 400 |  |  |  |
| 30 | **Salceson czarny-** Produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej | kg | 400 |  |  |  |
| 31 | **Salceson biały typu Włoski-** Produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych  | kg | 400 |  |  |  |
| 32 | **Mielonka z indyka-**Produkt blokowy lub kiełbasa drobno lub średnio rozdrobniony drobiowy, parzony w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 60%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MDOM do 10% | kg | 300 |  |  |  |
| 33 | **Mielonka drobiowa-** Produkt blokowy lub kiełbasa drobno lub średnio rozdrobniony drobiowy, parzony w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MDOM do 20% | kg | 400 |  |  |  |
| 34 | **Przysmak drobiowy-**Produkt mięsny garmażeryjny parzony lub parzony i pieczony o zawartości mięsa minimum 60%. W foremkach lub bez. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MDOM do 20% | kg | 400 |  |  |  |
| 35 | **Szynka blok typu prasowana-** Produkt mięsny szynka wieprzowa wędzonka parzona o zawartości mięsa minimum 60% w osłonce sztucznej lub bez osłonki | kg | 300 |  |  |  |
| 36 | **Kiełbasa szynkowa-** Kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MDOM do 10% | kg | 300 |  |  |  |
| 37 | WARTOŚĆ NETTO ZAMÓWIENIA |  |
| 38 | Należny podatek VAT |  |
| 39 | WARTOŚĆ BRUTTO ZAMÓWIENIA (wartość netto zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT) |  |
| 40 | Termin realizacji reklamacji ( 6h – 40 pkt., 9 h – 30 pkt., 12h – 20 pkt.) wyniesie : |  |

Słownie wartość brutto:..............................................................................................................................................................

1. **OŚWIADCZAM/Y,** **że** przedmiot zamówienia **zrealizujemy sami**/**z udziałem podwykonawców\*\*** (niewłaściwe skreślić)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa (Firma) podwykonawcy | Zakres zamówienia powierzony podwykonawcy |
|  |  |  |

1. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptujemy wszystkie warunki w niej zawarte.
2. **OŚWIADCZAM/Y**, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
3. **OŚWIADCZAM/Y**, że jesteśmy związani niniejszą ofertą od dnia upływu terminu składania ofert przez 30 dni.
4. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w Załączniku nr 4 do Specyfikacji Warunków Zamówienia i **ZOBOWIĄZUJĘ/MY** **SIĘ**, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach w nich określonych.
5. **OŚWIADCZAM/Y** że niniejsza oferta:

- nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.),

- zawiera na stronach od \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.,). Poniżej załączam stosowne uzasadnienie zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.\*

1. Informuję, że zgodnie z art. 225 Ustawy, wybór złożonej w w/w postępowaniu oferty:

• nie będzie\*

• będzie\*

prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

*\*niepotrzebne należy skreślić lub usunąć, brak jakiegokolwiek oznaczenia uznany zostanie za brak powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego*

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*
2. Adres internetowy bazy danych, z której Zamawiający pobierze podmiotowy środek dowodowy w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, a który Wykonawca wskazuje w formularzu ofertowym, potwierdzając tym prowadzenie działalności gospodarczej lub zawodowej przez bycie wpisanym do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. (np. CEIDG, KRS lub inny rejestr): **……………………………………………………………………….**

 **(podać adres strony internetowej rejestru danych)**

1. **OŚWIADCZAM/Y**, że pod groźbą odpowiedzialności karnej i wykluczenia z postępowania o zamówienie publiczne za złożenie nieprawdziwych informacji, mających wpływ na wynik prowadzonego postępowania oświadczam, że załączone do oferty dokumenty są prawdziwe i opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia ofert.
2. **SKŁADAM/Y** ofertę na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ stronach.
3. Oświadczam, że **nie podlegam /podlegam**\* wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).
4. Wraz z ofertą **SKŁADAM/Y** następujące oświadczenia i dokumenty:

1…………………………………………………………………………………………

2 ……….………………………………………………………………………………

3…………………………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_ \_\_\_ r.

Informacja dla Wykonawcy:

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

\* niepotrzebne skreślić, brak jakiegokolwiek oznaczenia Zamawiający uzna iż Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

\*\* 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).

1. [↑](#footnote-ref-1)