Załącznik nr 1.1 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**A. DANE WYKONAWCY:**

**Nazwa (firma) Wykonawcy**

|  |
| --- |
|  |

**Adres (ulica i nr, miejscowość, kod pocztowy, województwo)**

|  |
| --- |
|  |

**NIP/REGON:**

|  |
| --- |
|  |

**Tel:**

|  |
| --- |
|  |

**E-mail:**

|  |
| --- |
|  |

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

|  |
| --- |
|  |

**Forma składania oferty:**

Ofertę składam samodzielnie\*

Ofertę składam wspólnie\* z: *(np. spółki cywilne, konsorcja - należy wpisać nazwy i dane wszystkich Wykonawców)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **WYKONAWCA** | **Adres, NIP/REGON, dane kontaktowe** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

**UWAGA!** Jeśli oferta jest składana wspólnie, należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentacji podpisane przez wszystkich Wykonawców.

*\*niepotrzebne skreślić*

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych **p.n.:** **Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Przedszkola nr 10 w Mikołowie
w roku szkolnym 2024/2025.**

CZĘŚĆ 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

1. **Oferuję wykonanie w/w zamówienia publicznego** **za cenę**:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT - %** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6. (4x5)** | **7.** | **8.** | **9. (4x8)** |
| 1. | Boczek wędzony/parzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa, bez dodatków, utleniaczy białkowych, chemicznych, utleniaczy, sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 2. | Frankfurterki min. 85% mięsa. Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kabanosy drobiowe lub wieprzowe - mięso (135 g mięsa użyto do przygotowania 100 g produktu), sól, przyprawy, osłonka barania | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 4. | Karczek wieprzowy bez kości, mięso świeże- niemrożone | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 5. | Kiełbasa krakowska sucha, w plastrach, zawartość mięsa 100% | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90% | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kiełbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osłonka: jelito baranie. Bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości,emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 8. | Kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90% | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 9. | Łopatka wieprzowa bez kości, mięso świeże-niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 10. | Parówki z szynki, zawartość mięsa minimum 90%. Skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe  | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 11. | Polędwica sopocka w plastrach - zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, bez substancji dodatkowych do żywności, bez sztucznych aromatów. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g na 100G wyrobu gotowego. | kg | 85 |  |  |  |  |  |
| 12. | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 13. | Salami krojone w plastry - Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca ,mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy i ich ekstrakty, glukoza, cukier, barwnik: kwas karminowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, kultury starterowe, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 145 g mięsa wieprzowego | kg | 85 |  |  |  |  |  |
| 14. | Schab bez kości, mięso świeże-niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 15. | Schab pieczony, krojony w plastry (w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości,Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 85 |  |  |  |  |  |
| 16. | Słonina świeża | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 17. | Szponder wołowy, mięso świeże- niemrożone | kg | 380 |  |  |  |  |  |
| 18. | Szynka bezglutenowa, bez E, dodatków, laktozy, soi, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa w 100g produktu | kg | 85 |  |  |  |  |  |
| 19. | Szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w plastrach, zawartość mięsa minimum 90% | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka wieprzowa (wędlina) - w plastrach, zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 21. | Szynka wieprzowa bez kości (myszka), mięso świeże- niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 22. | Szynka wieprzowa gotowana w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych substancji dodatkowych do żywności, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g na 100g wyrobu gotowego | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 23. | Szynka z puszki krojona w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa''. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 24. | Wołowina b/k zrazowa górna | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 6.) | **…………… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.) | **…..……… zł** |

2. **Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru:\* do ………………………**

*\*(Należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 2 godziny z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XXII pkt 1.2 SWZ).*

3. **Jednocześnie informuję, że:**

Przewiduję udział w realizacji zamówienia następujących podwykonawców\* *(podać firmy oraz części zamówienia, dla których podwykonawcy będą realizować zamówienie)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Firma (nazwa) podwykonawcy (o ile jest znana)** | **Część (zakres) zamówienia** |
| **1.** |  |  |
| **2.** |  |  |

\*Należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców. W przypadku niewskazania przez Wykonawcę części zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

**C. OŚWIADCZENIA:**

* **Oświadczam**, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach i na zasadach określonych w SWZ oraz we wzorze umowy.
* **Oświadczam**, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty, a także podpiszę umowę zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji.
* **Uważam się** za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
* **Oświadczam,** że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.2)

1) 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).

2) 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 (w przypadku, gdy treść oświadczenia nie dotyczy Wykonawcy, oświadczenie należy przekreślić).

Dla celów statystycznych Zamawiający prosi o podanie informacji o statusie Wykonawcy.

**(proszę zaznaczyć właściwą opcję)**

 **Mikroprzedsiębiorstwo**

 **Małe przedsiębiorstwo**

 **Średnie przedsiębiorstwo**

 **Inne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj przedsiębiorstwa** | **Zatrudnienie** | **Obrót roczny** | **Suma bilansowa** |
| mikroprzedsiębiorstwo | mniej, niż 10 osób | mniej, niż 2 mln Euro | mniej, niż 2 mln Euro |
| małe przedsiębiorstwo | mniej, niż 50 osób | mniej, niż 10 mln Euro | mniej, niż 10 mln Euro |
| średnie przedsiębiorstwo | mniej, niż 250 osób | mniej, niż 50 mln Euro | mniej, niż 43 mln Euro |
| inne  | powyżej 250 osób | powyżej 50 mln Euro | powyżej 43 mln Euro |

UWAGA! Niniejszy dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu ww. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty!