Załącznik nr 2.1 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**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: *(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.

**Przedszkole Samorządowe im. Kubusia Puchatka w Skokach**

**ul. Henryka Sienkiewicza 19**

**62-085 Skoki**

**OFERTA**

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego p.n.: **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Pu­chatka w Skokach w roku 2022.**  prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz.U.2021, poz.1129)

**CZĘŚĆ 1: MIĘSO, WĘDLINY**

1. **KRYTERIUM 1-** Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **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 pieczony | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 2. | Boczek wędzony su­rowy | kg | 13 |  |  |  |  |  |
| 3. | Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kurczak świeży | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 5. | Karkówka bez kości | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 6. | Łopatka bez kości na pieczeń | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7. | Mielone z łopatki klasy I, świeżo skrę­cone | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 8. | Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9. | Noga z kurczaka | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 10. | Szynka b/k ,zrazowa | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 11. | Szynka b/k „kulka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 12. | Schab bez kości | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa śląska (min.70% mięsa) za­pakowana jednostko­wo w opakowanie o wadzie około 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 14. | Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 15 | Parówki cielęca (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa) | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 16 | Szynka prezydencka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 17 | Filet z kurczaka zapie­kany na maśle | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa krakowska sucha | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa schabowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa szynkowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa szlachecka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa ze świniobi­cia (min70%) zapako­wane jednostkowo w opakowaniach o wa­dze około 1 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kiełbasa zielonogór­ska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 24 | Kiełbasa żywiecka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | Kurczak gotowany | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica drobiowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 27 | Polędwica parzona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 28 | Polędwica wiśniowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 29 | Schab w posypce wa­rzywnej | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 30 | Szynka pieczona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 31 | Szynka domowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 32 | Szynka konserwowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 33 | Szynka myszka parzo­na | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty  NETTO:** (tj. suma wszystkich  wierszy z kolumny 6.) | | | | | **……… zł** | **Łączna cena ofer­ty BRUTTO:** (tj. suma wszyst­kich wierszy z ko­lumny 9.) | | **……… zł** |

***Opis wymaganego towaru:***

**Mięso** - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gład­ka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt pol­ski, bez stabilizatorów i konserwantów,

**Wędliny** - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu goto­wego do spożycia

***Cechy dyskwalifikujące***

**Mięso** - - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

**Wędliny -** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie po­wierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścię­gnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie

1. **KRYTERIUM 2 – czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru : …………**

(Należy podać konkretną ilość minut/godzin , z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XIX. SWZ).

1. Faktyczne rozliczenie wykonanych dostaw objętych przedmiotem zamówienia nastąpi na podsta­wie rzeczywistych ilości zamówionych i dostarczonych artykułów żywnościowych- według bieżą­cych potrzeb Zamawiającego ( ilości szacunkowe mogą różnić się od ilości faktycznie zamówio­nych artykułów)
2. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie; od dnia 1.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.
3. Jednocześnie informuję, że:

- przewiduję/ nie przewiduję\* udział/u 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

1. Oferta wspólna / wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę współną- spółki cywilne, konsorcja/

Pełnomocnik Wykonawców wspólnie składających ofertę

Nazwisko i imię ……………………………………………….

Adres ………………………………………………………..

Telefon ………………………………………………………..

Zakres umocowania ……………………………………………

1. Oświadczam, że zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia projekt umowy został przeze mnie zaakceptowany i zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
2. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia w tym z opisem przed­miotu zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Uważam się za związanym niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamó­wienia.
4. Przyjmuję do wiadomości, że określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacun­kowo, przyjęte na potrzebę przeprowadzenia postępowania i mogą ulec zmianie. Faktyczne zapo­trzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do re­alizacji jadłospisów.
5. 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).

1. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktowania się z Zamawiającym jest:

Nazwisko i imię ……………………… nr telefonu ………………… e-mail:…………………..

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

**(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 |

1. Wykaz oświadczeń i dokumentów dołączonych do oferty:

a) ………………………………………………………………

b) …………………………………………………………….

c) …………………………………………………………….

d) ……………………………………………………………

**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!

*\*niepotrzebne skreślić*