

# **ZAŁĄCZNIK NR 1.3. do SWZ**

**FORMULARZ OFERTY**

**Część 3 zamówienia**

**Znak sprawy:** TP1/Z/4/2024

* + - 1. **DANE DOTYCZĄCE ZAMAWIAJĄCEGO:**

Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa im. Marii Zientary Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach, w imieniu i na rzecz którego działa pełnomocnik Gmina Dywity

**B. DANE WYKONAWCY/WYKONAWCÓW.**

1. Nazwa albo imię i nazwisko Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

|  |
| --- |
|  |

Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy:

|  |
| --- |
|  |
| NIP |
| REGON |

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

|  |
| --- |
| adres korespondencyjny |
| numer faksu: |
| numer telefonu: |
| e-mail: |

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/-ów i podpisująca ofertę:

|  |
| --- |
|  |

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:

|  |
| --- |
|  |

**Rodzaj Wykonawcy:**

(W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy wybrać opcję dotyczącą lidera)

mikroprzedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro)

małe przedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro

średnie przedsiębiorstwo (zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro)

jednoosobowa działalność gospodarcza

osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej

inny rodzaj

(zaznaczyć właściwe)

**C. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

W związku z ogłoszeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

***„D*ostawa żywności do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Zientary – Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach – część 3 (mięso, wędliny)”**

**Oferuję/oferujemy\*** wykonanie zamówienia zgodnie z zakresem zamieszczonym   
w SWZ wraz ze wszystkimi załącznikami

1. **Oferuję/oferujemy cenę \*\*nia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*\*riumma w rozdziale III SIWZmacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, konania zamówienia, a**

|  |
| --- |
| **Brutto w zł:** |

**Oferta wg pozostałych kryteriów.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis kryterium** | **Oferowany parametr**  **- poz. 1 – wpisać ilość godzin** |
| 1 | Czas konieczny na wymianę produktów zareklamowanych |  |

**Zestawienie asortymentowo-cenowe:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **J. m.** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto/1 kg w zł** | **Wartość brutto**  **w zł**  **poz. 4x5** | **Obowiązkowy opis oferowanego produktu:**  **-**nazwa własna/marka,  -producent,  -gramatura, |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | boczek wędzony krojony, klasa I /parzony (kostka 0,5cm/0,5 cm), bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 300 |  |  |  |
| **2** | filet z kurczaka świeży – niemrożony, pojedynczy – kraj chowu i uboju Polska | kg | 1090 |  |  |  |
| **3** | karkówka wieprzowa b/k świeża – niemrożona- kraj chowu i uboju Polska | kg | 482 |  |  |  |
| **4** | kiełbasa biała wieprzowa surowa (min 80 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana. 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 | 380 |  |  |  |
| **5** | kiełbasa typu śląska - zaw. mięsa wieprzowego min-90% zaw. tłuszczu -10g/100g produktu gotowego, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona. 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 | 295 |  |  |  |
| **6** | kiełbasa typu żywiecka – zaw. mięsa wieprzowego min. 80%, zaw. tłuszczu max. 10g/100g produktu gotowego. 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 | 32 |  |  |  |
| **7** | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości, 4D- kraj chowu i uboju Polska | kg | 1230 |  |  |  |
| **8** | parówki z szynki o zawartości mięsa min. 90%, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości 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. | kg | 40 |  |  |  |
| **9** | Wędlina drobiowa – zaw. Mięsa z fileta indyka min. 56%, z kawałków mięsa, parzona. 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 | 22 |  |  |  |
| **10** | parówki wieprzowe, zawartość mięsa min. 93%, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości 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. | kg | 25 |  |  |  |
| **11** | filet z indyka, świeży – niemrożony, kraj chowu i uboju Polska | kg | 310 |  |  |  |
| **12** | podudzie z kurczaka świeże – niemrożone, kraj chowu i uboju Polska | kg | 940 |  |  |  |
| **13** | polędwica sopocka – zawartość mięsa wieprzowego min. 70%, zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. 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 | 32 |  |  |  |
| **14** | polędwiczka wieprzowa świeża – niemrożona, kraj chowu i uboju Polska | kg | 450 |  |  |  |
| **15** | porcje rosołowe ze skrzydłami, świeże – niemrożone, kraj chowu i uboju Polska | kg | 710 |  |  |  |
| **16** | schab wieprzowy b/k, świeży – niemrożony, kraj chowu i uboju Polska | kg | 525 |  |  |  |
| **17** | schab wędzony w składzie: (schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona. 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 | 40 |  |  |  |
| **18** | szynka gotowana – zaw. mięsa wieprzowego min. 70%, zaw. tłuszczu max. 10g/100g produktu gotowego. 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 | 25 |  |  |  |
| **19** | szynka wędzona parzona – min. 90% mięsa wieprzowego, 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 | 40 |  |  |  |
| **20** | udziec indyczy b/k świeży – niemrożony, kraj chowu i uboju Polska | kg | 500 |  |  |  |
| **21** | wołowina zrazowa świeża – niemrożona, kraj chowu i uboju Polska | kg | 480 |  |  |  |
| **22** | antrykot wołowy świeży – niemrożony, kraj chowu i uboju Polska | kg | 220 |  |  |  |
| **23** | kabanos drobiowy- mięso drobiowe min. 58%(indyk i kurczak) | kg | 40 |  |  |  |
| **24** | pasztet z blaszki drobiowy- na 100g (113g mięsa i podroby) 95g mięsa z indyka,11g wątroby z indyka, 7g serc indyczych. 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 | 25 |  |  |  |
| **25** | boczek b/s świeży – niemrożony, kraj chowu i uboju Polska | kg | 180 |  |  |  |
| **26** | szynka konserwowa – zaw. mięsa wieprzowego min. 70%, zaw. Tłuszczu max 10g/100g produktu gotowego. 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 | 25 |  |  |  |
| **27** | noga z kurczaka świeża, niemrożona, kraj chowu i uboju Polska | kg | 470 |  |  |  |
| **28** | Salami bumerang | kg | 22 |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |

„kg” – należy podać cenę jednostkową dla 1kg

***Uwaga!! Brak wypełnienia opisu oferowanego produktu lub opis niekompletny – nie potwierdzający wymagań wskazanych w kolumnie 7, skutkować będzie odrzuceniem oferty jako niezgodnej z dokumentami zamówienia.***

**II. Okres przydatności do spożycia:**

1. 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**III. Deklaruję ponadto:**

1. termin wykonania zamówienia - **sukcesywne dostawy od dnia 01.01.2025r do dnia 31.12.2025r.**
2. warunki płatności – **14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej do Zamawiającego faktury.**

**D. OŚWIADCZENIA WYKONAWCY**

1. **Oświadczamy, że:**

* akceptujemy wszystkie postanowienia SWZ i wzoru umowy bez zastrzeżeń,
* w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego,
* zamówienie zostanie wykonane zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia oraz ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do SWZ),
* uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie procedury przetargowej stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich umieszczonych na stronie internetowej pismach Zamawiającego,
* uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni do daty wskazanej w SWZ.**
* oświadczam (-y), że nie uczestniczę (-ymy) jako Wykonawca w jakiejkolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia,
* nie zamierzam/y / zamierzam/y powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres firm podwykonawcy | Część zamówienia, której wykonanie zostanie powierzone podwykonawcom |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Składając niniejszą ofertę, zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję, że wybór oferty2:
2. **nie będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
3. **będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć   
   – w następującym zakresie:

|  |
| --- |
|  |

1. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami regulaminu korzystania z systemu Platformy Zakupowej [**https://platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)– i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
2. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty i złożone oświadczenia opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień składania ofert (art. 297 kk).

**E. ZOBOWIĄZANIE W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA.**

* zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
* osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest.....................................................................................................
* e-mail: ……...……........……………………………………. tel. …………………...

**F. ZASTRZEŻENIA I INFORMACJE OD WYKONAWCY**

1. **Oświadczamy**, iż informacje i dokumenty zawarte w odrębnym, stosownie oznaczonym i nazwanym załączniku \_\_\_\_ *(należy podać nazwę załącznika)* stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co wykazaliśmy w załączniku do Oferty \_\_\_\_(należy podać nazwę załącznika) i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane.

*(W przypadku utajnienia oferty Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 pkt. 4 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z którym tajemnicę przedsiębiorstwa stanowi określona informacja, jeżeli spełnia łącznie 3 warunki:*

*1. ma charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub jest to inna informacja mająca wartość gospodarczą,*

*2. nie została ujawniona do wiadomości publicznej,*

*3. podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności)*

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO3 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu4,
2. Inne, istotne dla przedmiotu zamówienia informacje:

……………………………………………………………………………………………………

**Wraz z ofertą SKŁADAMY następujące oświadczenia i dokumenty:**

|  |
| --- |
|  |

***Dokument należy podpisać podpisem: kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym***

1. [↑](#footnote-ref-1)