

FORMULARZ OFERTOWY – DO CZĘŚCI 1

A. DANE WYKONAWCY

Nazwa (firma) Wykonawcy

.....
.....

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

.....
.....

NIP

REGON

Tel.

E-mail

Adres skrzynki ePUAP

B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZMÓWIENIA:

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 dostawa artykułów spożywczych do Stołówki przy Szkole Podstawowej nr 1 im. Władysława Łokietka w Brześciu Kujawskim**”.

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **ZA CENĘ:**

L. p.	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)
CZĘŚĆ 1								
DOSTAWA ŚWIEŻEGO MIĘSA I WĘDLIN								
1.	Filet z kurcząt b/k- piersiowe (jasnoróżowe)	kg	650					

	pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów: opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz							
2.	Grzbiety z kurcząt- oczyszczona część przednia ze skórą, pozbawiona skrzydeł, udźca i piersi, bez obcych zapachów i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	810					
3.	Karkówka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	290					
4.	Kiełbasa biała surowa- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, pojedyncze opakowania 500g-1000g	kg	35					
5.	Kiełbasa krakowska plastry- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowania jednostkowe 90-100g	szt	150					
6.	Kiełbasa „swojska z cielęcina” - średnio rozdrobniona, parzona (ze 120 g mięsa, otrzymano 100	kg	165					

	g wyrobu), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, jadalna, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, bez glutamianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku,. Opakowanie jednostkowe 500-1000g						
7.	Parówki wieprzowe – pojedyncze krótkie kielbaski, homogenizowane, powyżej 90% mięsa w składzie, bez wzmacniaczy smaku, bez osłonki, bez obcych posmaków. Opakowanie jednostkowe do 16szt w opakowaniu.	kg	158				
8.	Podudzie z kurczaka z/ k podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	300				
9.	Polędwica sopocka - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, plastry, opakowanie jednostkowe 100-150g	szt	132				
10.	Polędwiczki wieprzowe - część tylnej półtuszy wieprzowej, długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki, a w tylnej części do schabu, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	450				
11.	Schab wieprzowy b/k- część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty	kg	230				

	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, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz							
12.	Słonina wieprzowa- podskórna tkanka tłuszczowa, pozyskiwana z grzbietu, tułowia lub boków świni, o barwie białej do jasnokremowej, swoisty zapach, bez obcych zapachów i przebarwień, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	15					
13.	Szynka wieprzowa surowa- 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, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz	kg	30					
14.	Szynka z indyka mini (drobiowa) - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 440-500g	szt	31					
15.	Wędlina (drobiowa) – „połędwica z pasieki”- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,	kg	42					

	surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 1000-1500 g							
16.	Wędlina „sztuka mięsa z masarskiego straganu” - (wieprzowa) smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 500-900g	kg	70					
17.	Wędlina (wieprzowa) szynka gotowana (plastry) smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, bez osłonki, opakowanie jednostkowe 90-150g	szt	50					
Łączna cena oferty NETTO (tzn. suma wszystkich wierszy z kolumny 6)					Łączna cena oferty BRUTTO (tzn. suma wszystkich wierszy z kolumny 9)	

2. CZAS OKREŚLONY NA WYMIANĘ LUB UZUPEŁNIENIE TOWARU:

(należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 2 godziny z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XV SWZ).

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):

L.p.	Firma (nazwa) podwykonawcy (o ile jest znana)	Część (zakres) zamówienia
1.		
2.		

Należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców.

C. OŚWIADCZENIA:

- **Oświadczam**, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminach i na zasadach określonych w SWZ oraz we wzorze umowy.
- **Oświadczam**, że zapoznałam/łem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyłam/łem 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 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

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	miej, niż 2 mln Euro	mniej, niż 2 mln Euro
Małe przedsiębiorstwo	Mniej, niż 50 osób	Mniej, niż 20 mln Euro	Mniej, niż 10 mln Euro
Średnie przedsiębiorstwo	Mniej, niż 250 osób	Miej, 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!

.....

Podpis osoby uprawnionej