

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)        |
| <b>CZĘŚĆ 1</b>                         |  |      |       |                        |               |                    |                         |                |
| <b>DOSTAWA ŚWIEŻEGO MIĘSA I WĘDLIN</b> |  |      |       |                        |               |                    |                         |                |
| 1.                                     | Filet z kurcząt b/k- piersiowe (jasnoróżowe) | kg   | 900   |                        |               |                    |                         |                |

|    |  |     |      |  |  |  |  |  |
|----|--|-----|------|--|--|--|--|--|
|    | 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  | 1300 |  |  |  |  |  |
| 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  | 450  |  |  |  |  |  |
| 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 w jadalnej osłonce; pojedyncze opakowania 800g-1000g   | kg  | 90   |  |  |  |  |  |
| 5. | Kiełbasa krakowska plastry (wędlina) - 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  | 175  |  |  |  |  |  |

|     |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     | 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 800-1000 g |     |     |  |  |  |  |
| 7.  | Parówki wieprzowe – pojedyncze krótkie kielbaski, homogenizowane, powyżej 90% mięsa w składzie, bez wzmacniaczy smaku, bez osłonki, bez obcych posmaków. Opakowanie jednostkowe do 16 szt w opakowaniu.  | kg  | 140 |  |  |  |  |
| 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  | 450 |  |  |  |  |
| 9.  | Polędwica sopocka (wędlina) - 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 100-120 g   | szt | 70  |  |  |  |  |
| 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, barwa ciemnoczerwona, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz.   | kg  | 670 |  |  |  |  |

|     |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 11. | Schab wieprzowy b/k- część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty 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.  | kg  | 500 |  |  |  |  |  |
| 12. | Słonina wieprzowa- podskórna tkanka tłuszczowa, pozyskiwana z grzbietu, tułowia lub boków świń o barwie białej do jasnokremowej, swoisty zapach, bez obcych zapachów i przebarwień, opakowanie zbiorcze: wyłożony niebieską folią kosz   | kg  | 35  |  |  |  |  |  |
| 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  | 60  |  |  |  |  |  |
| 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 | 60  |  |  |  |  |  |
| 15. | Wędlina (drobiowa) – „połędwica z pasieki” lub równoważna -  | kg  | 100 |  |  |  |  |  |

|   |   |     |     |       |  |  |  |       |
|---|---|-----|-----|-------|--|--|--|-------|
|   | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 1000-1600 g   |     |     |       |  |  |  |       |
| 16.   | Wędlina „sztuka mięsa z masarskiego straganu” lub równoważna - (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  | 120 |       |  |  |  |       |
| 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 100-120g                      | szt | 50  |       |  |  |  |       |
| <b>Łączna cena oferty NETTO</b><br>(tzn. suma wszystkich wierszy z kolumny 6) |   |     |     | ..... |  | <b>Łączna cena oferty BRUTTO</b><br>(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:**

| <b>Rodzaj przedsiębiorstwa</b> | <b>Zatrudnienie</b> | <b>Obrót roczny</b>    | <b>Suma bilansowa</b>  |
|--------------------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| 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