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 9 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, 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 | 60 |  |  |  |  |  |
| 2. | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - niemrożone | kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 3. | kiełbasa podwawelska, /z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kiełbasa szynkowa (w składzie mięso wieprzowe min. 76%) 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 | 30 |  |  |  |  |  |
| 5. | Kiełbasa śląska (min. 80% mięsa), kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa Żywiecka z indyka (w składzie mięso indyka min. 76%) 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 | 30 |  |  |  |  |  |
| 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 | 10 |  |  |  |  |  |
| 8. | kiełbaski wiedeńskie, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, homogenizowana, wędzona, parzona, w jadalnych jelitach baranich, 83% mięsa (mięso z kurczaka (44%), mięso wieprzowe (39%), bez dodatków białkowych.Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 9. | Kości wieprzowa świeże  | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kości wieprzowa wędzone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11. | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 12. | Parówki śląskie, zawartość 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) bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 13. | parówki z szynki, zawartość mięsa min. 95%, 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) bez dodatków białkowych.Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 14. | Polędwica ciemna, krojona w plastry( zawartość mięsa min. 90%) 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 | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | Polędwica sopocka, krojona w plastry (zawartość mięsa min. 90%) 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.Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16. | polędwica z indyka krojona w plastry (filet z indyka min. 75%) polędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. 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 |  |  |  |  |  |
| 17. | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, niemrożone, I gatunku | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 18. | schab bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 135 |  |  |  |  |  |
| 19. | schab pieczony, krojony w plastry (w składzie: schab wieprzowy bez kości 95%) 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 | 100 |  |  |  |  |  |
| 20. | szponder, mięso wołowe /mięso świeże - niemrożone/ | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 21. | Szynka gotowana , krojona w plastry (w składzie mięso wieprzowe min. 95%) 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 | 110 |  |  |  |  |  |
| 22. | szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca/ | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 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 | 10 |  |  |  |  |  |
| 24. | Żeberka świeże wieprzowe bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 25. | Żeberka wędzone wieprzowe bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **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!