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 6 w Mikołowie
w roku szkolnym 2022/2023.**

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. | schab bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 2. | łopatka wieprzowa bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 3. | łopatka wieprzowa bez kości, mielona, mięso 100% świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4. | szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 5. | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - niemrożone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | boczek wędzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa, poddany procesowi parzenia i wędzenia, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7. | polędwiczki wieprzowe, mięso świeże - niemrożone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8. | parówki z szynki, zawartość mięsa 100% skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe  | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 9. | kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 10. | kiełbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11. | szynka wieprzowa (wędlina) - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 12. | szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w kawałku, zawartość mięsa minimum 90%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 13. | szynka wieprzowa gotowana w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 14. | wołowe gulaszowe, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 15. | wołowe b/k extra, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 16. | wołowina b/k zrazowa górna, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 17. | wołowina gicz b/k, mięso świeże - niemrożone, element wołowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 18. | boczek parzony poddany procesowi parzenia i wędzenia, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów  | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 19. | żeberka wieprzowe wędzone paski, świeże, niemrożone | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 20. | frakfurterki, skład: mięso wieprzowe, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt z kolendry, kultury starterowe, osłonka jadalna | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 21. | kabanosy drobiowe lub wieprzowe, mięso drobiowe/wieprzowe, sól, przyprawy | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 22. | kiełbasa kminkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 23. | kiełbasa krakowska sucha, w kawałku, zawartość mięsa 100%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 24. | kiełbasa szynkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 25. | wędlina polędwica sopocka mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 26. | pasztet wieprzowy; wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia, mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 27. | pieczeń rzymska, min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka, pieczona | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 28. | pasztet borowikowy wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób podrobowy wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych, z dodatkiem suszonych grzybów, zapiekany, mięso wieprzowe min 40% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 29. | pasztet drobiowy zapiekany, wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia, mięso drobiowe min 50% wątroba drobiowa, sól, przyprawynaturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 30. | Szynka swojska szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany, Mięso wieprzowe min. 95%, sól, przyprawy naturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 31. | wędlina pierś królewiecka mięso drobiowe min. 80%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 32. | kiełbaski wiedeńskie ( skład: mięso z szynki wieprzowej 91 %,mięso cielęce 4 %, sól, przyprawy, susz z aceroli, aromaty naturalne, osłonka jadalna: jelito baranie) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 33. | kiełbaska żywiecka ( skład: mięso wieprzowe 100 g produktu wytworzono ze 115 g mięsa wieprzowego, sól, cytryniany sodu (E 331), Askorbinian sodu, przyprawy, Azotyn sodu) | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 34. | kiełbasa toruńska, zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 35. | kiełbasa krucha (skład: mięso wieprzowe 94%, sól, woda, przyprawy i ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdżowy, azotyn sodu) | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 36. | kiełbasa wiejska (skład: mięso wieprzowe(111g mięsa użyto do przygotowania 100g produktu), sól, przyprawy, cukier, osłonka wieprzowa) | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 37. | polędwica wiśniowa zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 38. | szynka gotowana zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 39. | szynka w galarecie zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 40. | szynka konserwowa zawartość mięsa minimum 80%,sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 41. | szynka zduna zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 42. | pierś wędzona z kurczaka zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 43. | indyk z kotła zawartość mięsa minimum 80%, sól, przyprawy naturalne, bez dodatków chemicznych, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów i sztucznych aromatów | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 44. | pasztet z kaczki, skład: mięso z kaczki 25%, sól, tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe 20%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, czosnek, przyprawy) | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 45. | pasztet z indyka, skład: mięso z indyka 70%, wątroba z indyka 17, wywar (rosół) z indyka 10%, pozostałe 3%:zioła i przyprawy naturalne, susz warzywny w tym seler, sól kamienna | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 46. | pasztet kremowy skład: mięso wieprzowe 67%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek, pieprz, przyprawy | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| **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:\* …………**

*\*(Należy podać konkretną ilość godzin, jednak nie dłużej niż 2 godziny z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XXI. 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!