Załącznik nr 1.1 do SIWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**A. DANE WYKONAWCY:**

Wykonawca/Wykonawcy: …………………………..……………..………………………………………….……….…………….……………

…………………………………………………………………………………………………………………..……..…….………………………………

Adres: ………………………………………………………………..………………………………………………………..……..……..……..…....

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

NIP …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

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

Faks: …………………………………………………… e-mail: …………………………………………………………

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): …………………...…………………………………………………………..

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych p.n. **Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Przedszkola nr 10 w Mikołowie.**

**Część 1:** **MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **za cenę:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | Jednostka miary | Szacunkowa ilość w okresie umowy | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość brutto |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. (4x5) |
| 1. | Schab bez kości | kg | 120 |  |  |
| 2. | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry | kg | 300 |  |  |
| 3. | Szynka wieprzowa bez kości | kg | 22 |  |  |
| 4. | Karczek wieprzowy bez kości | kg | 50 |  |  |
| 5. | Boczek wędzony | kg | 14 |  |  |
| 6. | Szponder | kg | 30 |  |  |
| 7. | Kiełbasa podwawelska | kg | 10 |  |  |
| 8. | frankfuterki (min. 80 % mięsa)Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. | kg | 80 |  |  |
| 9. | parówki śląskie, wieprzowe (min. 59% zawartości mięsa), Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana,peklowana, wędzona, parzona. Osłonka niejadalna. | kg | 270 |  |  |
| 10. | Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa), kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona | kg | 40 |  |  |
| 11. | Szynka gotowana , ( w składzie mięśnie szynki wieprzowej 76%)wędzonka wieprzowa, peklowana, wędzona, parzona "z połaczonych kawałków mięsa" | kg | 20 |  |  |
| 12. | Polędwica sopocka, ( w składzie schab wieprzowy bez kości 75%) wędzonka wieprzowa, peklowana,wędzona, parzona z dodatkiem wody | kg | 40 |  |  |
| 13. | Kiełbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osonka: jelito baranie. | kg | 170 |  |  |
| 14. | Kiełbasa zwyczajna (min.66% mięsa ). Kiełbasa wieprzowa - wołowa, drobno rozdrobniona, peklowana,wędzona,parzona. Mięso wieprzowe 63%,tłuszcz wieprzowy 4%,mieso wołowe 3% | kg | 40 |  |  |
| 15. | polędwica burgundia, ( w składzie schab wieprzowy bez kości 75%) wędzonka wieprzowa, peklowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody. | kg | 15 |  |  |
| 16. | pierś wędzona z indyka ,(w składzie filet z indyka 74%) wędzonka drobiowa, peklowana, parzona, wędzona "z połączonych kawałków mięsa" z dodatkiem białka wieprzowego | kg | 20 |  |  |
| 17. | polędwica królewska (filet z indyka min. 51%) polędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. | kg | 60 |  |  |
| 18. | schab pieczony, ( w skłądzie: schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody | kg | 12 |  |  |
| 19. | szynka kurczak złoty, ( min. 80% filet z kurczaka) produkt blokowy, drobniony, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa" z dodatkiem białka wieprzowego. Osonka niejadalna | kg | 46 |  |  |
| 20. | polędwica prasowana z indyka ( w składie filet z idyka 56%) polędwica drobiowa, drobno rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem białka wieprzowego i wody. Osłonka niejadana | kg | 44 |  |  |
| 21. | szynka szefa, ( w składzie mieśnie z szynki wierzowej 75 %) wędzonka wierzowa, peklowana, wędzona, parzona"z połączonych kawałków mięsa" | kg | 28 |  |  |
| 22. | szynka z puszki (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa'' | kg | 50 |  |  |
| 23. | Szynka drobiowa (min.filet z indyka 51% ), drobno rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiemwody. Osłonka niejadalna | kg | 16 |  |  |
| **Łączna cena oferty brutto**  **(suma wierszy w tabeli)** | | | | | .................. zł |

1. **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 pkt XIV SIWZ).

1. **Jednocześnie informuję, że:**

- przewiduję udział w realizacji zamówienia następujących podwykonawców *(podać firmy)*:

……………………………………………………………………………………..…………………………………………………..........

……………………………………………………………………………………….…………………………………………………........

- podwykonawcy będą realizowali nw części zamówienia:

…………………………………………………………………….…………………………………………………………………...........

………………………………………………………………………………………………………………………………………….........

**C. OŚWIADCZENIA:**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty, a także podpiszemy umowę zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji.
2. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
3. 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 postępowaniu2)

**D. OŚWIADCZENIA W WERSJI ELEKRONICZNEJ (wypełnić, jeżeli dotyczy)**

1. Informuję, że oświadczenia wymienione w rozdz. VIII pkt 2 zostały wysłane w wersji elektronicznej na adres [zamowienia@cuw.mikolow.eu](mailto:zamowienia@cuw.mikolow.eu) w dniu ..............................................
2. **Hasło dostępowe do oświadczenia złożonego drogą elektroniczną:**  ....................................... (zgodnie z rozdz. VIII SIWZ)
3. Informacje o wykorzystanym programie szyfrującym lub procedurze odszyfrowania danych zawartych w oświadczeniu ........................................................................................................................................... ...............................................................................................................................................................

(zgodnie z rozdz. VIII SIWZ)

………………………………………………………. ......................................................................

pieczęć Wykonawcy Data i podpis Wykonawcy

Dla celów statystycznych zamawiający prosi o podanie informacji o statusie Wykonawcy.

**Oświadczam, że jestem małym lub średnim przedsiębiorstwem:**

🞎 TAK

🞎 NIE

(postawić znak „X” przy właściwym wyborze)

Powyższa informacja nie stanowi treści oferty.

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).