**Załącznik nr 2 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: *(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.

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych p.n.: .: **Zakup i dostawa różnych produktów spożywczych do Przedszkola Samorządowego nr 5 im. „Jana Brzechwy” w Bełchatowie, Os. Dolnośląskie 222,,A’’**

**CZĘŚĆ I:** **ZAKUP I DOSTAWA** **MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, WĘDLIN**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Stawka VAT** | **Wartość ogółem netto** | **Wartość ogółem brutto** |
| 1. | boczek surowy, mięso wieprzowe, świeże, boczek bez kości, bez skóry), bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg. | 2 |  |  |  |  |  |
| 2. | boczek wędzony, 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. | 2 |  |  |  |  |  |
| 3. | Mięso mielone łopatka- nie mrożone, mielona, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości, ( nie peklowane) | kg. | 70 |  |  |  |  |  |
| 4. | Łopatka b/k - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości (nie peklowane) | kg. | 16 |  |  |  |  |  |
| 5. | Karczek wieprzowy b/k- bez kości /mięso świeże – nie mrożone (nie peklowane) | kg. | 38 |  |  |  |  |  |
| 6. | Polędwiczki wieprzowe świeże- mięso świeże, nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, ,bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności | kg. | 26 |  |  |  |  |  |
| 7. | Wołowina b/k - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, ,bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności | kg. | 38 |  |  |  |  |  |
| 8. | Schab b/k -- nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej ( nie peklowane) | kg. | 26 |  |  |  |  |  |
| 9. | Szynka surowa extra- mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca ( nie peklowane) | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 10. | Żeberka wieprzowe- mięso świeże nie mrożone z kością, ), bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 11. | Filet z indyka | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 12. | Szynka z indyka - w składzie mięso z 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. Opakowanie hermetyczne. | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 13. | Filet maślany z kurczaka | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 14. | Frankfurterki | kg. | 28 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kaszanka | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa biała surowa | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa krakowska podsuszana | kg. | 16 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa szynkowa | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa wiejska - z mięsa wieprzowego i wołowego na 100g wyrobu zużyto 100g mięsa wieprzowego i 11g mięsa 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). | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbaski rajskie | kg. | 18 |  |  |  |  |  |
| 21. | Ogonówka | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 22. | Parówki z cielęciną - zawartość mięsa min. 93%, 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). Osłonka jadalna- jelito baranie cienkie | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 23. | Pasztet wiejski I gat.złoty | kg. | 8 |  |  |  |  |  |
| 24. | Pieczeń królewska | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 25. | Polędwica drobiowa -mięsa-mięso drobiowe z piersi kurczaka 70%) 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. | 6 |  |  |  |  |  |
| 26. | Polędwica parzona sopocka –  ( mięso wieprzowe ze schabu 87%) 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. | 8 |  |  |  |  |  |
| 27. | Szynka pieczona na maśle | kg. | 8 |  |  |  |  |  |
| 28. | Szynka z komina | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 29. | Schab pieczony na maśl- ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%, pieczony) 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. | 4 |  |  |  |  |  |
| 30. | Schab po staropolsku- , ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%), zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. 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. Opakowanie hermetyczne. | kg. | 6 |  |  |  |  |  |
| 31. | Kiełbasa żywiecka- z mięsa wieprzowego, może być lekko podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów | kg. | 8 |  |  |  |  |  |
| 32. | Kiełbasa krakowska - z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona z połączonych kawałków mięsa, może być lekko podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 33. | Kiełbasa szynkowa mielona - mięso wieprzowe, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg. | 24 |  |  |  |  |  |
| 34. | Pieczeń drobiowa- min. 80% filet z kurczaka) , 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. | 4 |  |  |  |  |  |
| 35. | Parówka cienkie z szynki min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka niejadalna. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 36. | Polędwica z beczki- beczki ( zawartość mięsa min. 75%) 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. Opakowanie hermetyczne | kg. | 2 |  |  |  |  |  |
| 37. | Szynka wiejska z beczki | kg. | 30 |  |  |  |  |  |
| 38. | Szynka swojska -( w składzie mięso wieprzowe min. 76%) , zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego 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. Opakowanie hermetyczne | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 39. | kiełbasa zwyczajna- 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). | kg. | 4 |  |  |  |  |  |
| 40. | Szynka delikatesowa -(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. Opakowanie hermetyczne. | kg. | 2 |  |  |  |  |  |
| 41. | Szynka parzona -( w składzie mięso wieprzowe min. 87%), szynka wieprzowa wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa 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. | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **SUMA** |  |  |

zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik do SWZ i do umowy.

1. **CZAS KONIECZNY NA WYMIANĘ LUB UZUPEŁNIENIE TOWARU: …………**

(Należy podać konkretną ilość godzin z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XX SWZ)

UWAGA: W PRZYPADKU, GDY WYKONAWCA NIE WPISZE ŻADNEJ CYFRY OTRZYMA W PRZEDMIOTOWYM KRYTERIUM „0 PKT”

1. **Jednocześnie informuję, że:**

- przewiduję/ nie przewiduję\* udział/u 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

1. Oświadczamy, że wykonawca którego reprezentuję jest:

* **mikro przedsiębiorcą**
* **małym przedsiębiorcą**
* **średnim przedsiębiorcą**
* **jednoosobowa działalność gospodarcza,**
* **osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej,**
* **inny rodzaj**

Składając niniejszą ofertę, zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp informuję/my, że wybór oferty:

**** **będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym

zakresie:

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

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

*(należy podać rodzaj każdego towaru/usługi oraz wartość bez podatku VAT/stawki VAT)*

 nie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć.\*

**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, zasadami korzystania z Platformy Zakupowej 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. Oświadczam , że akceptuję zasady platformy zakupowej.
* 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)

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).

**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!

*\*niepotrzebne skreślić*