**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na: **Sukcesywny zakup i dostawę artykułów spożywczych – rok szkolny 2021/2022**

**PAKIET 5 - Mięso, drób i wędliny**

dla Miejskiego Przedszkola „Tęczowy Zakątek” 86-200 Chełmno, ul. Klasztorna 12

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………

Siedziba…………………………………………………………………………......

nr telefonu/faksu…………………………………………………………………

nr NIP…………………………………………………………………………………..

nr REGON…………………………………………………………………………….

www…………………………………………………………………………………….

e-mail…………………………………………………………………………….......

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

**Miejskie Przedszkole „Tęczowy Zakątek”**

86-200 Chełmno  
ul. Klasztorna 12

Tel/fax. : 566862470

Nr NIP 8751003167

nr REGON : 340856798

www : http://www.przedszkole2chelmno.edu.pl

e-mail:dyrektor@przedszkole2chelmno.edu.pl

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą   
w następujący sposób:

* 1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
  2. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie   
     z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
  3. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
  4. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
  5. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte   
     w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące)
  6. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
  7. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
  8. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
  9. dostarczać podany w tabeli asortyment **pięć razy w tygodniu w godzinach** **od 6:00 do godziny 7:00** lub w sytuacjach wyjątkowych w dniu realizacji (w odstępie czasowym podanym w formularzu ofertowym), w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzach ofertowo - cenowych,
  10. wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

**IV.** 5 PAKIET – **Mięso,drób i wędliny**

*(wielkość zamówienia i asortyment może ulec zmianie w zakresie do 30 %)*

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto …………………………………………………………………..zł

2) podatek VAT ……………………………………………………………….zł

3) cena brutto …………………………………………………………………...zł

4) słownie cena brutto …………………………………………………………..zł

**Czas realizacji zamówienia** złożonego w dniu dostawy (od 1-4 godzin) ........................... **godzin**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** (**artykułu)** (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
| 1 | boczek surowy wieprzowy bez żeberek | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 2 | boczek wędzony, parzony bez żeberek | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 3 | Udo z kurczaka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 4 | Pasztetowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa Śląska | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 6 | karkówka wieprzowa bez kości | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 7 | kiełbasa kanapkowa gruba | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa zwyczajna | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa Krakowska parzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | kiełbasa szynkowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | kiełbasa Żywiecka parzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 12 | kurczaki świeże, nieoblodzone | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 13 | łopatka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 14 | schab wieprzowy b/k | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 15 | Mięso gulaszowe chude | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | parówki wieprzowe, cienkie, zawartości mięsa nie mniej niż 80% z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 17 | piersi z kurczaka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 18 | Pierś gotowana z indyka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 19 | podudzia z kurczaka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 20 | polędwica typu Sopocka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 21 | polędwiczki wieprzowe surowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 22 | Mielonka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 23 | skrzydełka z kurczaka, duże porcje | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 24 | Metka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | Wędzonka Krotoszyńska | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 26 | smalec | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 27 | szynka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 28 | szynka wieprzowa gotowana, niemielona (zdatna do ruloników) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 29 | Żołądki drobiowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 30 | Polędwica drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 31 | Polędwica parzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 32 | wędlina drobiowa – szynka  z piersi kurczaka lub indyka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 33 | wołowina Extra bez kości (udziec wołowy) | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 34 | wołowina z kością (antrykot) | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 35 | żeberka św. | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**V. Zmiany cen w okresie obowiązywania umowy:**

Ceny jednostkowe towarów mogą być waloryzowane co kwartał, począwszy od 01 stycznia 2022 r., w dniach: 01.01.2022r., 01.04.2022r., 01.07.2022r.

Podstawą waloryzacji jest wzrost ceny za ubiegły kwartał zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych przez Prezesa GUS.

Waloryzacja przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny wzrosły w tym kwartale, o co najmniej 3%. Zmiany cen w/w mogą być dokonywane tylko w formie pisemnej.

**V. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy (proszę wpisać dane firmy do zaakceptowanego projektu umowy).

**Podpisano:**

.........................................................

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna upełnomocnionego przedstawiciela)

................................................

(miejscowość, data)

....................................................

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych dostaw**

zawierający minimum 3 podmioty obsługiwane w ostatnich 3 latach przez Wykonawcę w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i adres wykonawcy dostaw\*** **w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia** | **Przedmiot dostawy** | **Data wykonania dostawy** | **Nazwa i adres oraz nr telefonu odbiorcy dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**W załączeniu kopie potwierdzenia należytego wykonania w/w dostaw, w zakresie jakości, asortymentu i terminu realizacji (referencje zgodne z przedmiotem dostawy, min. 3 egzemplarze).**

**Dla każdego pakietu oddzielne referencje.**

**V. Dodatkowe zobowiązania:** wsprawie podpisania umowy należy skontaktować się   
z: ……………………………………………………………………………

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

1. …………...………….……...……… 2. ……...…………..…..………………

3. ……………………………………… 4. ………………………….…….…….

5. ……..…………………………….…. 6. …………………….….…………….

**VI. Zastrzeżenie wykonawcy:** Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

1 ...........................................................................

2 ...........................................................................

Inne informacje wykonawcy:

1 .............................................................…………….

2 ………………………………………………………………………..

………………………………. ……………. (czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna upełnomocnionego przedstawiciela)