Załącznik nr 1 do SWZ

**Formularz oferty**

**Dane dotyczące wykonawcy**

Nazwa Wykonawcy:.....................................................................................................................................

Siedziba:.......................................................................................................................................................

Adres poczty elektronicznej: ................................................

Strona internetowa: ................................................

Numer telefonu: ……..........................................

Numer REGON: ................................................

Numer NIP: ................................................

**Dane dotyczące zamawiającego**

Zakład Karny w Wojkowicach, ul. Sobieskiego 298, 42-580 Wojkowice

**Zobowiązania wykonawcy**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na: Nazwa postępowania: „**Dostawa mięsa”**. Znak sprawy: **D/Kw 2232.1.2024**, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia za cenę: Wartość oferty (Cena całkowita)

**Tabela nr 1**

| *Lp* | *Przedmiot zamówienia* | *J. m.* | *Ilość towaru w kg* | *Cena jedn. netto w złotych za 1 kg* | *Wartość netto w złotych* | *Stawka podatku VAT w %* | *Wartość podatku VAT w złotych* | *Wartość brutto w złotych* | *Cena jednostkowa brutto w złotych za*  *1 kg* | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6=4x5*** | ***7*** | ***8=6x7*** | ***9=8+6*** | ***10=9/4*** |
| **1** | **Karczek wieprzowy bez kości** - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzą główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków np od 0,5 kg. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 150 |  |  |  |  |  |  | |
| **2** | **Łopatka wieprzowa** - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 150 |  |  |  |  |  |  | |
| **3** | **Mięso mielone wieprzowe** - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 5800 |  |  |  |  |  |  | |
| **4** | **Mięso mielone wołowe** – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 3700 |  |  |  |  |  |  | |
| **5** | **Mięso wołowe bez kości (kawałki nie mniejsze niż 1 kg)** – mięso odcięte od tuszy tylnej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej o małej ilości tłuszczu – element mięśniowy chudy. Mięso całkowicie odkostnione, w regularnych kawałkach, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, zapach – swoisty, charakterystyczny dla wołowego mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoczerwona, czerwona do ciemnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków. Produkt świeży, schłodzony, niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 100 |  |  |  |  |  |  | |
| **6** | **Mięso wołowe gulaszowe (klasa II)** - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 2100 |  |  |  |  |  |  | |
| **7** | **Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II)** - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladoróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 2300 |  |  |  |  |  |  | |
| **8** | **Schab wieprzowy bez kości** - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 1700 |  |  |  |  |  |  | |
| **9** | **Wątroba wieprzowa** – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni** | kg | 2500 |  |  |  |  |  |  | |
| **10** | **Nóżki wieprzowe** – przednie – mięso kremowo żółte, zapach swoisty i średnio intensywny. Przerost tłuszczowy – dopuszczalnie znaczny, okalający. Produkt świeży, niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni** | kg | 200 |  |  |  |  |  |  | |

Cenę ofertową w tabeli nr 1 należy wyliczyć w następujący sposób:

krok 1 – ilość x cena jednostkowa netto = wartość netto

krok 2 – wartość netto x obowiązująca stawka podatku VAT= Wartość podatku VAT

krok 3 – Wartość podatku VAT + Wartość netto= Wartość brutto

krok 4 – wartość brutto dzielona przez ilość = cena jednostkowa brutto

**Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji warunków zamówienia.**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych z ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że załączone do specyfikacji warunków zamówienia postanowienia umowy/wzór umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
4. Oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w specyfikacji warunków zamówienia
5. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie oraz w sposób zgodny z warunkami / wymaganiami organizacyjnymi określonymi w specyfikacji warunków zamówienia oraz załącznikach do niej.
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO(1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu(2)
7. Składając ofertę akceptujemy postanowienia specyfikacji warunków zamówienia dot. przetwarzania danych osobowych.
8. Załącznikami do niniejszej oferty są: ……………………….…….................................................................. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
9. Informacje na temat podwykonawców:

**Oświadczam/y**, że zamierzam/y powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis części zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć do realizacji przez podwykonawcę | Nazwa podwykonawcy (o ile jest znany) |
|  |  |  |
|  |  |  |

**\* jeżeli dotyczy**

*Oświadczamy, że przed przystąpieniem do wykonania zamówienia podamy nazwy lub imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi wskazanych wyżej zakresów zamówienia, w przypadku gdy nie są nam znane w chwili składania oferty.*

**Wykonawca jest mikroprzedsiębiorcą □** *\****(3)**

**Wykonawca jest małym przedsiębiorcą □**

**Wykonawca jest średnim przedsiębiorcą** □

*\* - zaznaczyć włąściwe*

**………………………….. dnia: ………… .........................................................................**

**Oferta musi być opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym**

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/W (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L119 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 (usunięcia treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*

(3) *Zgodnie z zaleceniem Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36):*

*- mikroprzedsiębiorca to przedsiębiorca, który zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;*

*- mały przedsiębiorca to przedsiębiorca, który zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*

*- średni przedsiębiorca: przedsiębiorcy, którzy nie są mikroprzedsiębiorcami ani małymi przedsiębiorcami i którzy zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.*