Załącznik nr 3 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** | **Filet z piersi kurczaka świeży** - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Porcje rosołowe (korpusy drobiowe)** - element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odcicie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 2500 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Kurczak świeży cały** – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęśnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Mięso gulaszowe z kurczaka świeże** – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Serca z indyka** – świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni** | kg | 800 |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **Skrzydełka z kurczaka świeże** - element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 2900 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **Ćwiartka tylna z kurczaka** - ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra.oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni** | kg | 4300 |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **Żołądki drobiowe świeże** – Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni** | kg | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **Wątroba z kurczaka (świeża)** – Wygląd: podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni** | kg | 1800 |  |  |  |  |  |  |
| **OGÓŁEM** |  | ----------- |  |  | ------------- |

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.*