Znak postępowania: ZŻM.2600.1.2026

Formularz oferty

1. Oferta złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji pn.

„Zakup i sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych
na potrzeby Zespołu Żłobków Miejskich w Rybniku z podziałem na zadania:
Zadanie 4 – Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych”

2. Dane dotyczące Wykonawcy:

   ……
   (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

   Działając w imieniu i na rzecz:

   ……
   (pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

   Adres: ……..
   Kraj: ……..
   REGON: ……..
   NIP: ……..
   Tel.: ……..
   Adres e-mail: ……..

3. Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca *(zaznaczyć właściwą opcję)* – w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno:

   ☐ **Mikroprzedsiębiorstwo**

(Przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR)

☐ **Małe przedsiębiorstwo**
(Przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR)

☐ **Średnie przedsiębiorstwo**
(Przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób, i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR)

☐ **Jednoosobowa działalność gospodarcza**

☐ **Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**

☐ **Inny rodzaj**

W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną, należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

4. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia za łączną cenę

netto……zł

brutto ..... zł.

Na powyższą cenę łączną składają się następujące elementy:

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
1	Filet z piersi indyka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	kg	120					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
2	Filet z piersi kurczaka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	kg	130					
3	Karczek wieprzowy bez kości	Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych koloru białego lub jasno różowego, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	150					
4	Kiełbaski z fileta drobiowego	Zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie, bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, syropu glukozowego, maltodekstryny.	kg	30					
5	Królik tuszka	Świeży, kolor jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, minimalna ilość tłuszczu, zapach lekki lub neutralny, bez skóry.	kg	70					
6	Kurczak tuszka	Świeży, kolor bladoróżowy lub delikatnie złotawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny.	kg	80					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
7	Mięso wołowe, polędwica	Świeże, kolor ciemnoczerwony, nieznaczny przerost tłuszczowy, bez błon i ścięgien, zapach świeży, typowo mięsny.	kg	60					
8	Polędwica drobiowa krojona	Zawartość mięsa z piersi kurcząt minimum 85%, bez wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	5					
9	Polędwica sopocka krojona	Zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%, nie dopuszcza się substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, kwasu karminowego (koszenila).	kg	5					
10	Polędwiczki ze schabu	Świeże, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczna ilość błon i ścięgien, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	130					
11	Schab wieprzowy bez kości	Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	60					
12	Szynka wieprzowa	Świeża, kolor jednolity, jasnoróżowy, nieprzerośnięta, bez błon i ścięgien, lekko wilgotna, zapach neutralny.	kg	80					

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
13	Udko trybowane kurczaka	Świeże, kolor bladoróżowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, całkowicie odkostnione, bez skóry, zapach świeży.	kg	50					
14	Udziec cielęcy tylni	Świeży, kolor jasnoróżowy, mała ilość ścięgien, bez widocznego tłuszczu, zapach świeży, neutralny.	kg	80					
15	Wędlina drobiowa z indyka	Wędlina świeża, zawartość mięsa z indyka minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	5					
16	Wędlina drobiowa z kurczaka	Wędlina świeża, zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	5					
Razem (suma pozycji kolumny G i J od 1 do 16)									

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w SWZ.

5. Wybór oferty prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług:
   1) w zakresie następujących towarów lub usług: ……. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,
   2) wartość ww. towarów lub usług bez kwoty podatku wynosi: ……. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,

3) stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie miała zastosowanie: …… *(wypełnić, jeśli dotyczy)*.

Powyższe pola w pkt 5 należy wypełnić, o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i usług, w przeciwnym razie zostawić niewypełnione.

6. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
7. Oświadczam, że:
   1) zapoznałem się z SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
   2) uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
   3) oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie zgodnie z zapisami przedstawionymi w SWZ.
8. Oświadczam, że:
   1) przedmiot zamówienia wykonam *(zaznaczyć właściwe)*:
      ☐ sam
      ☐ z udziałem podwykonawców
   2) podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

Lp.	*Nazwa części zamówienia*	*Nazwa podwykonawcy*

   (w przypadku niewskazania udziału podwykonawców, Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy).
   3) zapoznałem się z projektowanymi postanowieniami umowy określonymi w załączniku nr 3 do SWZ,
   4) akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
9. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
10. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do:

1) podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
2) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy: ..... *(imię i nazwisko)*, tel. ....., e-mail .....

11. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

Lp.	*Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji*	*Nazwa pliku*

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa …….

(w przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 11).

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(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 (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*.

Uwaga: dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy i przekazać zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji wykonawcy przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.